cecotec

# BOLERO SQUAD V 2050 FLEX

Placa de vitrocerámica / Ceramin hob



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

Instrucciones de seguridad 5
Safety instructions 8
Instructions de sécurité 11
Sicherheitshinweise 15
Istruzioni di sicurezza 18
Instruções de segurança 22
Veiligheidsinstructies 25
Instrukcje bezpieczeństwa 29
Bezpečnostní pokyny 32
Güvenlik talimatları 35
**Οδηγίες ασφαλείας 39**
Instruccions de seguretat 41
Biztonsági utasítások 44
**تعليمات السلامة ٤٧**

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes 50
2. Antes de usar 50
3. Instalación 51
4. Funcionamiento 53
5. Limpieza y mantenimiento 57
6. Resolución de problemas 58
7. Especificaciones técnicas 58
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos 60
9. Garantía y SAT 60
10. Copyright 60
11. Declaración UE de conformidad simplificada 60

## INDEX

1. Parts and components 61
2. Before use 61
3. Installation 62
4. Operation 63
5. Cleaning and maintenance 67
6. Troubleshooting 68
7. Technical specifications 69
8. Recycling of electrical and electronic devices 70
9. Technical support and warranty 70
10. Copyright 70
11. Simplified EU Declaration of Conformity 70

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants 71
2. Avant utilisation 71
3. Installation 72
4. Fonctionnement 74
5. Nettoyage et entretien 78
6. Résolution de problèmes 79
7. Spécifications techniques 79
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques 81
9. Garantie et SAV 81
10. Copyright 81
11. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE 81

## INHALT

1. Teile und Komponenten 82
2. Vor dem Gebrauch 82
3. Montage 83
4. Bedienung 85
5. Reinigung und Wartung 89
6. Problembehebung 91
7. Technische Spezifikationen 91
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten 92
9. Garantie und Kundendienst 93
10. Copyright 93
11. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung 93

## INDICE

1. Parti e componenti 94
2. Prima dell'uso 94
3. Installazione 95
4. Funzionamento 97
5. Pulizia e manutenzione 101
6. Risoluzione dei problemi 102
7. Specifiche tecniche 102
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche 104
9. Garanzia e supporto tecnico 104
10. Copyright 104
11. Dichiarazione di conformità UE semplificata 104

## ÍNDICE

1. Peças e componentes 105
2. Antes de utilizar 105
3. Instalação 106
4. Operação 108
5. Limpeza e manutenção 111
6. Resolução de problemas 113
7. Especificações técnicas 113
8. Reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos 115
9. Garantia e SAT 115
10. Direitos de autor 115
11. Declaração de Conformidade Simplificada da U 115

## INHOUD

1. Onderdelen en componenten 116
2. Voor gebruik 116
3. Installatie 117
4. Bediening 119
5. Reiniging en onderhoud 122
6. Probleemoplossing 124
7. Technische specificaties 125
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur 126
9. Garantie en technische dienst 126
10. Copyright 126
11. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring 127

## SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty 128
2. Przed użyciem 128
3. Instalacja 129
4. Obsługa 131
5. Czyszczenie i konserwacja 134
6. Rozwiązywanie problemów 136
7. Dane techniczne 136
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych 138
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej 138
10. Copyright 138
11. Uproszczona deklaracja zgodności UE 138


## INDEX


1. Součásti a komponenty 139
2. Před použitím 139
3. Instalace 140
4. Provoz 141
5. Čištění a údržba 145
6. Řešení problémů 147
7. Technické specifikace 147
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení 148
9. Záruka a SAT 148
10. Autorská práva 149
11. Zjednodušené prohlášení EU o shodě 149


## İNDEKS


1. Parçalar ve bileşenler 150
2. Kullanmadan önce 150
4. İşlem 152
5. Temizlik ve bakım 156
6. Problem çözme 158
7. Teknik özellikler 158
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü 159
9. Garanti ve SAT 160
10. Telif Hakkı 160
11. Basitleştirilmiş AB Uy conformity Beyanı 160


## ΔΕΙΚΤΗΣ


1. Μέρη και εξαρτήματα 161
2. Πριν από τη χρήση 161
3. Εγκατάσταση 162
4. Λειτουργία 164
5. Καθαρισμός και συντήρηση 168
6. Επίλυση προβλημάτων 170
7. Τεχνικές προδιαγραφές 170
8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού 171
9. Εγγύηση και SAT 172
10. Πνευματικά δικαιώματα 172
11. Απλουστευμένη Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ 172


## INDEX


1. Alkatrészek és részegységek 173
2. Használat előtt 173
3. Telepítés 174
4. Működés 176
5. Tisztítás és karbantartás 179
6. Problémamegoldás 181
7. Műszaki adatok 181
8. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása 182
9. Garancia és SAT 183
10. Szerzői jog 183
11. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat 183


## ÍNDEX


1. Peces i components 184
2. Abans de fer servir 184
3. Instal·lació 185
4. Funcionament 187
5. Neteja i manteniment 191
6. Resolució de problemes 192
7. Especificacions tècniques 192
8. Reciclatge daparells elèctrics i electrònics 194
9. Garantia i SAT 194
10. Copyright 194
11. Declaració UE de conformitat simplificada 194


## فِهرِس


١. الأجزاء والمكونات ١٩٥
٢. قبل الاستخدام ١٩٥
٣. التركيب ١٩٦
٤. التشغيل ١٩٧
٥. التنظيف والصيانة ٢٠٠
٦. حل المشكلات ٢٠١
٧. المواصفات الفنية ٢٠٢
٨. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية ٢٠٣
٩. الضمان و SAT ٢٠٣
١٠. حقوق النشر ٢٠٣
١١. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي ٢٠٣

**NOTA**

EU01_134523 BOLERO SQUAD V 2050 FLEX

**ES** • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.
**EN** • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.
**FR** • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.
**DE** • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.
**IT** • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.
**PT** • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.
**NL** • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.
**PL** • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.
**CZ** • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.
**TR** • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.
**GR** • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.
**CAT** • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.
**HU** • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes
**عربي** • الدليل عامًا وينطبق على جميع متغيرات التعليمات البرمجية الخاصة بالجهاز.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- La instalación y conexión del aparato deben ser realizadas por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.
- El aparato debe estar bien equipado e instalado en un mueble de cocina y una encimera apta y homologada.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- No obstruya las rejillas de ventilación del aparato.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles pueden poner calientes durante el uso.
- ADVERTENCIA: Conviene tener en cuenta evitar los elementos calefactores.
- ADVERTENCIA: Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido la supervisión o instrucción adecuada y comprenden los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- No limpie el aparato con limpiadores a vapor.
- Este aparato no está destinado a ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- ADVERTENCIA: cocinar sin vigilancia sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede tener como resultado un fuego. NUNCA intentar extinguir un fuego con agua, se debe desconectar el aparato y entonces cubrir las llamas, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.
- PRECAUCIÓN: el proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocina debe ser vigilado continuamente.
- ADVERTENCIA: Riesgo de incendio; no colocar objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: usar solo las protecciones de encimera diseñadas por el fabricante del aparato de cocina o indicadas como adecuadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso o las protecciones de encimera incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa, para evitar sobrecalentamiento.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del vidrio cerámico.
- No modifique el aparato de ninguna forma.
- No coloque el aparato encima de un lavavajillas o una secadora para evitar que el vapor lo dañe.
- Tenga cuidado de no quemarse mientras o después de utilizar el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable de ningún aparato fijo o móvil toque el vidrio o los utensilios de cocina calientes.
- ADVERTENCIA: si la superficie de vidrio está agrietada, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica (interruptor/seccionador) para evitar riesgo de choque eléctrico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado,

para evitar un peligro.
- Los utensilios de cocina con fondo desgastado o dañado pueden dañar el vidrio cerámico.
- Este aparato debe conectarse a tierra y disponer de un dispositivo de corte omnipolar accesible (separación de contactos ≥ 3 mm). Véase Instalación.
- La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el vidrio cerámico.
- Evite que caigan objetos de cualquier tamaño sobre el vidrio cerámico.
- No golpee los bordes del vidrio con los utensilios de cocina.
- No ponga ni deje los utensilios de cocina vacíos sobre la placa vitrocerámica.
- El azúcar, los materiales sintéticos o las láminas de aluminio no deben entrar en contacto con las zonas de calentamiento. Estos pueden provocar roturas u otras alteraciones del vidrio cerámico por enfriamiento: apague el aparato y sáquelos inmediatamente de la zona de cocción (tenga cuidado de no quemarse).
- No coloque nunca recipientes calientes sobre el panel de control.
- No cubra la placa con paños, tapas decorativas ni láminas protectoras; existe riesgo de incendio y sobrecalentamiento.
- Si hay un cajón debajo del aparato empotrado, asegúrese de que el espacio entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato es lo suficientemente grande (2 cm). Esto es esencial para garantizar una correcta ventilación.
- No guarde nunca objetos inflamables (p. ej. aerosoles) en el cajón situado debajo de la placa vitrocerámica. Los cajones y su contenido deben ser termorresistentes.
- Precauciones en caso de avería: si detecta una avería,

apague el aparato y desconecte la alimentación eléctrica.
- La reparación del aparato la han de realizar profesionales cualificados. No intente arreglar el aparato por su cuenta.
- Asegúrese siempre de que los utensilios de cocina están bien centrados sobre la zona de cocción. El fondo de los utensilios de cocina debe cubrir lo más posible la zona de cocción.
-  Símbolo general de advertencia.
-  Símbolo de Advertencia; Superficie caliente.
-  Por favor, no desenchufe el aparato antes de que la superficie se haya enfriado, lo que tardará unos 20 minutos.

## SAFETY INSTRUCTIONS

Read the following instructions carefully before using the product. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- The installation and connection of the appliance must be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.
- The appliance must be properly fitted and installed in a suitable and approved kitchen unit and worktop.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.
- Do not block the appliance's ventilation grilles.
- WARNING: all accessible parts of the appliance and the appliance itself may heat up during use.
- WARNING: Be careful with the heating elements.
- WARNING: Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged 8 and above

and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given proper supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children shall not play with the device. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.

- Do not clean the appliance with a steam cleaner.
- This appliance is not intended to be operated via an external timer or a separate remote control system.
- WARNING: unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and may result in a fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flames, e.g., with a fireproof lid or blanket.
- CAUTION: always supervise the cooking process. Continuously monitor cooking during operation.
- WARNING: Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces.
- WARNING: only use hob protectors designed by the kitchen-appliance manufacturer or found to be suitable by the latter in the instructions for use, or corresponding built-in hob protectors. The use of unsuitable protectors can cause accidents.
- Do not install the appliance behind a decorative door, to prevent overheating.
- Remove all labels and stickers from the ceramic glass.
- Do not modify the appliance in any way.
- Do not place the appliance on top of a dishwasher or tumble dryer to avoid steam damage.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Ensure that no cables from any fixed or portable appliances

come into contact with the glass or hot cookware.
- WARNING: if the glass surface is cracked, switch off the appliance and disconnect it from the mains (switch/ disconnector) to avoid the risk of electric shock.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their technical service, or qualified personnel, to avoid a hazard.
- Cookware with worn or damaged bottoms can damage the ceramic glass.
- This appliance must be earthed and have an accessible omnipolar disconnecting device (contact separation ≥ 3 mm). See: Installation.
- Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
- Prevent objects of any size from falling onto the ceramic-glass panel.
- Do not hit the edges of the glass with cookware.
- Do not place or leave empty cookware on the glass ceramic hob.
- Sugar, synthetic materials, or aluminium foil must not come into contact with the cooking zones. These may cause breakage or other damage to the ceramic glass due to cooling: switch off the appliance and remove them from the cooking area immediately (being careful not to burn yourself).
- Never place hot containers on the control panel.
- Do not cover the hob with cloths, decorative lids or protective sheets; there is a risk of fire and overheating.
- If there is a drawer under the built-in appliance, make sure there is enough space between the contents of the drawer and the bottom of the appliance (at least 2 cm). This is essential to ensure proper ventilation.

- Never store flammable objects (e.g., aerosols) in the drawer under the hob. Drawers and their contents must be heat resistant.
- Precautions in the event of a fault: if you notice a fault, switch off and unplug the appliance.
- The appliance must be repaired by qualified professionals. Do not try to fix the appliance yourself.
- Always make sure that cookware is well centred on the cooking area. The bottom of the cookware should cover as much of the cooking area as possible.
-  General warning symbol.
-  Warning symbol; Hot surface.
-  Please do not unplug the appliance until the surface has cooled down; this will take approximately 20 minutes.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- L'installation et la connexion de l'appareil doivent être réalisées par des spécialistes autorisés. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de connexion.
- L'appareil doit être correctement équipé et installé dans un meuble de cuisine et un plan de travail appropriés et approuvés.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Ne bloquez pas les grilles d'aération de l'appareil.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.

- AVERTISSEMENT : Évitez de toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des 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 l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être menés à terme par des enfants sans surveillance.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs à vapeur.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé à travers d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- AVERTISSEMENT : cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, vous devez éteindre l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être contrôlé. Un processus de cuisson doit être surveillé en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie. Ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : n'utilisez que des protections de plaque conçues par le fabricant ou indiquées comme appropriées par le fabricant dans le manuel d'instructions ou des protections de plaque fournies avec l'appareil. L'utilisation

d'une protection inappropriée peut provoquer des dommages.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative, afin d'éviter toute surchauffe.
- Retirez toutes les étiquettes et tous les autocollants du verre céramique.
- Ne modifiez pas l'appareil de quelque manière que ce soit.
- Ne placez pas l'appareil sur un lave-vaisselle ou un sèche-linge pour éviter tout dommage causé par la vapeur.
- Veillez à ne pas vous brûler pendant ou après l'utilisation de l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucun câble d'un appareil fixe ou mobile ne touche le verre ou l'ustensile de cuisson chaud.
- AVERTISSEMENT : si la surface en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique (interrupteur/sectionneur) pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le Service d'Assistance Technique ou du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les ustensiles de cuisson dont la partie inférieure est usée ou endommagée peuvent endommager le verre céramique.
- Cet appareil doit être mis à la terre et disposer d'un dispositif de coupure omnipolaire accessible (écartement des contacts ≥ 3 mm). Voir Installation.
- Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager le verre céramique.
- Évitez de laisser tomber des objets de toute taille sur le panneau ou le verre céramique.
- Ne frappez pas les bords du verre avec des ustensiles de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'ustensiles de cuisson

vides sur la plaque.
- Le sucre, les matériaux synthétiques ou les feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les zones de cuisson. Ceux-ci peuvent provoquer des ruptures ou d'autres dommages au verre céramique en raison du refroidissement : éteignez l'appareil et retirez-les immédiatement du foyer (faites attention à ne pas vous brûler).
- Ne posez jamais de récipients chauds sur le panneau de contrôle.
- Ne recouvrez pas la plaque avec des torchons, des caches décoratifs ou des films de protection ; cela présente un risque d'incendie et de surchauffe.
- S'il y a un tiroir sous l'appareil encastré, assurez-vous que l'espace entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil est suffisamment grand (2 cm). Cela est essentiel pour assurer une bonne ventilation.
- Ne stockez jamais d'objets inflammables (comme des aérosols) dans le tiroir situé sous la plaque vitrocéramique. Les tiroirs et leur contenu doivent être résistants à la chaleur.
- Précautions à prendre en cas de défaut : si vous détectez un défaut, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- La réparation de l'appareil doit être effectuée par des professionnels qualifiés. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Veillez toujours à ce que l'ustensile de cuisson soit bien centré sur le foyer. La partie inférieure de l'ustensile de cuisson doit couvrir la plus grande partie possible du foyer.
-  Symbole d'avertissement général.
-  Symbole d'avertissement ; surface chaude.
-  Veuillez ne pas débrancher l'appareil avant que la

surface ne soit refroidie, ce qui prendra environ 20 minutes.

**SICHERHEITSHINWEISE**

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

- Die Installation und den Anschluss des Geräts von autorisiertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß ausgestattet und in eine geeignete und zugelassene Küchenzeile und Arbeitsplatte eingebaut sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert und ist nicht für die Verwendung in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels oder Büros bestimmt.
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsgitter des Geräts.
- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden.
- WARNUNG: Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Heizelemente verwendet werden.
- WARNUNG: Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine angemessene Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch

den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem fettigen oder öligen Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flammen zu, z. B. mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöschteppich.
- ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein Kochprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichneten Schutzvorrichtungen für Kochfelder/Platten oder die in das Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen für Kochfelder/Platten. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber von der Glaskeramikoberfläche.
- Manipulieren Sie das Gerät in keiner Weise.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Spülmaschine oder einen Wäschetrockner, um Dampfschäden zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, sich während oder nach der Benutzung des Geräts nicht zu verbrennen.

- Achten Sie darauf, dass kein Kabel eines fest installierten oder beweglichen Geräts mit der Glaskeramikoberfläche oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- WARNHINWEIS: Ist die Glasoberfläche gerissen, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz (Schalter/Trennschalter), um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen technischem Kundendienst oder entsprechend qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Kochgeschirr mit abgenutztem oder beschädigtem Boden kann die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Dieses Gerät muss geerdet angeschlossen werden und über eine zugängliche allpolige Trennvorrichtung verfügen (Kontaktöffnungsweite ≥ 3 mm). Siehe Abschnitt „Installation".
- Sand oder andere scheuernde Materialien können die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Vermeiden Sie, dass Gegenstände jeglicher Größe auf die Glaskeramikoberfläche fallen.
- Schlagen Sie nicht mit Kochutensilien gegen die Glaskanten.
- Leere Küchenutensilien nicht auf dem Glaskeramik-Kochfeld abstellen oder liegen lassen.
- Zucker, Kunststoffe oder Alufolie dürfen nicht mit den Kochstellen in Berührung kommen. Diese können durch Absplitterungen, Stöße oder Erschütterungen Brüche oder andere Beschädigungen der Glaskeramik verursachen. Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie sie unverzüglich von der Kochzone. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.

- Decken Sie das Kochfeld nicht mit Tüchern, dekorativen Abdeckungen oder Schutzfolien ab; es besteht Brand- und Überhitzungsgefahr.
- Wenn sich unter dem Einbaugerät eine Schublade befindet, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Boden des Geräts groß genug ist (2 cm). Dies ist wichtig, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände, z. B. Sprays, in der Schublade unter dem Glaskeramikkochfeld auf. Die Schubladen und ihr Inhalt müssen hitzebeständig sein.
- Vorsichtsmaßnahmen im Falle einer Störung: Wenn Sie eine Störung feststellen, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss von qualifiziertem Fachpersonal repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig auf der Kochfläche steht. Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen möglichst großen Teil der Kochfläche abdecken.
-  Allgemeines Warnsymbol.
-  Warnsymbol: Heiße Oberfläche.
-  Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht, bevor die Oberfläche vollständig abgekühlt ist; dies dauert etwa 20 Minuten.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- L'installazione e il collegamento dell'apparecchio devono essere eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore non si fa responsabile di eventuali danni derivanti da errori

d'installazione o collegamento.
- L'apparecchio deve essere ben installato in un mobile da cucina e un piano di lavoro da cucina adatto e omologato.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Non ostruire le griglie di ventilazione dell'apparecchio.
- AVVERTENZA: L'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso.
- AVVERTENZA: Non toccare gli elementi riscaldanti per evitare bruciature.
- AVVERTENZA: I bambini al di sotto degli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con scarsa esperienza e conoscenza, purché siano stati adeguatamente istruiti o sorvegliati e comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.
- Non pulire l'apparecchio con pulitori a vapore.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- AVVERTENZA: la cottura incustodita su un piano cottura sporco di grasso od olio è pericolosa e potrebbe provocare un incendio. Non versare MAI acqua sull'apparecchio per spegnere il fuoco. Invece, spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con una coperta antincendio o un telo antincendio per esempio.

- PRECAUZIONE: il processo di cottura deve essere sorvegliato. Sorvegliare in modo costante il processo di cottura.
- AVVERTENZA: Rischio d'incendio: non collocare oggetti sulla superficie del piano cottura.
- AVVERTENZA: utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate come idonee dal produttore nelle istruzioni per l'uso o protezioni per piani cottura incorporate. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Non installare l'apparecchio dietro una porta decorativa, per evitare il surriscaldamento.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro ceramico.
- Non modificare l'apparecchio in nessun modo.
- Non collocare l'apparecchio sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice per evitare danni da vapore.
- Fare attenzione a non scottarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo di apparecchi fissi o mobili tocchi il vetro o utensili di cottura (pentole, padelle, ecc.) caldi.
- AVVERTENZA: se la superficie in vetro è incrinata, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica (interruttore/ sezionatore) per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo Servizio di Assistenza Tecnica o da personale qualificato per evitare pericoli.
- Le pentole con fondo usurato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico.
- Questo apparecchio deve essere collegato a terra e dotato di un dispositivo di sezionamento omnipolare facilmente accessibile (distanza tra i contatti ≥ 3 mm). Vedere

Installazione.

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

- Assicurarsi sempre che le pentole siano collocate bene al centro sulla zona di cottura. Il fondo delle pentole deve coprire il più possibile la zona di cottura.
-  Simbolo generico di avvertenza.
-  Simbolo di avvertenza; Superficie calda.
-  Si prega di non scollegare l'apparecchio prima che la superficie si sia raffreddata; ci vorranno circa 20 minuti.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- A instalação e ligação do aparelho tem de ser efetuada por pessoal qualificado. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.
- O aparelho deve ser devidamente equipado e instalado numa unidade de cozinha e bancada adequada e homologada.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Não obstrua as grelhas de ventilação do aparelho.
- ATENÇÃO: O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- ATENÇÃO: Deve-se ter o cuidado de evitar elementos de aquecimento.
- ATENÇÃO: As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e

conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções adequadas e compreendam os riscos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- Não limpe o aparelho com aparelhos de limpeza a vapor.
- O aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem vigilância sobre uma placa com gordura ou azeite pode ser perigoso e pode causar incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, deve desligar o aparelho e cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura tem de ser continuamente supervisionado.
- ATENÇÃO: Risco de incêndio; não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.
- ADVERTÊNCIA: utilize apenas os protetores de placas concebidos pelo fabricante do aparelho ou os indicados como adequados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou protetores de placas incorporados no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa, para evitar o sobreaquecimento.
- Remova todas as etiquetas e autoadesivos do vidro cerâmico.
- Não modifique o aparelho de modo algum.
- Não coloque o aparelho acima de um secador de roupa ou máquina de lavar louça para evitar que o vapor o danifique.

- Tenha cuidado para não se queimar enquanto ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo de nenhum aparelho fixo ou móvel toque no vidro ou nos utensílios de cozinha quentes.
- AVISO: se a superfície de vidro estiver rachada, desligue o aparelho e desligue-o da rede elétrica (interruptor/ seccionador) para evitar o risco de choque elétrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica ou por pessoal qualificado, para evitar riscos.
- Os utensílios de cozinha com fundos desgastados ou danificados podem danificar o vidro cerâmico.
- Este aparelho deve ser ligado à terra e dispor de um dispositivo de corte omnipolar acessível (separação entre os contactos ≥ 3 mm). Consulte a secção "Instalação".
- A areia ou outros materiais abrasivos podem danificar o vidro cerâmico.
- Evite que objetos de qualquer tamanho caiam sobre o painel vitrocerâmico.
- Não bata nas bordas da placa com utensílios de cozinha.
- Não coloque ou deixe utensílios de cozinha vazios sobre a placa de indução.
- O açúcar, os materiais sintéticos ou as folhas de alumínio não devem entrar em contacto com as zonas de aquecimento. Estes podem provocar fissuras ou outras danos no painel vitrocerâmico devido ao arrefecimento: desligue o aparelho e retire-os imediatamente da zona de cozedura (tenha cuidado para não se queimar).
- Não coloque nunca recipientes quentes sobre o painel de controlo.
- Não cubra a placa com panos, tampas decorativas

nem películas protetoras; existe risco de incêndio e sobreaquecimento.
- Se houver uma gaveta debaixo do aparelho encastrado, certifique-se de que o espaço entre o conteúdo da gaveta e a parte inferior do aparelho é suficientemente grande (2 cm). Isto é essencial para assegurar uma ventilação adequada.
- Nunca guarde objetos inflamáveis (por exemplo, aerossóis) na gaveta situada por baixo da placa vitrocerâmica. As gavetas e o seu conteúdo têm de ser termorresistentes.
- Precauções em caso de falha: se detetar uma falha, desligue o aparelho e desligue a fonte de alimentação.
- O aparelho tem de ser reparado por profissionais qualificados. Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Certifique-se sempre que os utensílios de cozinha estão bem centrados na zona de cozedura. A parte inferior dos utensílios de cozinha deve cobrir a zona de cozedura o máximo possível.
-  Símbolo geral de aviso.
-  Símbolo de aviso; Superfície quente.
-  Por favor, não desligue o aparelho da tomada antes de a superfície ter arrefecido; isso demora cerca de 20 minutos.

**VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of voor nieuwe gebruikers.
- De installatie en aansluiting van het apparaat moeten worden uitgevoerd door erkende specialisten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door onjuiste installatie of aansluiting.

- Het apparaat moet correct gemonteerd en geïnstalleerd zijn in een geschikte en goedgekeurde keukenkast en op een goedgekeurd aanrechtblad.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Blokkeer de ventilatieroosters van het apparaat niet.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden.
- WAARSCHUWING: Het is raadzaam om verwarmingselementen te vermijden.
- WAARSCHUWING: Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale beperking, of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, mits zij onder passend toezicht staan of instructies hebben gekregen en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een losstaand afstandsbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Koken zonder toezicht op een fornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand met water te blussen; trek in plaats daarvan de stekker uit het stopcontact en bedek de vlammen bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.
- LET OP: Het kookproces moet onder toezicht staan. Het

kookproces moet continu worden gecontroleerd.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar; plaats geen voorwerpen op kookoppervlakken.
- WAARSCHUWING: Gebruik uitsluitend aanrechtbeschermers die door de fabrikant van het apparaat zijn ontworpen of die door de fabrikant in de gebruikershandleiding als geschikt worden aangegeven, of aanrechtbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.
- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting te voorkomen.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het keramische glas.
- Wijzig het apparaat op geen enkele manier.
- Plaats het apparaat niet bovenop een vaatwasser of droger om schade door stoom te voorkomen.
- Pas op dat u zich niet brandt tijdens of na het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat geen kabels van vaste of mobiele apparaten het glas of hete kookgerei raken.
- WAARSCHUWING: Als het glazen oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact (schakelaar/scheider) om het risico op een elektrische schok te vermijden.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens technische dienst of gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
- Keukengerei met een versleten of beschadigde bodem kan keramisch glas beschadigen.
- Dit apparaat moet geaard zijn en voorzien zijn van een toegankelijke omnipolaire scheidingsschakelaar (contactafstand ≥ 3 mm). Zie Installatie.
- Zand of andere schurende materialen kunnen keramisch

glas beschadigen.
- Voorkom dat voorwerpen van welke grootte dan ook op het keramische glas vallen.
- Sla niet met keukengerei tegen de randen van het glas.
- Plaats of laat geen lege keukengerei op de keramische kookplaat staan.
- Suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de verwarmingszones. Deze kunnen door afkoeling breuk of andere schade aan het keramische glas veroorzaken: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk uit de kookzone (pas op dat u zich niet brandt).
- Plaats nooit hete voorwerpen op het bedieningspaneel.
- Bedek het bord niet met doeken, decoratieve hoezen of beschermfolies; er bestaat risico op brand en oververhitting.
- Als er een lade onder het inbouwapparaat zit, zorg er dan voor dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat voldoende groot is (2 cm). Dit is essentieel voor een goede ventilatie.
- Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de lade onder de keramische kookplaat. Laden en de inhoud ervan moeten hittebestendig zijn.
- Voorzorgsmaatregelen bij een storing: Als u een storing constateert, schakel dan het apparaat uit en koppel de stroomtoevoer los.
- Het apparaat moet worden gerepareerd door gekwalificeerde professionals. Probeer het niet zelf te repareren.
- Zorg er altijd voor dat uw kookgerei gecentreerd boven het kookoppervlak staat. De bodem van het kookgerei moet zoveel mogelijk van het kookoppervlak bedekken.

- Algemeen waarschuwingssymbool.
-  Algemeen waarschuwingssymbool.
-  Waarschuwingssymbool; heet oppervlak.
-  Haal de stekker van het apparaat niet uit het stopcontact voordat het oppervlak is afgekoeld, dit duurt ongeveer 20 minuten.

**INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

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

- Instalacja i podłączenie urządzenia muszą być wykonane przez autoryzowanych specjalistów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub podłączeniem.
- Urządzenie musi być odpowiednio wyposażone i zainstalowane w odpowiedniej szafce kuchennej i odpowiednim i zatwierdzonym blacie roboczym.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych urządzenia.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzać podczas użytkowania.
- OSTRZEŻENIE: Należy pamiętać, aby unikać dotykania elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- 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, jeśli są nadzorowane lub zostały odpowiednio poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, które mają być przeprowadzone przez użytkownika, nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- Nie należy czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: gotowanie bez nadzoru płycie zabrudzonej tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie przykryć płomienie, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi być stale kontrolowany.
- OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru: nie umieszczać przedmiotów na powierzchni do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: należy stosować wyłącznie osłony płyty zaprojektowanej przez producenta urządzenia lub zalecanej przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi lub osłony płyty stanowiącej część urządzenia. Stosowanie nieodpowiedniej osłony może być przyczyną wypadków.
- Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- Usuń wszystkie etykiety i naklejki ze szkła ceramicznego.
- Nie modyfikuj urządzenia w żaden sposób.
- Nie umieszczaj urządzenia na zmywarce lub suszarce, aby zapobiec uszkodzeniu go przez parę wodną.

- Należy uważać, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia.
- Upewnij się, że żadne przewody od urządzeń stacjonarnych lub przenośnych nie stykają się z płytą ani z gorącymi naczyniami.
- OSTRZEŻENIE: jeśli powierzchnia szklana jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej (wyłącznik/odłącznik), aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, w serwisie technicznym lub przez wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożenia.
- Naczynia ze zużytym lub uszkodzonym dnem mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Urządzenie to musi być uziemione i wyposażone w łatwo dostępne urządzenie odłączające wszystkie bieguny (odstęp między stykami ≥ 3 mm). Patrz: Instalacja.
- Piasek lub inne materiały ścierne mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Należy unikać upadku przedmiotów dowolnej wielkości na szkło ceramiczne.
- Nie uderzaj przyborami kuchennymi o krawędzie płyty.
- Nie stawiaj pustych naczyń na płycie.
- Cukier, materiały syntetyczne lub folia aluminiowa nie mogą stykać się ze strefami grzania. Mogą one spowodować pęknięcie lub inne uszkodzenia szkła ceramicznego z powodu chłodzenia: należy wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć je ze strefy gotowania (należy uważać, aby się nie poparzyć).
- Nigdy nie umieszczaj gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie należy przykrywać płyty ściereczkami, pokrywami

dekoracyjnymi ani foliami ochronnymi; istnieje ryzyko pożaru i przegrzania.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że przestrzeń między zawartością szuflady a spodem urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia właściwej wentylacji.
- Nigdy nie należy przechowywać przedmiotów łatwopalnych (np. aerozoli) w szufladzie znajdującej się pod płytą ceramiczną. Szuflady i ich zawartość muszą być odporne na ciepło.
- Środki ostrożności w przypadku awarii: jeśli wykryjesz usterkę, wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
- Urządzenie może być naprawiane tylko przez wykwalifikowanych specjalistów. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że naczynia są ustawione centralnie na polu grzejnym. Dno naczyń powinno zakrywać jak największą część pola grzejnego.
-  Ogólny symbol ostrzegawczy.
-  Symbol ostrzegawczy; Gorąca powierzchnia.
-  Nie odłączać urządzenia od zasilania, dopóki powierzchnia nie ostygnie, co zajmie około 20 minut.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uschovejte si tento návod k obsluze pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.
- Instalaci a připojení spotřebiče musí provést autorizovaný odborný personál. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávnou instalací nebo připojením.
- Spotřebič musí být řádně vybaven a instalován ve vhodné a schválené kuchyňské skříňce a pracovní desce.

- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
- Nezakrývejte větrací mřížky spotřebiče.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání zahřát.
- VAROVÁNÍ: Doporučuje se vyhnout se topným tělesům.
- VAROVÁNÍ: Děti mladší 8 let by měly být chráněny před znemožněním přístupu, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, za předpokladu, že jsou pod odpovídajícím dohledem nebo poučeny a rozumí rizikům. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a údržbu by neměly provádět děti bez dozoru.
- Nečistěte spotřebič parními čističi.
- Toto zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na sporáku s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; místo toho odpojte spotřebič ze zásuvky a poté plameny zakryjte například poklicí nebo hasicí dekou.
- POZOR: Proces vaření musí být pod dohledem. Proces vaření musí být neustále monitorován.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru; nepokládejte žádné předměty na varné desky.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze ochranné kryty pracovní desky navržené výrobcem spotřebiče nebo označené jako vhodné výrobcem spotřebiče v uživatelské příručce, nebo ochranné kryty pracovní desky zabudované ve spotřebiči. Použití

nevhodných ochranných krytů může způsobit nehody.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobné dvířka, abyste zabránili přehřátí.
- Odstraňte všechny štítky a nálepky ze sklokeramické desky.
- Zařízení žádným způsobem neupravujte.
- Neumisťujte spotřebič na myčku nádobí ani sušičku, abyste zabránili poškození párou.
- Dávejte pozor, abyste se během používání spotřebiče nebo po něm nepopálili.
- Ujistěte se, že se žádné kabely od pevných ani mobilních spotřebičů nedotýkají skla ani horkého nádobí.
- VAROVÁNÍ: Pokud je skleněný povrch prasklý, vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické sítě (vypínač/ odpojovač), abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho technickým servisem nebo kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí.
- Kuchyňské náčiní s opotřebovaným nebo poškozeným dnem může poškodit sklokeramické desky.
- Tento spotřebič musí být uzemněn a mít přístupný vícepólový odpojovací přístroj (vzdálenost kontaktů ≥ 3 mm). Viz Instalace.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou poškodit sklokeramickou desku.
- Zabraňte pádu předmětů jakékoli velikosti na sklokeramickou desku.
- Nedotýkejte se okrajů skla kuchyňským náčiním.
- Nepokládejte ani nenechávejte prázdné kuchyňské náčiní na sklokeramické varné desce.
- Cukr, syntetické materiály ani alobal se nesmí dostat do kontaktu s varnými zónami. V důsledku ochlazování mohou

způsobit prasknutí nebo jiné poškození sklokeramické desky: vypněte spotřebič a ihned je vyjměte z varné zóny (dávejte pozor, abyste se nepopálili).
- Nikdy nestavte horké nádoby na ovládací panel.
- Nezakrývejte talíř látkami, ozdobnými kryty ani ochrannými fóliemi; hrozí nebezpečí požáru a přehřátí.
- Pokud se pod vestavným spotřebičem nachází zásuvka, ujistěte se, že mezi obsahem zásuvky a dnem spotřebiče je dostatečně velká mezera (2 cm). To je nezbytné pro zajištění správného větrání.
- Nikdy neskladujte hořlavé předměty (např. aerosoly) v zásuvce pod sklokeramickou varnou deskou. Zásuvky a jejich obsah musí být tepelně odolné.
- Bezpečnostní opatření v případě poruchy: Pokud zjistíte poruchu, vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické sítě.
- Spotřebič musí být opraven kvalifikovaným odborníkem. Nepokoušejte se jej opravovat sami.
- Vždy se ujistěte, že je nádobí umístěno vystředěně nad varnou plochou. Dno nádobí by mělo zakrývat co největší část varné plochy.
-  Obecný výstražný symbol.
-  Výstražný symbol; Horký povrch.
-  Neodpojujte spotřebič od sítě, dokud povrch nevychladne, což bude trvat přibližně 20 minut.

**GÜVENLIK TALIMATLARI**

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.
- Cihazın montajı ve bağlantısı yetkili uzmanlar tarafından yapılmalıdır. Üretici, yanlış montaj veya bağlantıdan kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.

- Cihaz, uygun ve onaylı bir mutfak dolabına ve tezgahına doğru şekilde yerleştirilmeli ve monte edilmelidir.
- Bu cihaz yalnızca ev kullanımı için tasarlanmıştır ve barlar, restoranlar, çiftlikler, oteller, moteller ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- Cihazın havalandırma ızgaralarını kapatmayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir.
- UYARI: Isıtma elemanlarından uzak durmanız tavsiye edilir.
- UYARI: 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında olmadıkları sürece bu alandan uzak tutulmalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı olan veya deneyim ve bilgi eksikliği bulunan kişiler tarafından, uygun gözetim veya talimat almış olmaları ve riskleri anlamaları koşuluyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya bağımsız bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- UYARI: Yağ veya sıvı yağ ile ocakta gözetimsiz yemek pişirmek tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. Yangını asla suyla söndürmeye çalışmayın; bunun yerine, cihazın fişini çekin ve ardından alevleri, örneğin bir kapak veya yangın battaniyesiyle örtün.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözetim altında olmalıdır. Pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir.
- UYARI: Yangın riski vardır; pişirme yüzeylerine herhangi bir nesne koymayın.
- UYARI: Yalnızca cihaz üreticisi tarafından tasarlanmış

veya kullanım kılavuzunda uygun olarak belirtilen tezgah koruyucularını veya cihaza entegre edilmiş tezgah koruyucularını kullanın. Uygun olmayan koruyucuların kullanılması kazalara neden olabilir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihazı dekoratif bir kapının arkasına monte etmeyin.
- Seramik bardağın üzerindeki tüm etiketleri ve çıkartmaları çıkarın.
- Cihazda hiçbir şekilde değişiklik yapmayın.
- Buhar hasarını önlemek için cihazı bulaşık makinesinin veya kurutucunun üzerine koymayın.
- Cihazı kullanırken veya kullandıktan sonra kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- Sabit veya hareketli herhangi bir cihazdan gelen kabloların cama veya sıcak pişirme kaplarına temas etmemesine dikkat edin.
- UYARI: Cam yüzeyde çatlak varsa, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın ve elektrik prizinden (anahtar/ ayırıcı) ayırın.
- Güç kablosu hasar görmüşse, tehlikeyi önlemek için üretici, teknik servis veya yetkili personel tarafından değiştirilmelidir.
- Alt kısımları aşınmış veya hasar görmüş mutfak eşyaları seramik bardaklara zarar verebilir.
- Bu cihaz topraklanmalı ve erişilebilir bir çok kutuplu ayırma cihazına (kontak ayrımı ≥ 3 mm) sahip olmalıdır. Kurulum bölümüne bakınız.
- Kum veya diğer aşındırıcı maddeler seramik cama zarar verebilir.
- Herhangi bir boyuttaki cismin seramik camın üzerine düşmesini engelleyin.
- Bardağın kenarlarına mutfak gereçleriyle vurmayın.

- Seramik ocağın üzerine boş mutfak eşyaları koymayın veya bırakmayın.
- Şeker, sentetik malzemeler veya alüminyum folyo ısıtma bölgeleriyle temas etmemelidir. Bunlar soğuma nedeniyle seramik camda kırılmaya veya başka hasarlara neden olabilir: cihazı kapatın ve bunları hemen pişirme bölgesinden uzaklaştırın (kendinizi yakmamaya dikkat edin).
- Sıcak kapları asla kontrol panelinin üzerine koymayın.
- Tabağı bezlerle, dekoratif örtülerle veya koruyucu filmlerle örtmeyin; yangın ve aşırı ısınma riski vardır.
- Ankastre cihazın altında bir çekmece varsa, çekmecenin içindekiler ile cihazın altı arasında yeterince boşluk (2 cm) olduğundan emin olun. Bu, uygun havalandırmayı sağlamak için çok önemlidir.
- Seramik ocağın altındaki çekmecede asla yanıcı maddeler (örneğin, aerosoller) saklamayın. Çekmeceler ve içindekiler ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Arıza durumunda alınacak önlemler: Bir arıza tespit ederseniz, cihazı kapatın ve güç kaynağını ayırın.
- Cihazın onarımı yetkili profesyoneller tarafından yapılmalıdır. Kendi başınıza onarmaya kalkışmayın.
- Pişirme kabınızın her zaman pişirme alanının ortasına yerleştirildiğinden emin olun. Pişirme kabının tabanı, pişirme alanının mümkün olduğunca büyük bir bölümünü kaplamalıdır.
-  Genel uyarı sembolü.
-  Uyarı sembolü; Sıcak yüzey.
-  Yüzey soğuyana kadar (bu işlem yaklaşık 20 dakika sürecektir) lütfen cihazın fişini çekmeyin.

## Οδηγίες ασφαλείας

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

- Η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένους ειδικούς. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση ή σύνδεση.
- Η συσκευή πρέπει να είναι σωστά εξοπλισμένη και εγκατεστημένη σε κατάλληλο και εγκεκριμένο ντουλάπι κουζίνας και πάγκο εργασίας.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.
- Μην φράζετε τις γρίλιες εξαερισμού της συσκευής.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Συνιστάται να αποφεύγετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να μένουν μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, υπό την προϋπόθεση ότι έχουν λάβει κατάλληλη επίβλεψη ή οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή με ατμοκαθαριστές.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή αυτόνομου συστήματος τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Αντίθετα, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες, για παράδειγμα , με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πάγκου που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής ή που υποδεικνύονται ως κατάλληλα από τον κατασκευαστή της συσκευής στο εγχειρίδιο χρήσης ή προστατευτικά πάγκου που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφύγετε την

υπερθέρμανση.
- Αφαιρέστε όλες τις ετικέτες και τα αυτοκόλλητα από το κεραμικό γυαλί.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή με κανέναν τρόπο.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πλυντήριο πιάτων ή στεγνωτήριο για να αποφύγετε ζημιές από ατμό.
- Προσέξτε να μην καείτε κατά τη χρήση ή μετά τη χρήση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι κανένα καλώδιο από οποιαδήποτε σταθερή ή κινητή συσκευή δεν αγγίζει το γυαλί ή τα ζεστά μαγειρικά σκεύη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η γυάλινη επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος (διακόπτης/αποζεύκτης) για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την τεχνική του υπηρεσία ή εξειδικευμένο προσωπικό για την αποφυγή κινδύνου.
- Τα σκεύη κουζίνας με φθαρμένη ή κατεστραμμένη βάση μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο κεραμικό γυαλί.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη και να διαθέτει μια προσβάσιμη πανπολική συσκευή αποσύνδεσης (απόσταση επαφών ≥ 3 mm). Δείτε Εγκατάσταση.
- Η άμμος ή άλλα λειαντικά υλικά μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο κεραμικό γυαλί.
- Αποτρέψτε την πτώση αντικειμένων οποιουδήποτε μεγέθους πάνω στο κεραμικό γυαλί.
- Μην χτυπάτε τις άκρες του ποτηριού με μαγειρικά σκεύη.
- Μην τοποθετείτε ή αφήνετε άδεια σκεύη κουζίνας πάνω στην κεραμική εστία.
- Η ζάχαρη, τα συνθετικά υλικά ή το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τις ζώνες θέρμανσης. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν θραύση ή άλλη ζημιά στο κεραμικό γυαλί λόγω ψύξης: απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τα αμέσως από τη ζώνη μαγειρέματος (προσέξτε να μην καείτε).
- Μην τοποθετείτε ποτέ ζεστά δοχεία στον πίνακα ελέγχου.
- Μην καλύπτετε την πλάκα με πανιά, διακοσμητικά καλύμματα ή προστατευτικές μεμβράνες. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και υπερθέρμανσης.
- Εάν υπάρχει συρτάρι κάτω από την εντοιχισμένη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο χώρος μεταξύ του περιεχομένου του συρταριού και του κάτω μέρους της συσκευής είναι αρκετά μεγάλος (2 cm). Αυτό είναι απαραίτητο για να διασφαλιστεί ο σωστός αερισμός.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. αεροζόλ) στο συρτάρι κάτω από την κεραμική εστία. Τα συρτάρια και το περιεχόμενό τους πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Προφυλάξεις σε περίπτωση δυσλειτουργίας: Εάν εντοπίσετε δυσλειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή πρέπει να επισκευαστεί από εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επιχειρήσετε να

την επισκευάσετε μόνοι σας.

- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι τα μαγειρικά σας σκεύη βρίσκονται στο κέντρο της περιοχής μαγειρέματος. Το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών θα πρέπει να καλύπτει όσο το δυνατόν μεγαλύτερο μέρος της περιοχής μαγειρέματος.
-  Γενικό σύμβολο προειδοποίησης.
-  Σύμβολο προειδοποίησης· Θερμή επιφάνεια.
-  Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα πριν κρυώσει η επιφάνεια, κάτι που θα διαρκέσει περίπου 20 λεπτά.

## INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

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

- La instal·lació i la connexió de l'aparell han de ser realitzades per especialistes autoritzats. El fabricant no es fa responsable dels danys causats per errors dinstal·lació o connexió.
- L'aparell ha d'estar ben equipat i instal·lat en un moble de cuina i un taulell apte i homologat.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- No obstruïu les reixetes de ventilació de l'aparell.
- ADVERTIMENT: L'aparell i les parts accessibles poden posar calents durant l'ús.
- ADVERTIMENT: Convé tenir en compte evitar els elements calefactors.
- ADVERTIMENT: Els nens menors de 8 anys han de mantenir-se allunyats a no ser que siguin contínuament supervisats.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals

reduïdes, o amb manca dexperiència i coneixement, si han rebut la supervisió o instrucció adequada i comprenen els riscos. Els nens no han de jugar amb laparell. La neteja i el manteniment a càrrec de lusuari no han de ser realitzats per nens sense supervisió.
- No netegeu l'aparell amb netejadors de vapor.
- Aquest aparell no està destinat a ser manejat mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- ADVERTIMENT: cuinar sense vigilància sobre una placa amb greix o oli pot ser perillós i pot tenir com a resultat un foc. MAI intentar extingir un foc amb aigua, s'ha de desconnectar l'aparell i llavors cobrir les flames, per exemple amb una tapa o una manta ignífuga.
- ATENCIÓ: el procés de cuinat ha de ser supervisat. Un procés de cuina ha de ser vigilat contínuament.
- ADVERTIMENT: Risc d'incendi; no col·locar objectes sobre les superfícies de cocció.
- ADVERTIMENT: utilitzar només les proteccions de taulell dissenyades pel fabricant de l'aparell de cuina o indicades com a adequades pel fabricant de l'aparell a les instruccions d'ús o les proteccions de taulell incorporades a l'aparell. L'ús de proteccions inadequades pot provocar accidents.
- No instal·leu l'aparell darrere una porta decorativa, per evitar sobreescalfament.
- Traieu totes les etiquetes i autoadhesius del vidre ceràmic.
- No modifiqueu l'aparell de cap manera.
- No col·loqueu l'aparell sobre un rentaplats o una assecadora per evitar que el vapor el faci malbé.
- Tingueu cura de no cremar-vos mentre o després d'utilitzar l'aparell.

- Assegureu-vos que cap cable de cap aparell fix o mòbil toqui el vidre o els utensilis de cuina calentes.
- ADVERTIMENT: si la superfície de vidre està esquerdada, apagueu l'aparell i desconnecteu-lo de la xarxa elèctrica (interruptor/seccionador) per evitar risc de xoc elèctric.
- Si el cable dalimentació està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, el seu servei tècnic o personal qualificat, per evitar un perill.
- Els utensilis de cuina amb fons desgastat o malmès poden danyar el vidre ceràmic.
- Aquest aparell ha de connectar-se a terra i disposar dun dispositiu de tall omnipolar accessible (separació de contactes ≥ 3 mm). Vegeu Instal·lació.
- La sorra o altres materials abrasius poden fer malbé el vidre ceràmic.
- Eviteu que caiguin objectes de qualsevol mida sobre el vidre ceràmic.
- No colpege les vores del vidre amb els utensilis de cuina.
- No poseu ni deixeu els utensilis de cuina buits sobre la placa vitroceràmica.
- El sucre, materials sintètics o làmines d'alumini no han d'entrar en contacte amb les zones d'escalfament. Aquests poden provocar trencaments o altres alteracions del vidre ceràmic per refredament: apagueu l'aparell i traieu-los immediatament de la zona de cocció (tingueu cura de no cremar-se).
- No col·loqueu mai recipients calents sobre el tauler de control.
- No cobriu la placa amb draps, tapes decoratives ni làmines protectores; hi ha risc d'incendi i sobreescalfament.
- Si hi ha un calaix sota l'aparell encastat, assegureu-vos que l'espai entre el contingut del calaix i la part inferior de

l'aparell és prou gran (2 cm). Això és essencial per garantir una ventilació correcta.
- No guardeu mai objectes inflamables (p. ex. aerosols) al calaix situat sota la placa vitroceràmica. Els calaixos i el seu contingut han de ser termoresistents.
- Precaucions en cas d'avaria: si detecteu una avaria, apagueu l'aparell i desconnecteu l'alimentació elèctrica.
- La reparació de l'aparell l'han de fer professionals qualificats. No intenteu arreglar l'aparell pel vostre compte.
- Assegureu-vos sempre que els utensilis de cuina estan ben centrats sobre la zona de cocció. El fons dels utensilis de cuina ha de cobrir el més possible la zona de cocció.
-  Símbol general d'advertiment.
-  Símbol d'Avertiment; Superfície calenta.
-  Si us plau, no desendolleu l'aparell abans que la superfície s'hagi refredat, cosa que trigarà uns 20 minuts.

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használata előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás vagy új felhasználók számára.
- A készülék telepítését és csatlakoztatását csak szakképzett szakember végezheti. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen telepítésből vagy csatlakoztatásból eredő károkért.
- A készüléket megfelelően kell felszerelni és egy megfelelő, jóváhagyott konyhaszekrénybe és munkalapba kell beszerelni.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem alkalmas bárokban, éttermekben, farmokon, szállodákban, motelekben és irodákban való használatra.
- Ne takarja el a készülék szellőzőrácsait.

- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodhatnak.
- FIGYELMEZTETÉS: Javasoljuk, hogy kerülje a fűtőelemeket.
- FIGYELMEZTETÉS: A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy megfelelő felügyeletet vagy útmutatást kapnak, és megértik a kockázatokat. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó általi tisztítást és karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek.
- Ne tisztítsa a készüléket gőztisztítóval.
- Ez a készülék nem külső időzítővel vagy önálló távirányító rendszerrel működtethető.
- FIGYELMEZTETÉS: A tűzhelyen felügyelet nélkül főzni zsírral vagy olajjal veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; ehelyett húzza ki a készüléket a konnektorból, majd takarja le a lángokat például fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzési folyamatot felügyelni kell. A főzési folyamatot folyamatosan ellenőrizni kell.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély; ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületekre.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a készülék gyártója által tervezett vagy a használati útmutatóban a készülék gyártója által megfelelőként feltüntetett, illetve a készülékbe épített konyhapultvédőket használjon. A nem megfelelő védőburkolatok használata balesetet okozhat.
- Ne szerelje a készüléket díszajtó mögé, hogy elkerülje a túlmelegedést.
- Távolítson el minden címkét és matricát a kerámia üvegről.

- Semmilyen módon ne módosítsa a készüléket.
- Ne helyezze a készüléket mosogatógép vagy szárítógép tetejére, hogy elkerülje a gőz okozta károkat.
- Vigyázzon, nehogy megégesse magát a készülék használata közben vagy után.
- Győződjön meg róla, hogy semmilyen rögzített vagy mobil készülék kábele nem érhet az üveghez vagy a forró edényekhez.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha az üvegfelület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót (kapcsoló/leválasztó) az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.
- Ha a tápkábel sérült, azt a gyártónak, annak műszaki szolgálatának vagy szakképzett személyzetnek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
- A kopott vagy sérült aljú konyhai eszközök károsíthatják a kerámia üveget.
- A készüléket földelni kell, és könnyen hozzáférhető, többpólusú leválasztó eszközzel kell rendelkeznie (érintkezők távolsága ≥ 3 mm). Lásd a Telepítés című részt.
- A homok vagy más súroló hatású anyagok károsíthatják a kerámia üveget.
- Ügyeljen arra, hogy bármilyen méretű tárgy ne essen a kerámia üvegre.
- Ne üsse a pohár szélét konyhai eszközökkel.
- Ne helyezzen és ne hagyjon üres konyhai eszközöket a kerámia főzőlapra.
- A cukor, a szintetikus anyagok vagy az alufólia nem érintkezhet a fűtőzónákkal. Ezek lehűlésük miatt törést vagy egyéb károsodást okozhatnak a kerámia üvegben: kapcsolja ki a készüléket, és azonnal vegye le ezeket a főzőzónáról (vigyázzon, nehogy megégesse magát).

- Soha ne helyezzen forró edényeket a kezelőpanelre.
- Ne takarja le a főzőlapot ruhával, díszborítással vagy védőfóliával; tűz- és túlmelegedésveszély áll fenn.
- Ha a beépített készülék alatt fiók található, ügyeljen arra, hogy a fiók tartalma és a készülék alja között elegendő hely legyen (2 cm). Ez elengedhetetlen a megfelelő szellőzés biztosításához.
- Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat (pl. aeroszolos flakonokat) a kerámia főzőlap alatti fiókban. A fiókoknak és tartalmuknak hőállónak kell lenniük.
- Figyelmeztetések meghibásodás esetén: Ha meghibásodást észlel, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a tápellátást.
- A készüléket csak szakképzett szakember javíthatja. Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani.
- Mindig ügyeljen arra, hogy az edény a főzőfelület közepére kerüljön. Az edény aljának a lehető legnagyobb mértékben be kell fednie a főzőfelületet.
-  Általános figyelmeztető szimbólum.
-  Figyelmeztető szimbólum; Forró felület.
-  Kérjük, ne húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt a felülete lehűlne, ami körülbelül 20 percet vesz igénybe.

**تعليمات السلامة**

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

- يجب أن يتم تركيب الجهاز وتوصيله بواسطة فنيين متخصصين معتمدين. لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي أضرار ناتجة عن التركيب أو التوصيل غير الصحيح.
- يجب أن يكون الجهاز مجهزًا بشكل صحيح ومثبتًا في خزانة مطبخ وسطح عمل مناسبين ومعتمدين.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، وهو غير مناسب للاستخدام في الحانات والمطاعم والمزارع والفنادق والنُزُل والمكاتب.
- لا تسدّ فتحات التهوية الخاصة بالجهاز.
- تحذير: قد يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.

- تحذير: يُنصح بتجنب عناصر التسخين.
- تحذير: يجب إبعاد الأطفال دون سن الثامنة إلا تحت إشراف مستمر.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات فما فوق، ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتلقوا إشرافًا أو توجيهًا مناسبًا وأن يفهموا المخاطر. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. كما يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيفه أو صيانته دون إشراف.
- لا تقم بتنظيف الجهاز باستخدام أجهزة التنظيف بالبخار.
- هذا الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد مستقل.
- تحذير: قد يكون الطهي دون مراقبة على الموقد باستخدام الشحوم أو الزيوت خطيرًا وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبدًا إطفاء الحريق بالماء؛ بدلًا من ذلك، افصل الجهاز عن الكهرباء ثم غطِّ اللهب، على سبيل المثال ، بغطاء أو بطانية مقاومة للحريق.
- تنبيه: يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي باستمرار.
- تحذير: خطر نشوب حريق؛ لا تضع أي أشياء على أسطح الطهي.
- تحذير: استخدم فقط واقيات أسطح العمل المصممة من قبل الشركة المصنعة للجهاز أو المذكورة في دليل المستخدم من قبلها، أو واقيات أسطح العمل المدمجة في الجهاز. قد يؤدي استخدام واقيات غير مناسبة إلى وقوع حوادث.
- لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- قم بإزالة جميع الملصقات والعلامات من الزجاج الخزفي.
- لا تقم بتعديل الجهاز بأي شكل من الأشكال.
- لا تضع الجهاز فوق غسالة الأطباق أو المجفف لتجنب تلفه بالبخار.
- احرص على عدم حرق نفسك أثناء استخدام الجهاز أو بعده.
- تأكد من عدم ملامسة أي كابلات من أي جهاز ثابت أو متنقل للزجاج أو أواني الطهي الساخنة.
- تحذير: في حالة وجود تشققات في السطح الزجاجي، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر الطاقة الرئيسي (المفتاح/الفاصل) لتجنب خطر الصدمة الكهربائية.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو قسم الصيانة الفنية التابع لها أو من قبل موظفين مؤهلين لتجنب حدوث خطر.
- يمكن أن تتسبب أدوات المطبخ ذات القواعد البالية أو التالفة في إتلاف الزجاج الخزفي.
- يجب تأريض هذا الجهاز وأن يحتوي على جهاز فصل متعدد الأقطاب يسهل الوصول إليه (بمسافة فصل بين نقاط التلامس ≥ ٣ مم). انظر قسم التركيب.
- يمكن أن يتسبب الرمل أو المواد الكاشطة الأخرى في تلف الزجاج الخزفي.
- منع سقوط أي أجسام مهما كان حجمها على الزجاج الخزفي.
- لا تضرب حواف الزجاج بأدوات المطبخ.
- لا تضع أو تترك أدوات المطبخ الفارغة على الموقد الخزفي.
- يجب تجنب ملامسة السكر أو المواد الاصطناعية أو ورق الألومنيوم لمناطق التسخين. فقد تتسبب هذه المواد في كسر أو تلف الزجاج الخزفي نتيجة التبريد: لذا، أوقف تشغيل الجهاز وأزلها فورًا من منطقة الطهي (مع الحرص على عدم التعرض للحروق).
- لا تضع أبدًا أوعية ساخنة على لوحة التحكم.
- لا تقم بتغطية الطبق بالأقمشة أو الأغطية الزخرفية أو الأغشية الواقية؛ فهناك خطر نشوب حريق

وارتفاع درجة الحرارة.

- إذا كان هناك درج أسفل الجهاز المدمج، فتأكد من أن المسافة بين محتويات الدرج وقاع الجهاز كبيرة بما يكفي (٢ سم). هذا ضروري لضمان التهوية المناسبة.
- لا تقم بتخزين المواد القابلة للاشتعال (مثل عبوات الرذاذ) في الدرج الموجود أسفل سطح الطهي الخزفي. يجب أن تكون الأدراج ومحتوياتها مقاومة للحرارة.
- الاحتياطات في حالة حدوث عطل: إذا اكتشفت عطلاً، فأوقف تشغيل الجهاز وافصل مصدر الطاقة.
- يجب إصلاح الجهاز بواسطة فنيين مؤهلين. لا تحاول إصلاحه بنفسك.
- احرص دائمًا على وضع أواني الطهي في منتصف منطقة الطهي. يجب أن يغطي قاع الأواني أكبر مساحة ممكنة من منطقة الطهي.
-  رمز تحذير عام.
-  رمز تحذير؛ سطح ساخن.
-  يرجى عدم فصل الجهاز قبل أن يبرد السطح، وهو ما سيستغرق حوالي ٢٠ دقيقة.

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Zona de cocción 1 (1400W)
2. Zona de cocción 2 (1400W)
3. Zona decocción Flex (3400W)
4. Panel de control

Panel de control

Figura 2

1. Icono táctil de temporizador
2. Icono táctil zona de cocción superior
3. Control táctil deslizante de regulación de potencia/ temporizador
4. Icono táctil zona de cocción inferior
5. Icono táctil de bloqueo
6. Icono táctil de conservación de calor
7. Icono táctil de zona flex
8. Icono táctil de encendido/ apagado

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

## 2. ANTES DE USAR

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

**Contenido de la caja:**

- Placa
- Este manual de instrucciones

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

## 3. INSTALACIÓN

Prepare la superficie de trabajo siguiendo las medidas indicadas en la figura 3. Asegúrese de dejar un espacio mínimo de 100 mm alrededor para facilitar la instalación y el uso. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea al menos de 30 mm. Use material resistente al calor para evitar deformaciones por la radiación de calor de la placa.

Las dimensiones de la figura 3 se detallan a continuación:

| (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 | 265 +5 / -0 | 490 +5 / -0 | 100 min |

**Ventilación y distancia de seguridad**

Asegúrese siempre de que la placa de cocción de cerámica esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire estén libres de obstrucciones. Verifique que la placa funcione correctamente, como se indica a continuación.

⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario superior debe ser de al menos 760 mm. Fig. 4

Las medidas de la figura 4 son las siguientes:

| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 min | 50 min | 20 min | Entrada de aire | Salida del aire ≥5 mm |

**Inserción y fijación de la placa**

Antes de colocar la placa en la superficie de trabajo, aplique el sello adhesivo alrededor del borde inferior. Asegúrese de que el sello esté uniforme, sin huecos ni superposiciones, para evitar filtraciones de líquidos. Fig. 5

1. Retire el respaldo del sello, asegurándose de que la protección transparente permanezca adherida. Voltee la placa y coloque el sello bajo el borde, alineándolo con el borde exterior. Presione firmemente para asegurar el sello de manera uniforme.
2. Inserte la placa en la abertura y empújela hacia abajo hasta que quede firmemente asentada sobre el gabinete.

**Instalación y ventilación de la placa de inducción**

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Para evitar contacto accidental con la parte inferior caliente o descargas eléctricas durante su funcionamiento, coloque una pieza de madera fijada con

tornillos a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la placa. Fig. 6
Siga estos requisitos:

- La placa tiene orificios de ventilación alrededor. Asegúrese de que no queden bloqueados por la superficie de trabajo al colocar la placa.
- El adhesivo que une materiales plásticos o de madera al mueble debe resistir temperaturas de al menos 150°C para evitar que el panel se despegue.
- La pared trasera y las superficies adyacentes deben soportar temperaturas de hasta 90°C.

⚠ ADEVRTENCIAS:

- La instalación debe ser realizada por personal calificado. No intente instalarla usted mismo.
- No instale la placa directamente sobre un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos.
- Asegúrese de que la instalación de la placa permita una adecuada disipación del calor para mejorar su fiabilidad. La pared y la superficie de trabajo deben ser resistentes al calor.
- El material intermedio y el adhesivo deben ser resistentes al calor para evitar daños.
- No utilice limpiadores a vapor.
- Use materiales intermedios y adhesivos resistentes al calor para evitar daños.

**Conexión de la placa**

La conexión debe realizarse según las normativas vigentes o mediante un interruptor de circuito unipolar. En la figura 7 se detalla el método de conexión.

Atención:

- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, un técnico especializado debe realizar el trabajo con las herramientas adecuadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, instale un interruptor de circuito omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe verificar que la conexión eléctrica cumpla con las normativas de seguridad.
- Evite doblar o comprimir el cable.
- Revise el cable regularmente y asegúrese de que solo sea reemplazado por personal calificado.

## 4. FUNCIONAMIENTO

**Controles táctiles**

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Use la yema de su dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede dificultar el uso de los controles.

**Elección del utensilio de cocina correcto**

- No use utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.
- Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, esté plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.
- Siempre levante las sartenes de la placa de cerámica; no las deslice, ya que pueden rayar el vidrio.

**Para comenzar a cocinar**

Al encender la placa, sonará un pitido, todos los indicadores se iluminarán durante un segundo y luego se apagarán, indicando que la placa de cerámica está en modo de espera.

Toque el control de Encendido/Apagado.

1. Al hacerlo, sonará un pitido y todas las pantallas mostrarán "-" o " - - ", indicando que la placa de inducción está en modo de espera.
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción deseada.

Nota: Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

3. Toque el control de selección de zona de calentamiento. Un indicador junto a la tecla parpadeará.
4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control táctil deslizante de regulación.

Notas:

- Si no selecciona una zona de calentamiento en un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo desde el paso 1.
- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

**Función Flex**

- Puede utilizar dos zonas de cocción seleccionando la función Flex  y ajustando el nivel de potencia (1-9) con el control táctil deslizante.

- Al activar el modo FLEX, la pantalla digital alternará entre mostrar el nivel de potencia y “F”.
- Para cancelar la función FLEX, seleccione cualquier zona de calentamiento.

**Al terminar de cocinar**

1. Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desea apagar.
2. Desplace el control táctil deslizante hacia la izquierda para apagar la zona de cocción.
3. Apague toda la placa tocando el control de Encendido/Apagado.
4. Precaución con superficies calientes: La “H” indicará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede utilizarse como una función de ahorro de energía para calentar otras sartenes usando la placa que aún está caliente.

Función mantener caliente

1. Seleccione el área de calentamiento y presione el botón . El área entrará en modo de preservación del calor, y la pantalla mostrará . La placa calentará a baja potencia para mantener la temperatura adecuada de la olla.
2. La potencia no es ajustable en esta función.

**Uso del temporizador**

Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

1. Como recordatorio de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción al finalizar el tiempo establecido. Para apagar una zona de cocción después de que el tiempo establecido termine.
2. El temporizador se puede configurar hasta 99 minutos.

Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción

1. En estado de funcionamiento, seleccione la zona de calentamiento donde desea configurar el temporizador.
2. Presione el icono táctil de Temporizador para ajustar el tiempo; la pantalla mostrará y parpadeará “10”.
3. Controle el temporizador mediante el control táctil deslizante:

- Al tocar el botón del temporizador por primera vez, el dígito de las unidades de la pantalla parpadeará. Ajuste el temporizador para el dígito de las unidades usando el control táctil deslizante.
- Al tocar el botón del temporizador por segunda vez, el dígito de las decenas parpadeará. Ajuste el temporizador para el dígito de las decenas de la misma manera.

4. Para cancelar el temporizador, configure los dígitos de las unidades y decenas a “0” usando el control táctil deslizante.

5. Después de configurar el temporizador, el punto decimal en la pantalla de un solo dígito del quemador con temporizador se iluminará. La pantalla de dos dígitos mostrará el tiempo más corto entre todos los temporizadores.

- En estado de funcionamiento, si no se selecciona ninguna zona de calentamiento, presione el botón de función de temporizador para configurar el tiempo y activar la función de recordatorio. Cuando se alcance el tiempo establecido, el zumbador emitirá una alerta durante 30 segundos.
- Cuando una zona de calentamiento tiene un temporizador y el tiempo de cocción alcanza el tiempo establecido, la zona de calentamiento ajustará automáticamente el nivel de potencia a 0 y se apagará.

Si el temporizador está configurado en más de una zona

1. Al configurar el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas correspondientes se iluminarán.
   La pantalla de minutos mostrará el temporizador con el tiempo más corto. El punto de la zona correspondiente parpadeará.
2. Una vez que el temporizador de cuenta regresiva termine, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador mínimo y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

**Bloqueo de controles**

Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el de Encendido/Apagado, estarán deshabilitados.

Bloquear

Toque el icono táctil de bloqueo . El indicador del temporizador mostrará “Lo”.

Desbloquear

1. TOQUE Y MANTENGA PRESIONADO EL ICONO TÁCTIL DE BLOQUEO DE MANERA PROLONGADA.AHORA PUEDE COMENZAR A USAR LA PLACA DE CERÁMICA.

⚠ Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están deshabilitados excepto el de Encendido/Apagado. Siempre puede apagar la placa de cerámica con el control de Encendido/Apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquearla antes de la próxima operación.

**Protección contra sobrecalentamiento**
La placa de cerámica cuenta con un sensor de temperatura integrado que monitorea la temperatura interna. Si se detecta una temperatura excesiva, la placa se apagará automáticamente para su protección.

**Advertencia de calor residual**
Después de usar la placa, puede quedar calor residual. La letra “H” aparecerá para advertirle que evite el contacto.

**Apagado automático**
La placa incluye una función de apagado automático como medida de seguridad. Esto ocurre si olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados son los siguientes:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nivel de potencia | 1 | 2-4 | 5-9 |
| Tiempo e apagado predeterminado (horas) | 8 | 4 | 2 |

**Ajuste de calor**
Los siguientes ajustes son solo guías. El ajuste exacto dependerá de factores como el tipo de utensilio y la cantidad que está cocinando. Experimente con la placa para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

| Ajuste de calor | Adecuado para: |
|---|---|
| 1 - 2 | - Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida<br>- Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente<br>- Cocción a fuego lento suave<br>- Calentamiento lento |
| 3 - 4 | - Recalentar<br>- Cocción a fuego lento rápida<br>- Cocinar arroz |
| 5 - 6 | - Tortitas |
| 7 - 8 | - Saltear<br>- Cocinar pasta |
| 9 | - Salteado rápido<br>- Sellar<br>- Llevar la sopa a ebullición<br>- Hervir agua |

## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Importante: Antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza, desconecte el aparato de la electricidad y asegúrese de que esté completamente frío.

Limpieza de la superficie de la placa

- Limpie los derrames de la superficie lo antes posible después del uso. Asegúrese de que la superficie esté lo suficientemente fría antes de limpiarla.
- Use un paño suave o papel de cocina. Si el derrame se ha secado, puede necesitar un limpiador especializado para vidrio vitrocerámico, disponible en la mayoría de los supermercados.
- Evite limpiadores abrasivos o lana de acero, ya que podrían rayar la superficie de vidrio cerámico.

**Suciedad diaria en la superficie vitrocerámica (huellas, marcas, restos de comida o derrames no azucarados)**

- Desconecte la placa de la red mediante el interruptor de corte o el diferencial destinado a ello.
- Con la superficie tibia (no caliente), aplique un limpiador específico para placas de vidrio cerámico/inducción.
- Aclare y seque la superficie con un paño limpio o papel de cocina.
- Restablezca la alimentación eléctrica. Importante:
- Al cortar la alimentación desaparecen las indicaciones de superficie caliente, pero la zona puede seguir ardiendo al
- tacto.
- Utilice solo esponjas/estropajos específicos para placas de vidrio cerámico. No use limpiadores fuertes, corrosivos ni
- abrasivos. Lea siempre la etiqueta para verificar compatibilidad.
- No deje residuos de limpiador sobre el vidrio; pueden producir manchas permanentes.

**Derrames de alimentos azucarados**

- Retírelos de inmediato con un rascador apto para placas de vidrio cerámico/inducción. Extreme la precaución: la zona

puede estar muy caliente. Procedimiento:

1. Desconecte la placa de la red con el interruptor o diferencial correspondiente.
2. Sostenga el rascador con un ángulo de unos 30° y deslice el derrame hacia una zona fría de la placa.
3. Elimine los restos con papel de cocina o un paño.

Importante:

- Los azúcares derretidos, si se enfrían sobre el vidrio, pueden ser muy difíciles de retirar o dañar permanentemente la

superficie.

- Peligro de corte: al retirar la cubierta protectora, la cuchilla del rascador queda afilada. Úselo con mucho cuidado y

guárdelo siempre con la protección puesta y fuera del alcance de los niños.

**Suciedad y derrames en el panel de control**

1. Desconecte la placa de la red con el interruptor o diferencial correspondiente.
2. Limpie el panel con una esponja o paño limpio ligeramente humedecido.
3. Seque completamente el panel de control.
4. Restablezca la alimentación eléctrica.

**Importante:**

- La presencia de líquidos en el área del panel puede provocar fallos de funcionamiento; los Botones táctiles pueden no

responder correctamente.

- Asegúrese de limpiar y secar a fondo el panel antes de volver a conectar la alimentación.

## 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Códigos de error

| Código de error | Posible causa | Posible solución |
|---|---|---|
| F1 | Sensor de temperatura en cortocircuito | Verifique el termopar o reemplace la placa principal contactando con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec. |
| F2 | Sensor de temperatura en circuito abierto | Asegúrese de que el termopar esté bien conectado. |
| F3 | Sensor de temperatura a alta temperatura | Reemplace la placa principal, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec. |

## 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Bolero Squad V 2050 Flex

Referencia del producto: EU01_134523

Zonas de cocción: 2 zonas
Voltaje: 220-240V~
Frecuencia: 50-60Hz
Potencia: 3000-3600W
Consumo energético de la placa vitrocerámica calculado por kg (placa EC): 189,5 Wh/kg

| | Símbolo | Valor | Unidad |
|---|---|---|---|
| Identificación del modelo | | EU01_134523 | |
| Tipo de placa de cocina | | 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 | |

| Zonas de cocción (áreas) | Diámetro de la zona de cocción / área (mm) | Diámetro de los utensilios de cocina (mm) | Cantidad agua m cw (g) | Consumo de energía del test E cw (Wh) | Consumo de energía del test por Kg de agua (EC electric cooking) (Wh/Kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |
| 2 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |

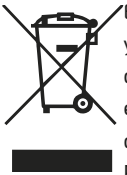
El consumo de potencia en modo “apagado” es de 0,32 W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función. El interruptor/controlador del aparato se puso en la posición “apagado”.

El consumo de potencia en modo “espera” es de 0,32 W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función. El interruptor/controlador del aparato se puso en la posición “espera”.

IMPORTANTE: Los valores declarados se han obtenido en un entorno de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar dependiendo de las condiciones ambientales y del uso del enfriador termoeléctrico.

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.

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

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

## 9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

## 10. COPYRIGHT

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

## 11. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

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

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Figure 1

1. Cooking zone 1 (1400 W)
2. Cooking zone 2 (1400 W)
3. Flex cooking zone (3400 W)
4. Control panel

Control panel

Fig. 2

1. Timer touch icon
2. Upper cooking zone touch icon
3. Slider touch control for power adjustment/timer
4. Lower cooking zone touch icon
5. Lock touch icon
6. Keep Warm touch icon
7. Flex Zone touch icon
8. Power touch icon

Note:

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

## 2. BEFORE USE

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

**Box contents:**

- Hob
- This instruction manual

- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

## 3. INSTALLATION

Prepare the worktop according to the dimensions shown in Figure 3. Ensure you leave a minimum clearance of 100 mm around the hob to facilitate installation and use.
Make sure the thickness of the worktop is at least 30 mm. Use heat-resistant material to prevent warping caused by heat radiation from the hob.

The dimensions in Figure 3 are detailed below:

| (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 | 265 +5 / -0 | 490 +5 / -0 | 100 min |

**Ventilation and safety clearance**

Always ensure that the ceramic hob is well ventilated and that the air inlets and outlets are free from obstructions. Check that the hob is working correctly, as described below.

⚠ Note: The safety distance between the hob and a cabinet over the hob must be at least 760 mm. Fig. 4

The dimensions in Figure 4 are as follows:

| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 min | 50 min | 20 min | Air inlet | Air outlet ≥5 mm |

**Fitting and securing the hob**

Before placing the hob on the worktop, apply the adhesive seal around the lower edge. Ensure the seal is even, with no gaps or overlaps, to prevent liquids from seeping in. Fig. 5

1. Remove the backing from the seal, ensuring that the transparent protective film remains attached. urn the hob over and place the seal under the edge, aligning it with the outer edge. Press firmly to secure the seal evenly.
2. Insert the hob into the opening and push it down until it sits firmly on the cabinet.

**Installation and ventilation of the induction hob**

Ensure that the induction hob is well ventilated and that the air inlets and outlets are not blocked. To prevent accidental contact with the hot underside or electric shocks during operation, fit a piece of wood secured with screws at a minimum distance of 50 mm from the underside of the hob. Fig. 6
Follow these requirements:

- The hob has ventilation holes around the edge. Ensure these are not blocked by the worktop when installing the hob.

- The adhesive used to bond plastic or wooden materials to the cabinet must withstand temperatures of at least 150°C to prevent the panel from coming away.
- The rear wall and adjacent surfaces must withstand temperatures of up to 90°C.

⚠ WARNINGS:
- The installation must only be carried out by qualified personnel. Do not attempt to install it yourself.
- Do not install the hob directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or tumble dryer, as moisture may damage the electronic components.
- Ensure that the hob is installed in a way that allows for adequate heat dissipation to improve its reliability. The wall and worktop must be heat-resistant.
- To avoid any damage, the bonding layer and adhesive must be heat resistant.
- Do not use steam cleaners.
- Use heat-resistant bonding layers and adhesives to prevent damage.

**Connecting the hob**

The connection must be made in accordance with current regulations or via a single-pole circuit breaker. The connection method is shown in Figure 7.

Attention:
- If the cable is damaged or needs replacing, a qualified technician must carry out the work using the appropriate tools to prevent accidents.
- If the appliance is connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum contact gap of 3 mm.
- The installer must check that the electrical connection complies with safety regulations.
- Avoid bending or compressing the cable.
- Check the cable regularly and ensure that it is only replaced by qualified personnel.

## 4. OPERATION

**Icons**

- The controls are touch-sensitive, so there is no need to apply pressure.
- Use the pad of your finger, not the tip.
- You will hear a beep each time a tap is registered.
- Ensure the controls are always clean, dry and free from any objects (such as a utensil or cloth) covering them. Even a thin film of water can make the controls difficult to use.

**Choosing the right cookware**

- Do not use cookware with serrated edges or a curved base.
- Ensure that the base of your pan is smooth, lies flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Always centre the pan on the cooking zone.
- Always lift pans off the ceramic hob; do not slide them, as this may scratch the glass.

**To start cooking**

When you switch on the hob, a beep will sound, all the indicators will light up for one second and then go out, indicating that the hob is in standby mode.

1. Tap the power touch icon.
2. When you do so, a beep will sound and all displays will show '-' or ' - - ', indicating that the hob is in standby mode.
3. Place a suitable pan on the desired cooking zone.

Note: Ensure that the base of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

4. Tap the cooking zone selection control. An indicator next to the key will flash.
5. Select a heat setting by tapping the touch slider control.

Notes:

- If you do not select a cooking zone within one minute, the induction hob will switch off automatically. You will need to start again from step 1.
- You can change the heat setting at any time during cooking.

**Flex function**

- You can use two cooking zones by selecting the Flex function  and adjusting the power level (1–9) using the touch slider control.
- When Flex mode is activated, the digital display will alternate between showing the power level and 'F'.
- To cancel the Flex function, select any cooking zone.

**When you have finished cooking**

1. Tap the control for the cooking zone you wish to switch off.
2. Slide the touch control to the left to switch off the cooking zone.
3. Switch off the entire hob by tapping the power control.
4. Be careful with hot surfaces: The 'H' will indicate which cooking zone is hot to the touch. This will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. This can also be used as an energy-saving feature to warm other pans using the hob whilst it is still hot.

Keep Warm function

1. Select the heating zone and press the button . The zone will enter Keep Warm mode, and the display will show . The hob will heat at a low power setting to maintain the correct temperature for the pan.
2. The power setting cannot be adjusted in this function.

**Using the timer**

The timer can be used in two different ways:

1. As a countdown timer. In this case, the timer will not switch off any cooking zone once the set time has elapsed.
2. To switch off a cooking zone once the set time has elapsed. The timer can be set for up to 99 minutes.

Setting the timer to switch off a cooking zone

1. While the hob is in use, select the cooking zone for which you wish to set the timer.
2. Press the timer touch icon to set the time; the display will show and flash “10”.
3. Set the timer using the touch slider:

- When you tap the timer button for the first time, the units digit on the display will flash. Set the timer for the units digit using the touch slider.
- When you tap the timer button for the second time, the tens digit will flash. Set the timer for the tens digit in the same way.

4. To cancel the timer, set the units and tens digits to '0' using the touch slider.
5. After setting the timer, the decimal point on the single-digit display of the timed burner will light up. The two-digit display will show the shortest time among all timers.

- In operating mode, if no cooking zone is selected, press the timer button to set the time and activate the reminder function. When the set time is reached, the buzzer will sound for 30 seconds.
- When a cooking zone has a timer and the cooking time reaches the set time, the cooking zone will automatically set the power level to 0 and switch off.

**If the timer is set for more than one zone**

1. When setting the timer for several cooking zones simultaneously, the decimal points for the relevant zones will light up.
   The minutes display will show the timer with the shortest time. The dot for the corresponding zone will flash.
2. Once the countdown has finished, the corresponding zone will switch off. The new minimum timer will then be displayed and the dot for the corresponding zone will flash.

**Control lock**

You can lock the controls to prevent unauthorised use (for example, to stop children from accidentally switching on the cooking zones).
When the controls are locked, all controls except the power control will be disabled.

Lock

Tap the lock touch icon . The timer indicator will display 'Lo'.

Unlock

TAP AND HOLD THE LOCK TOUCH ICON.YOU CAN NOW START USING THE CERAMIC HOB.
When the hob is in lock mode, all controls are disabled except for the power control. You can always switch off the ceramic hob using the power control in an emergency, but you will need to unlock it before the next use.

**Overheating protection**

The ceramic hob has a built-in temperature sensor that monitors the internal temperature. If an excessive temperature is detected, the hob will switch off automatically for your safety.

**Residual heat warning**

After using the hob, residual heat may remain. The letter 'H' will appear to warn you to avoid contact.

**Automatic shut-off**

The hob includes an automatic shut-off function as a safety measure. This occurs if you forget to switch off a cooking zone. The default shut-off times are as follows:

| Power level | 1 | 2-4 | 5-9 |
|---|---|---|---|
| Default shut-off time (hours) | 8 | 4 | 2 |

**Heat settings**

The following settings are only guidelines. The exact setting will depend on factors such as the type of cookware and the quantity you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit your needs.

| Heat settings | Suitable for: |
|---|---|
| 1 - 2 | - Gentle heating for small quantities of food<br>- Melting chocolate, butter and foods that burn quickly<br>- Gentle simmering<br>- Slow heating |
| 3 - 4 | - Reheating<br>- Rapid simmering<br>- Cooking rice |
| 5 - 6 | - Pancakes |
| 7 - 8 | - Sautéing<br>- Cooking pasta |
| 9 | - Fast sautéing<br>- Searing<br>- Bringing soup to the boil<br>- Boiling water |

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

Important: Before carrying out any maintenance or cleaning, unplug the appliance and ensure it has cooled down completely.

Cleaning the hob surface

- Wipe up any spills from the surface as soon as possible after use. Ensure the surface has cooled down sufficiently before cleaning it.
- Use a soft cloth or kitchen roll. If the spill has dried, you may need a specialist ceramic hob cleaner, available in most supermarkets.
- Avoid abrasive cleaners or steel wool, as these may scratch the ceramic surface.

**Everyday dirt on the ceramic hob surface (fingerprints, marks, food residues or non-sugary spills)**

- Disconnect the hob from the mains using the main switch or the dedicated circuit breaker.
- While the surface is warm (not hot), apply a specific cleaner for ceramic/induction hobs.
- Rinse and dry the surface with a clean cloth or kitchen roll.
- Restore the power supply. Important:
- When the power is disconnected, the hot surface indicators will disappear, but the area may still be hot to the touch.
- Use only sponges or scourers specifically designed for ceramic hobs. Do not use strong, corrosive or abrasive cleaners. Always read the label to check compatibility.
- Do not leave any cleaner residue on the glass; this may cause permanent stains.

**Spills of sugary foods**

- Remove them immediately using a scraper suitable for ceramic/induction hobs. Take extreme care: the area may be very hot. Procedure:

1. Disconnect the hob from the mains using the relevant switch or RCD.
2. Hold the scraper at an angle of about 30° and slide the spill towards a cool area of the hob.
3. Remove any residue with kitchen roll or a cloth.

Important:

- Melted sugars, if allowed to cool on the glass, can be very difficult to remove or may permanently damage the surface.
- Risk of cuts: when the protective cover is removed, the scraper blade is sharp. Handle with great care and always store it with the protective cover in place and out of reach of children.

**Dirt and spills on the control panel**

1. Disconnect the hob from the mains using the relevant switch or RCD.
2. Clean the panel with a slightly damp sponge or clean cloth.
3. Dry the control panel thoroughly.
4. Restore the power supply.

**Important:**

- The presence of liquids in the panel area may cause malfunctions; the touch buttons may not respond correctly.
- Ensure you clean and dry the panel thoroughly before reconnecting the power supply.

## 6. TROUBLESHOOTING

Error codes

| Error code | Possible cause | Possible solution |
|---|---|---|
| F1 | Temperature sensor short-circuited | Check the thermocouple or replace the main board by contacting the official Cecotec Technical Support Service. |
| F2 | Temperature sensor open circuit | Ensure the thermocouple is properly connected. |
| F3 | Temperature sensor overheating | Replace the main board; contact the official Cecotec Technical Support Service. |

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Bolero Squad V 2050 Flex
Product reference: EU01_134523

Cooking areas: 2 areas
Voltage: 220-240 V~
Frequency: 50-60 Hz
Power: 3000-3600 W
Energy consumption of the ceramic hob calculated per kg (EC hob): 189.5 Wh/kg

| | Symbol | Value | Unit |
|---|---|---|---|
| Model reference | | EU01_134523 | |
| Type of hob | | Electric | |
| Number of cooking zones and/or areas | | 2 | |
| Heating technology (induction cooking zones and areas, radiant cooking zones, solid plates) | | Radiant hob | |

| Cooking zones (areas) | Cooking zone/ area diameter (mm) | Cookware diameter (mm) | Water quantity m cw (g) | Energy consumption test E cw (Wh) | Energy consumption test per kg of water (EC electric cooking) (Wh/kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 180 | 180 | 1500 | 284.3 | 189.5 |
| 2 | 180 | 180 | 1500 | 284.3 | 189.5 |

The power consumption in “off mode” is 0,32 W, measured according to EN 50564:2011 guidelines and European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. This measurement is taken with the appliance connected to the mains without performing any function. The appliance switch/knob was set to the “off” position.

The power consumption in ‘standby’ mode is 0.32 W, measured according to the EN 50564:2011 guidelines and European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. This measurement is taken with the appliance connected to the mains without performing any function. The device’s switch/controller was set to the ‘standby’ position.

IMPORTANT: The values stated have been obtained in a laboratory environment in accordance with the relevant regulations. These values may vary depending on the environmental conditions and use of the appliance.

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

## 8. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC DEVICES



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 batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.
For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic appliances and/or batteries, consumers should contact their local authorities.
Information regarding national packaging recycling systems and their marking can be found on our website.
Compliance with the above guidelines will help protect 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 product delivery under the terms, conditions and deadlines established by applicable regulations.
Repairs should be carried out by qualified personnel.
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

## 10. COPYRIGHT

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

## 11. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

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

## 1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Foyer 1 (1400 W)
2. Foyer 2 (1400 W)
3. Zone Flex (3400 W)
4. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

Image 2

1. Icône tactile de la minuterie
2. Icône tactile du foyer supérieur
3. Régulateur tactile de la puissance / de la minuterie
4. Icône tactile du foyer inférieur
5. Icône tactile de verrouillage
6. Icône tactile de maintien au chaud
7. Icône tactile de la zone Flex
8. Icône tactile de marche/arrêt

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

## 2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte. 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

- Manuel d'instructions

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

## 3. INSTALLATION

Préparez la surface de travail en suivant les dimensions indiquées sur l'image 3. Assurez-vous de laisser un espace minimum de 100 mm tout autour pour faciliter l'installation et l'utilisation.
Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Utilisez un matériau résistant à la chaleur pour éviter toute déformation due au rayonnement thermique de la plaque.

Les dimensions de l'image 3 sont détaillées ci-dessous :

| (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 | 265 +5 / -0 | 490 +5 / -0 | 100 min |

**Ventilation et distance de sécurité**
Assurez-vous toujours que la plaque de cuisson vitrocéramique est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Vérifiez que la plaque fonctionne correctement, comme indiqué ci-dessous.

Note : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et un meuble situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm. Img. 4

Les dimensions de l'image 4 sont les suivantes :

| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 min | 50 min | 20 min | Entrée d'air | Sortie d'air ≥ 5 mm |

**Insertion et fixation de la plaque**
Avant de placer la plaque sur la surface de travail, appliquez le joint adhésif autour du bord inférieur. Assurez-vous que le joint est uniforme, sans espaces ni chevauchements, afin d'éviter toute fuite de liquide. Img. 5

1. Retirez le support du joint, en veillant à ce que la protection transparente reste collée. Retournez la plaque et placez le joint sous le bord, en l'alignant avec le bord extérieur. Appuyez fermement pour assurer une adhérence uniforme du joint.

2. Insérez la plaque dans l'ouverture et poussez-la vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit fermement en place sur le meuble.

**Installation et ventilation de la plaque à induction**

Assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Pour éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure chaude ou des chocs électriques pendant son fonctionnement, placez une pièce de bois fixée par des vis à une distance minimale de 50 mm du fond de la plaque. Img. 6

Respectez les exigences suivantes :

- La plaque possède des trous de ventilation autour. Assurez-vous qu'ils ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous placez la plaque.
- L'adhésif qui relie les matériaux plastiques ou en bois au meuble doit résister à des températures d'au moins 150 °C pour éviter que le panneau ne se décolle.
- La paroi arrière et les surfaces adjacentes doivent supporter des températures allant jusqu'à 90 °C.

⚠ AVERTISSEMENTS :

- L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié. N'essayez pas de l'installer vous-même.
- N'installez pas la plaque directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques.
- Assurez-vous que l'installation de la plaque permet une dissipation adéquate de la chaleur pour améliorer sa fiabilité. Le mur et le plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
- Le matériau intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur pour éviter tout dommage.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
- Utilisez des matériaux intermédiaires et des adhésifs résistants à la chaleur pour éviter les dommages.

**Raccordement électrique de la plaque**

Le raccordement doit être effectué conformément aux réglementations en vigueur ou via un interrupteur unipolaire. La méthode de connexion est indiquée sur l'image 7.

Attention :

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, un technicien spécialisé doit effectuer le travail avec les outils appropriés pour éviter les accidents.
- Si l'appareil est connecté directement au réseau électrique fixe, un interrupteur de

déconnexion omnipolaire avec une séparation minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé.
- L'installateur doit vérifier que la connexion électrique est conforme à la réglementation de sécurité applicable.
- Évitez de plier ou de comprimer le câble.
- Vérifiez le câble régulièrement et assurez-vous qu'il ne soit remplacé que par du personnel qualifié.

## 4. FONCTIONNEMENT

**Contrôles tactiles**

- Les icônes réagissent au toucher, aucune pression n'est donc nécessaire.
- Utilisez le bout du doigt, pas la pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une pression est détectée.
- Assurez-vous que les contrôles sont toujours propres, secs et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un tissu) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des contrôles.

**Choix du bon ustensile de cuisine**

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords pointus ou avec une base courbée.
- Assurez-vous que la base de l'ustensile de cuisson est lisse et qu'elle a la même taille que le foyer. Centrez toujours l'ustensile sur le foyer.
- Soulevez toujours les ustensiles de la plaque vitrocéramique ; ne les faites pas glisser, car ils pourraient rayer le verre.

**Pour démarrer la cuisson**

Après avoir allumé la plaque, celle-ci émettra un bip, tous les témoins s'allumeront pendant une seconde puis s'éteindront, indiquant que la plaque vitrocéramique est entrée en mode veille.

1. Appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt.
2. Ce faisant, un bip retentira et tous les écrans afficheront « - » ou « - - », indiquant que la plaque à induction est en mode veille.
3. Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser.

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

4. Touchez l'icône de sélection du foyer. Un indicateur à côté de l'icône clignotera.
5. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant le régulateur tactile.

Notes :

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

**Fonction Flex**

- Vous pouvez utiliser deux foyers en sélectionnant la fonction Flex et en ajustant le niveau de puissance (1-9) avec le régulateur tactile.
- En activant la fonction FLEX, l'écran numérique alternera entre l'affichage du niveau de puissance et « F ».
- Pour annuler la fonction FLEX, sélectionnez n'importe quel foyer.

**Une fois la cuisson terminée**

1. Touchez l'icône de sélection du foyer que vous souhaitez éteindre.
2. Désactivez le foyer en faisant glisser le régulateur tactile vers la gauche.
3. Éteignez toute la plaque en appuyant sur l'icône tactile Marche/Arrêt.
4. Attention aux surfaces chaudes : La lettre « H » indiquera quel foyer est encore chaud au toucher. Le « H » disparaîtra lorsque la surface aura refroidi et atteint une température sûre. Cela peut également servir de fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles en utilisant la plaque encore chaude.

Fonction Maintenir chaud

1. Sélectionnez le foyer et appuyez sur . Le foyer passera en mode de maintien de la chaleur et l'écran affichera . La plaque chauffera à faible puissance pour maintenir la température adéquate de l'ustensile.
2. La puissance n'est pas réglable dans cette fonction.

**Utilisation de la minuterie**

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

1. Comme rappel des minutes. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucun foyer lorsque le temps réglé sera écoulé. Pour éteindre un foyer après que le temps établi soit écoulé.
2. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

<u>Régler la minuterie pour éteindre un foyer</u>

1. En état de fonctionnement, sélectionnez le foyer où vous souhaitez configurer la minuterie.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie pour ajuster le temps ; l'écran affichera « 10 » et clignotera.
3. Contrôlez la minuterie à l'aide du régulateur tactile :

- En touchant l'icône de la minuterie pour la première fois, le chiffre des unités de l'écran

clignotera. Ajustez la minuterie pour le chiffre des unités en utilisant le régulateur tactile.
- En touchant l'icône de la minuterie pour la deuxième fois, le chiffre des dizaines clignotera. Ajustez la minuterie pour le chiffre des dizaines de la même manière.

4. Pour annuler la minuterie, réglez les chiffres des unités et des dizaines sur « 0 » à l'aide du régulateur tactile.
5. Après avoir configuré la minuterie, le point décimal sur l'écran d'un seul chiffre du foyer avec minuterie s'allumera. L'écran à deux chiffres affichera le temps le plus court parmi toutes les minuteries.

- En état de fonctionnement, si aucun foyer n'est sélectionné, appuyez sur l'icône de la minuterie pour régler le temps et activer la fonction de rappel. Lorsque le temps défini est écoulé, un signal sonore retentit pendant 30 secondes.
- Lorsqu'un foyer a une minuterie et que le temps de cuisson atteint le temps établi, le foyer ajustera automatiquement le niveau de puissance à 0 et s'éteindra.

Si la minuterie est réglée pour plus d'un foyer

1. Lors de la configuration du temps pour plusieurs foyers simultanément, les points décimaux des foyers correspondants s'allumeront.
   L'écran des minutes affichera la minuterie avec le temps le plus court. Le point du foyer correspondant clignotera.
2. Une fois le compte à rebours terminé, le foyer correspondant est désactivé. L'écran affichera ensuite la nouvelle minuterie et le point du foyer correspondant clignotera.

**Verrouillage des commandes**

Vous pouvez verrouiller les icônes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers).
Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande Marche/Arrêt, sont désactivées.

Verrouiller

Appuyez sur l'icône tactile de verrouillage . L'indicateur de la minuterie affichera « Lo ».

Déverrouiller

1. Touchez et maintenez enfoncée l'icône tactile de verrouillage de manière prolongée.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser la plaque vitrocéramique.

Lorsque la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande Marche/Arrêt. Vous pouvez toujours éteindre la plaque à l'aide

de la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez déverrouiller la plaque avant la prochaine utilisation.

**Protection contre les surchauffes**

La plaque vitrocéramique est équipée d'un capteur de température intégré qui contrôle la température interne. La plaque de cuisson s'éteindra automatiquement si le capteur détecte une température excessive.

**Avertissement de chaleur résiduelle**

Après utilisation de la plaque, il peut rester de la chaleur résiduelle. « H » apparaîtra pour vous avertir d'éviter le contact.

**Déconnexion automatique**

La plaque comprend une fonction d'arrêt automatique par mesure de sécurité. Cela se produit lorsque vous oubliez d'éteindre un foyer. Les temps d'arrêt par défaut sont les suivants :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Niveau de puissance | 1 | 2 - 4 | 5-9 |
| Temps d'arrêt par défaut (heures) | 8 | 4 | 2 |

**Réglage de la chaleur**

Les réglages suivants ne sont que des guides. Le réglage exact dépendra de facteurs tels que le type d'ustensile et la quantité que vous cuisinez. Testez les différents réglages de la plaque pour trouver ceux qui vous conviennent le mieux.

| Réglage de la chaleur | Il convient pour |
|---|---|
| 1 - 2 | - Chauffage doux pour de petites quantités d'aliments<br>- Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement<br>- Cuisson à feu doux<br>- Chauffage lent |
| 3 - 4 | - Réchauffer<br>- Cuisson à feu doux<br>- Faire cuire du riz |
| 5 - 6 | - Crêpes/Pancakes |
| 7 - 8 | - Faire sauter<br>- Faire cuire des pâtes |
| 9 | - Sauté rapide<br>- Saisir<br>- Porter la soupe à ébullition<br>- Faire bouillir de l'eau |

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important : Avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage, débranchez l'appareil de l'électricité et assurez-vous qu'il est complètement froid.

Nettoyage de la surface de la plaque

- Nettoyez les éclaboussures de la surface dès que possible après utilisation. Assurez-vous que la surface est suffisamment froide avant de la nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux ou du papier absorbant. Si le déversement a séché, vous pourriez avoir besoin d'un nettoyant spécialisé pour vitrocéramique, disponible dans la plupart des supermarchés.
- Évitez les nettoyants abrasifs ou la laine d'acier, car ils pourraient rayer la surface vitrocéramique.

**Saleté quotidienne sur la surface vitrocéramique (traces de doigts, marques, restes de nourriture ou déversements non sucrés)**

- Débranchez la plaque du secteur via l'interrupteur de déconnexion ou le disjoncteur prévu à cet effet.
- Avec la surface tiède (pas chaude), appliquez un nettoyant spécifique pour plaques vitrocéramiques/induction.
- Rincez et séchez la surface avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout.
- Rétablissez l'alimentation électrique. Important :
- Lors de la coupure de l'alimentation, les indications de surface chaude disparaissent, mais le foyer peut encore être brûlant au toucher.
- Utilisez uniquement des éponges/tampons spécifiques pour plaques vitrocéramiques. N'utilisez pas de nettoyants agressifs, corrosifs ou abrasifs. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier la compatibilité.
- Ne laissez pas de résidus de nettoyant sur le verre ; ils pourraient causer des taches permanentes.

**Déversement d'aliments sucrés**

- Retirez-les immédiatement avec un grattoir adapté aux plaques vitrocéramiques/induction. Soyez extrêmement prudent : le foyer peut être très chaud. Procédure :

1. Débranchez la plaque du réseau à l'aide de l'interrupteur ou du disjoncteur correspondant.
2. Tenez le grattoir à un angle d'environ 30° et faites glisser les résidus vers une zone froide de la plaque.
3. Éliminez les résidus avec du papier essuie-tout ou un chiffon.

Important :
- Les sucres fondus, s'ils refroidissent sur le verre, peuvent être très difficiles à retirer ou peuvent endommager la surface de manière irréversible.
- Risque de coupure : lors du retrait de la housse de protection, la lame du grattoir est affûtée. Utilisez le grattoir avec beaucoup de précaution et rangez-le toujours avec la housse en place et hors de portée des enfants.

**Salissures et éclaboussures sur le panneau de contrôle**
1. Débranchez la plaque du réseau à l'aide de l'interrupteur ou du disjoncteur correspondant.
2. Nettoyez le panneau à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre légèrement humide.
3. Séchez complètement le panneau de contrôle.
4. Rétablissez l'alimentation électrique.

**Important :**
- La présence de liquides au niveau du panneau peut entraîner des dysfonctionnements ; les icônes tactiles peuvent ne pas répondre correctement.
- Assurez-vous de nettoyer et de sécher soigneusement le panneau avant de rétablir l'alimentation.

## 6. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Codes d'erreur

| Codes d'erreur | Cause possible | Possible solution |
|---|---|---|
| F1 | Court-circuit du capteur de température | Vérifiez le thermocouple ou remplacez la carte mère en contactant le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec. |
| F2 | Capteur de température en circuit ouvert | Assurez-vous que le thermocouple est bien connecté. |
| F3 | Capteur de température à haute température | Remplacez la plaque principale, contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec. |

## 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Bolero Squad V 2050 Flex
Référence : EU01_134523

Foyers : 2 foyers
Tension : 220 - 240 V~

Fréquence : 50-60Hz
Puissance : 3000-3600 W
Consommation énergétique de la plaque vitrocéramique calculée par kg (plaque EC) : 189,5 Wh/kg

| | Symbole | Valeur | Unité |
|---|---|---|---|
| Modèle | | EU01_134523 | |
| Type de plaque | | Électrique | |
| Nombre de foyers | | 2 | |
| Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides) | | Panneau rayonnant | |

| Foyers (zones) | Taille du foyer / de la zone de cuisson (mm) | Diamètre des ustensiles de cuisson (mm) | Quantité d'eau m cw (g) | Consommation d'énergie de l'essai E cw (Wh) | Consommation d'énergie de l'essai par kg d'eau (EC cuisson électrique) (Wh/Kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |
| 2 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |

La consommation d'énergie en mode « éteint » est de 0,32 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction. Le sélecteur de l'appareil a été placé sur la position « éteint ».

La consommation d'énergie en mode « veille » est de 0,32 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction. L'interrupteur/le sélecteur de l'appareil a été placé sur la position « veille ».

IMPORTANT : Les valeurs déclarées ont été obtenues en laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions environnementales et de l'utilisation du refroidisseur thermoélectrique.

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.
Produit fabriqué en Chine I 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.

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

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

## 9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

## 10. COPYRIGHT

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

## 11. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

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

## 1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Kochzone 1 (1400 W)
2. Kochzone 2 (1400 W)
3. Flex-Kochzone (3400 W)
4. Bedienfeld

Bedienfeld

Abbildung 2

1. Touch-Symbol Timer
2. Touch-Symbol obere Kochzone
3. Touch-Schieberegler zur Einstellung von Leistung/Timer
4. Touch-Symbol untere Kochzone
5. Touch-Symbol Verriegelung
6. Touch-Symbol Warmhalten
7. Touch-Symbol Flex-Kochzone
8. Touch-Symbol Ein/Aus

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

## 2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile korrekt recyceln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Sollte ein Teil fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

**Verpackungsinhalt:**

- Kochfeld
- Diese Bedienungsanleitung

- Entfernen Sie die Seriennummer des Produkts nicht, um im Falle einer Serviceanfrage die korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts sicherzustellen.

## 3. MONTAGE

Bereiten Sie die Arbeitsplatte gemäß den in Abbildung 3 angegebenen Maßen vor. Achten Sie darauf, rundum einen Mindestabstand von 100 mm einzuhalten, um die Installation und Nutzung zu erleichtern.
Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Verwenden Sie hitzebeständiges Material, um Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfelds zu vermeiden.

Die Maße aus Abbildung 3 sind nachfolgend aufgeführt:

| (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 | 265 +5 / -0 | 490 +5 / -0 | 100 Min |

**Belüftung und Sicherheitsabstand**

Stellen Sie stets sicher, dass das Glaskeramikkochfeld ausreichend belüftet ist und die Luftein- und -auslässe frei von Hindernissen sind. Überprüfen Sie wie nachfolgend beschrieben, ob das Kochfeld ordnungsgemäß funktioniert.

⚠ Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Oberschrank muss mindestens 760 mm betragen. Abb. 4

Die Maße in Abbildung 4 sind wie folgt:

| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 Min | 50 Min | 20 Min | Lufteinlass | Luftaustritt ≥ 5 mm |

**Einsetzen und Befestigen des Kochfelds**

Bringen Sie vor dem Einsetzen des Kochfelds in die Arbeitsplatte die selbstklebende Dichtung rund um die Unterkante an. Achten Sie darauf, dass die Dichtung gleichmäßig angebracht ist und keine Lücken oder Überlappungen aufweist, um das Eindringen von Flüssigkeiten zu verhindern. Abb. 5

1. Entfernen Sie die Trägerfolie der Dichtung und achten Sie darauf, dass die transparente Schutzfolie an der Dichtung haften bleibt. Drehen Sie das Kochfeld um und bringen Sie die Dichtung unter dem Rand an, wobei Sie sie an der Außenkante ausrichten. Drücken Sie die Dichtung fest an, um eine gleichmäßige Abdichtung sicherzustellen.
2. Setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt ein und drücken Sie es nach unten, bis es fest auf dem Unterschrank aufliegt.

**Installation und Belüftung des Induktionskochfelds**

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld ausreichend belüftet ist und die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Um einen versehentlichen Kontakt mit der heißen Unterseite oder Stromschläge während des Betriebs zu vermeiden, befestigen Sie eine Holzplatte mit Schrauben in einem Mindestabstand von 50 mm zur Unterseite des Kochfelds. Abb. 6
Beachten Sie folgende Anforderungen:

- Das Kochfeld verfügt rundum über Belüftungsöffnungen. Achten Sie beim Einsetzen des Kochfelds darauf, dass diese nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.
- Der Klebstoff, mit dem Kunststoff- oder Holzmaterialien am Möbel befestigt sind, muss Temperaturen von mindestens 150 °C standhalten, damit sich die Verkleidung nicht ablöst.
- Die Rückwand und angrenzende Oberflächen müssen Temperaturen von bis zu 90 °C standhalten.

⚠ WARNHINWEISE:

- Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Versuchen Sie nicht, das Kochfeld selbst zu installieren.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner, da Feuchtigkeit die elektronischen Komponenten beschädigen kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Installation des Kochfelds eine ausreichende Wärmeableitung ermöglicht, um die Betriebssicherheit zu erhöhen. Die Wand und die Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.
- Das Zwischenmaterial und der Klebstoff müssen hitzebeständig sein, um Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Verwenden Sie hitzebeständige Zwischenmaterialien und Klebstoffe, um Schäden zu vermeiden.

**Anschluss des Kochfelds**

Der Anschluss muss gemäß den geltenden Vorschriften oder über einen einpoligen Leitungsschutzschalter erfolgen. In Abbildung 7 ist die Anschlussmethode dargestellt.

Achtung:

- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss ein qualifizierter Techniker die Arbeiten mit geeignetem Werkzeug durchführen, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein allpoliger

Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss überprüfen, dass der elektrische Anschluss den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Vermeiden Sie es, das Kabel zu knicken oder einzuklemmen.
- Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig und stellen Sie sicher, dass es ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht wird.

## 4. BEDIENUNG

**Bedienelemente**

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass kein Druck ausgeübt werden muss.
- Berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerkuppe, nicht mit der Fingerspitze.
- Bei jeder erfassten Berührung ertönt ein Signalton.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und nicht durch Gegenstände (z. B. Kochutensilien oder Tücher) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.

**Auswahl des richtigen Kochgeschirrs**

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Rändern oder gewölbtem Boden.
- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und dieselbe Größe wie die Kochzone hat. Stellen Sie Ihre Pfanne stets mittig auf die Kochzone.
- Heben Sie Pfannen immer vom Glaskeramikkochfeld ab; schieben Sie sie nicht darüber, da sie das Glas zerkratzen können.

**Kochvorgang starten**

Beim Einschalten des Kochfelds ertönt ein Signalton; alle Anzeigen leuchten eine Sekunde lang auf und erlöschen anschließend. Dies zeigt an, dass sich das Glaskeramikkochfeld im Standby-Modus befindet.

1. Berühren Sie das Ein-/Aus-Symbol.
2. Daraufhin ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen „-“ oder „- - “ an. Dies weist darauf hin, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.
3. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochzone.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

4. Berühren Sie das Symbol zur Auswahl der Kochzone. Eine Anzeige neben dem Symbol blinkt.
5. Wählen Sie eine Leistungsstufe, indem Sie den Touch-Schieberegler berühren.

Hinweise:

- Wenn Sie innerhalb einer Minute keine Kochzone auswählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen anschließend erneut bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Leistungsstufe während des Kochvorgangs jederzeit ändern.

**Flex-Funktion**

- Sie können zwei Kochzonen verwenden, indem Sie die Flex-Funktion  auswählen und die Leistungsstufe (1–9) über den Touch-Schieberegler einstellen.
- Bei Aktivierung des FLEX-Modus wechselt die Digitalanzeige zwischen der Anzeige der Leistungsstufe und „F“.
- Um die FLEX-Funktion zu deaktivieren, wählen Sie eine beliebige Kochzone aus.

**Nach Beendigung des Kochvorgangs**

1. Berühren Sie das Symbol zur Auswahl der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Schieben Sie den Touch-Schieberegler nach links, um die Kochzone auszuschalten.
3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie das Ein-/Aus-Symbol berühren.
4. Vorsicht bei heißen Oberflächen: Die Anzeige „H“ zeigt an, welche Kochzone noch berührungsheiß ist. Sie erlischt, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, um weitere Pfannen auf der noch heißen Kochzone zu erwärmen.

Warmhaltefunktion

1. Wählen Sie die Kochzone aus und berühren Sie das Symbol . Die Kochzone wechselt in den Warmhaltemodus und auf dem Display erscheint . Das Kochfeld heizt mit geringer Leistung, um die geeignete Temperatur des Kochgeschirrs zu halten.
2. Die Leistung ist bei dieser Funktion nicht einstellbar.

**Verwendung des Timers**

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

1. Als Minuten-Erinnerung. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzone aus.
2. Zum Ausschalten einer Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit. Der Timer kann auf bis zu 99 Minuten eingestellt werden.

Timer zum Ausschalten einer Kochzone einstellen

1. Wählen Sie im Betriebsmodus die Kochzone aus, für die Sie den Timer einstellen möchten.
2. Berühren Sie das Timer-Touch-Symbol ◷, um die Zeit einzustellen; auf dem Display wird „10“ angezeigt und blinkt.
3. Stellen Sie den Timer über den Touch-Schieberegler ein:

- Wenn Sie das Timer-Symbol zum ersten Mal berühren, blinkt die Einerstelle auf dem Display. Stellen Sie den Timer für die Einerstelle mit dem Touch-Schieberegler ein.
- Wenn Sie das Timer-Symbol ein zweites Mal berühren, blinkt die Zehnerstelle. Stellen Sie den Timer für die Zehnerstelle auf die gleiche Weise ein.

4. Um den Timer abzubrechen, stellen Sie die Einer- und Zehnerstellen mit dem Touch-Schieberegler auf „0“.
5. Nach dem Einstellen des Timers leuchtet der Dezimalpunkt auf der Anzeige der Kochzone mit eingestelltem Timer. Die zweistellige Anzeige zeigt die kürzeste verbleibende Zeit aller Timer an.

- Wenn im Betriebsmodus keine Kochzone ausgewählt ist, berühren Sie das Timer-Symbol, um die Zeit einzustellen und die Erinnerungsfunktion zu aktivieren. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton 30 Sekunden lang.
- Wenn für eine Kochzone ein Timer eingestellt ist und die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, wird die Leistungsstufe der Kochzone automatisch auf 0 gesetzt und die Kochzone ausgeschaltet.

Wenn der Timer für mehr als eine Zone eingestellt ist

1. Wenn die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig eingestellt wird, leuchten die Dezimalpunkte der entsprechenden Kochzonen auf.
   Die Minutenanzeige zeigt den Timer mit der kürzesten verbleibenden Zeit an. Der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.
2. Sobald der Countdown-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet. Anschließend wird die neue kürzeste Timerzeit angezeigt, und der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.

**Verriegelung der Bedienelemente**

Sie können die Bedienelemente verriegeln, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern, z. B. damit Kinder die Kochzonen nicht versehentlich einschalten.
Wenn die Bedienelemente verriegelt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des Ein-/Aus-Symbols deaktiviert.

Verriegeln
Berühren Sie das Verriegelungs-Touch-Symbol . Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an.

Entriegeln
1. Berühren und halten Sie das Verriegelungs-Touch-Symbol gedrückt.
2. Sie können das Glaskeramikkochfeld nun verwenden.

Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente deaktiviert, mit Ausnahme des Ein-/Aus-Symbols. Im Notfall können Sie das Glaskeramikkochfeld jederzeit über das Ein-/Aus-Symbol ausschalten; vor der nächsten Verwendung muss es jedoch entriegelt werden.

**Überhitzungsschutz**
Das Glaskeramikkochfeld ist mit einem integrierten Temperatursensor ausgestattet, der die Innentemperatur überwacht. Wird eine zu hohe Temperatur erkannt, schaltet sich das Kochfeld zu seinem Schutz automatisch aus.

**Restwärmewarnung**
Nach der Verwendung des Kochfelds kann Restwärme vorhanden sein. Der Buchstabe „H“ wird angezeigt, um darauf hinzuweisen, dass Berührung vermieden werden muss.

**Abschaltautomatik**
Das Kochfeld verfügt aus Sicherheitsgründen über eine automatische Abschaltfunktion. Diese wird aktiviert, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die voreingestellten Abschaltzeiten sind wie folgt:

| Leistungsstufe | 1 | 2-4 | 5-9 |
|---|---|---|---|
| Voreingestellte Abschaltzeit (Stunden) | 8 | 4 | 2 |

**Einstellen der Heizleistung**
Die folgenden Einstellungen dienen lediglich als Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von Faktoren wie der Art des Kochgeschirrs und der Menge der zuzubereitenden Speisen ab. Probieren Sie verschiedene Einstellungen des Kochfelds aus, um die für Ihre Bedürfnisse am besten geeigneten Leistungsstufen zu finden.

| Leistungsstufe | Geeignet für: |
|---|---|
| 1 - 2 | - Schonendes Erhitzen kleiner Speisemengen<br>- Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell anbrennenden Lebensmitteln<br>- Sanftes Köcheln<br>- Langsames Erhitzen |
| 3 - 4 | - Aufwärmen<br>- Starkes Köcheln<br>- Reis kochen |
| 5 - 6 | - Pfannkuchen |
| 7 - 8 | - Anbraten<br>- Pasta kochen |
| 9 | - Scharfes Anbraten<br>- Anbraten bei hoher Hitze<br>- Suppe zum Kochen bringen<br>- Wasser zum Kochen bringen |

## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

Wichtig: Trennen Sie das Gerät vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass es vollständig abgekühlt ist.

Reinigung der Kochfeldoberfläche

- Entfernen Sie Verschüttungen auf der Oberfläche möglichst umgehend nach dem Gebrauch. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Oberfläche ausreichend abgekühlt ist.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Küchenpapier. Wenn die Verschüttung bereits eingetrocknet ist, kann ein spezieller Glaskeramikreiniger erforderlich sein, der in den meisten Supermärkten erhältlich ist.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle, da diese die Glaskeramikoberfläche zerkratzen können.

**Alltägliche Verschmutzungen auf der Glaskeramikoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Speisereste oder nicht zuckerhaltige Verschüttungen)**

- Trennen Sie das Kochfeld über den dafür vorgesehenen Trennschalter oder FI-Schutzschalter vom Stromnetz.
- Tragen Sie bei warmer, jedoch nicht heißer Oberfläche einen Spezialreiniger für Glaskeramik- bzw. Induktionskochfelder auf.

- Spülen Sie die Oberfläche mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier.
- Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
- Wichtig: Bei Unterbrechung der Stromversorgung erlöschen die Restwärmeanzeigen; die Kochzone kann jedoch weiterhin berührungsheiß sein.
- Verwenden Sie ausschließlich Spezialschaber und Reinigungspads, die für Glaskeramikkochfelder geeignet sind. Verwenden Sie keine aggressiven, korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Lesen Sie stets das Etikett, um die Verträglichkeit zu prüfen.
- Lassen Sie keine Reinigungsmittelrückstände auf der Glasoberfläche zurück; sie können dauerhafte Flecken verursachen.

**Verschütten von zuckerhaltigen Lebensmitteln**

- Entfernen Sie diese umgehend mit einem für Glaskeramik- bzw. Induktionskochfelder geeigneten Schaber. Lassen Sie besondere Vorsicht walten:

Der Bereich kann sehr heiß sein. Vorgehensweise:

1. Trennen Sie das Kochfeld über den entsprechenden Schalter oder FI-Schutzschalter vom Stromnetz.
2. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von etwa 30° und schieben Sie die Verschmutzung in einen kalten Bereich des Kochfelds.
3. Entfernen Sie Rückstände mit Küchenpapier oder einem Tuch.

Wichtig:

- Geschmolzener Zucker kann, wenn er auf dem Glas abkühlt, sehr schwer zu entfernen sein oder die Oberfläche dauerhaft beschädigen.

- Schnittgefahr: Wird die Schutzabdeckung entfernt, liegt die scharfe Klinge des Schabers frei.

Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets mit aufgesetzter Schutzabdeckung sowie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

**Verschmutzungen und verschüttete Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld**

1. Trennen Sie das Kochfeld über den entsprechenden Schalter oder FI-Schutzschalter vom Stromnetz.
2. Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem leicht angefeuchteten, sauberen Schwamm oder Tuch.
3. Trocknen Sie das Bedienfeld vollständig ab.
4. Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.

**Wichtig:**

- Flüssigkeiten im Bereich des Bedienfelds können Funktionsstörungen verursachen; die Touch-Tasten reagieren möglicherweise nicht korrekt.

- Achten Sie darauf, das Bedienfeld gründlich zu reinigen und zu trocknen, bevor Sie die Stromversorgung wieder einschalten.

## 6. PROBLEMBEHEBUNG

Fehlercode

| Fehlercode | Mögliche Ursache | Mögliche Lösung |
|---|---|---|
| F1 | Temperatursensor kurzgeschlossen | Überprüfen Sie das Thermoelement oder lassen Sie die Hauptplatine austauschen, indem Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec wenden. |
| F2 | Unterbrechung im Stromkreis des Temperatursensors | Stellen Sie sicher, dass das Thermoelement ordnungsgemäß angeschlossen ist. |
| F3 | Temperatursensor meldet Übertemperatur | Lassen Sie die Hauptplatine austauschen, indem Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec wenden. |

## 7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt: Bolero Squad V 2050 Flex

Produktreferenz: EU01_134523

Kochzonen: 2 Bereiche

Spannung: 220-240V~

Frequenz: 50-60Hz

Leistung: 3000-3600W

Energieverbrauch des Glaskeramikkochfelds, berechnet pro kg (EC-Kochfeld): 189,5 Wh/kg

| | Symbol | Wert | Einheit |
|---|---|---|---|
| Identifizierung des Modells | | EU01_134523 | |
| Art des Kochfeldes | | Elektrische | |
| Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/ oder Kochflächen | | 2 | |
| Heiztechnik (Glaskeramikkochfelder und Kochzonen, Strahlungskochfelder, feste Kochplatten) | | Strahlplatte | |

| Kochzonen (Bereiche) | Durchmesser / Fläche der Kochzone (mm) | Durchmesser des Kochgeschirrs (mm) | Wassermenge m cw (g) | Energieverbrauch der Prüfung E cw (Wh) | Energieverbrauch im Prüfverfahren je kg Wasser (EC electric cooking) (Wh/kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |
| 2 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |

Die Leistungsaufnahme im „Aus"-Modus beträgt 0,32 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Dazu wird es funktionslos an das Stromnetz angeschlossen. Der Geräteschalter/-regler wurde in der „Aus"-Position verwendet.

Die Leistungsaufnahme im Bereitschaftsmodus beträgt 0,32 W, ermittelt gemäß den Vorgaben der Norm EN 50564:2011 sowie der europäischen Verordnungen (EG) Nr. 1275/2008 und (EU) Nr. 801/2013. Zur Messung wird das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, ohne eine Funktion auszuführen. Der Schalter/Regler des Geräts wurde in die Stellung „Bereitschaft" gebracht.

WICHTIG: Die angegebenen Werte wurden in einer Laborumgebung in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Diese Werte können je nach Umgebungsbedingungen und Nutzung des thermoelektrischen Kühlgeräts variieren.

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

## 8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder der Akku/Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll zu entsorgen sind. 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.
Informationen über nationale Verpackungsrecyclingprogramme und deren Kennzeichnung finden Sie auf unserer Website.
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 963210728.

## 10. COPYRIGHT

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

## 11. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

## 1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Zona di cottura 1 (1400W)
2. Zona di cottura 2 (1400W)
3. Zona di cottura Flex (3400W)
4. Pannello di controllo

Pannello di controllo

Figura 2

1. Icona touch del timer
2. Icona touch zona di cottura superiore
3. Cursore di regolazione della potenza e timer
4. Icona touch zona di cottura inferiore
5. Icona touch di blocco
6. Icona touch di mantenimento calore
7. Icona touch della zona Flex
8. Icona touch On/Off

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

## 2. PRIMA DELL'USO

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

**Contenuto della scatola:**

- Piano cottura
- Il presente manuale di istruzioni

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

## 3. INSTALLAZIONE

Preparare la superficie di lavoro seguendo le misure indicate nella figura 3. Assicurarsi di lasciare uno spazio minimo di 100 mm intorno per facilitare l'installazione e l'uso. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Utilizzare materiale resistente al calore per evitare deformazioni dovute alla radiazione di calore del piano cottura.

Le dimensioni della figura 3 sono dettagliate di seguito:

| (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 | 265 +5 / -0 | 490 +5 / -0 | 100 min |

**Ventilazione e distanza di sicurezza**

Assicurarsi sempre che il piano cottura in ceramica sia ben ventilato e che le prese e le uscite d'aria siano libere da ostruzioni. Verificare che il piano funzioni correttamente, come indicato di seguito.

⚠ Nota bene: La distanza di sicurezza tra il piano cottura e il mobile superiore deve essere di almeno 760 mm. Fig. 4

Le misure della figura 4 sono le seguenti:

| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 min | 50 min | 20 min | Ingresso dell'aria | Uscita aria ≥5 mm |

**Inserimento e fissaggio del piano cottura**

Prima di posizionare il piano cottura sulla superficie di lavoro, applicare la guarnizione adesiva attorno al bordo inferiore. Assicurarsi che la guarnizione sia uniforme, senza spazi o sovrapposizioni, per evitare infiltrazioni di liquidi. Fig. 5

1. Rimuovere il supporto della guarnizione, assicurandosi che la protezione trasparente rimanga aderente. Capovolgere il piano cottura e posizionare la guarnizione sotto il bordo, allineandola con il bordo esterno. Premere con fermezza per fissare la guarnizione in modo uniforme.
2. Inserire il piano cottura nell'apertura e spingerlo verso il basso fino a quando non è saldamente posizionato sul mobile.

**Installazione e ventilazione del piano cottura a induzione**

Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che le prese e le uscite d'aria

non siano bloccate. Per evitare contatti accidentali con la parte inferiore calda o scariche elettriche durante il funzionamento, posizionare un pezzo di legno fissato con viti a una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano cottura. Fig. 6
Seguire questi requisiti:

- Il piano cottura presenta fori di ventilazione tutt'intorno. Assicurarsi che non vengano bloccati dalla superficie di lavoro durante il posizionamento del piano cottura.
- L'adesivo che unisce materiali plastici o di legno al mobile deve resistere a temperature di almeno 150°C per evitare che il pannello si stacchi.
- La parete posteriore e le superfici adiacenti devono sopportare temperature fino a 90°C.

⚠AVVERTENZE:

- L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato. Non tentare di installarla da soli.
- Non installare il piano cottura direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità può danneggiare i componenti elettronici.
- Assicurarsi che l'installazione del piano cottura consenta un'adeguata dissipazione del calore per migliorarne l'affidabilità. La parete e la superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Il materiale intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore per evitare danni.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Utilizzare materiali intermedi e adesivi resistenti al calore per evitare danni.

**Collegamento del piano cottura**

Il collegamento deve essere eseguito secondo le normative vigenti o tramite un interruttore di circuito unipolare. Nella figura 7 è dettagliato il metodo di collegamento.

Attenzione:

- Se il cavo è danneggiato o necessita di essere sostituito, un tecnico specializzato deve eseguire il lavoro con gli strumenti adeguati per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, installare un interruttore di circuito onnipolare con una separazione minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve verificare che il collegamento elettrico sia conforme alle normative di sicurezza.
- Evitare di piegare o comprimere il cavo.
- Controllare regolarmente il cavo e assicurarsi che venga sostituito solo da personale qualificato.

## 4. FUNZIONAMENTO

**Comandi touch**

- Le icone rispondono al tocco, quindi non c'è bisogno di applicare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello, non la punta delle dita.
- Si sentirà un segnale acustico ogni volta che un tocco viene registrato.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (per esempio un utensile o un panno) che li copra. Anche una sottile patina d'acqua può rendere difficile l'uso dei comandi.

**Scelta dell'utensile da cucina corretto**

- Non usare utensili da cucina con bordi dentellati o base curva.
- Assicurarsi che la base della tua padella sia liscia, piatta contro il vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura.
- Sollevare sempre le padelle dal piano cottura in ceramica; non farle scivolare, poiché potrebbero graffiare il vetro.

**Per iniziare a cucinare**

All'accensione del piano cottura, suonerà un segnale acustico, tutti gli indicatori si illumineranno per un secondo e poi si spegneranno, indicando che il piano cottura in ceramica è in modalità standby.

1. Premere l'icona touch di accensione/spegnimento.
2. Così facendo, suonerà un segnale acustico e tutti i display mostreranno "-" o " - - ", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità standby.
3. Posizionare una padella adeguata sulla zona di cottura desiderata.

Nota: Assicurarsi che il fondo dell'utensile e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

4. Toccare il controllo di selezione della zona di riscaldamento. Un indicatore accanto al tasto lampeggerà.
5. Selezionare un'impostazione di calore toccando il cursore di regolazione.

Nota bene:

- Se non si seleziona una zona di riscaldamento entro un minuto, il piano cottura a induzione si spegnerà automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal passo 1.
- È possibile modificare l'impostazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

**Funzione Flex**

- È possibile utilizzare due zone di cottura selezionando la funzione Flex  e regolando il livello di potenza (1-9) con il cursore touch.
- Quando si attiva la modalità FLEX, il display digitale alternerà la visualizzazione del livello di potenza e di “F”.
- Per annullare la funzione FLEX, selezionare una qualsiasi zona di riscaldamento.

**Al termine della cottura**

1. Toccare l'icona di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.
2. Fai scorrere il cursore a sinistra per spegnere la zona di cottura.
3. Spegnere l'intero piano cottura toccando l'icona On/Off.
4. Attenzione alle superfici calde: La “H” indicherà quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico per riscaldare altre padelle utilizzando il piano cottura ancora caldo.

Funzione di Mantenimento a caldo

1. Selezionare l'area di riscaldamento e premere il pulsante.  L'area entrerà in modalità di mantenimento del calore e il display mostrerà  . Il piano cottura riscalderà a bassa potenza per mantenere la temperatura adeguata della pentola.
2. La potenza non è regolabile in questa funzione.

**Uso del timer**

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

1. Come promemoria dei minuti. In questo caso, il timer non spegnerà alcuna zona di cottura al termine del tempo impostato. Per spegnere una zona di cottura dopo che il tempo impostato è terminato.
2. Il timer può essere impostato fino a 99 minuti.

Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

1. In stato di funzionamento, selezionare la zona di riscaldamento dove si desidera configurare il timer.
2. Premere l'icona touch del Timer  per regolare il tempo; il display mostrerà e lampeggerà “10”.
3. Controllare il timer tramite il cursore touch:

- Toccando il pulsante del timer per la prima volta, la cifra delle unità del display lampeggerà. Regolare il timer per la cifra delle unità utilizzando il cursore touch.
- Toccando l'icona del timer per la seconda volta, la cifra delle decine lampeggerà.

Regolare il timer per la cifra delle decine nello stesso modo.

4. Per annullare il timer, impostare le cifre delle unità e delle decine su “0” utilizzando il cursore touch.
5. Dopo aver configurato il timer, il punto decimale nel display a singola cifra del bruciatore con timer si illuminerà. Il display a due cifre mostrerà il tempo più breve tra tutti i timer.

- In stato di funzionamento, se non viene selezionata alcuna zona di riscaldamento, premere il pulsante della funzione timer per configurare il tempo e attivare la funzione di promemoria. Quando il tempo impostato viene raggiunto, il cicalino emetterà un avviso per 30 secondi.
- Quando una zona di riscaldamento ha un timer e il tempo di cottura raggiunge il tempo impostato, la zona di riscaldamento regolerà automaticamente il livello di potenza a 0 e si spegnerà.

Se il timer è impostato su più di una zona

1. Quando si imposta il tempo per più zone di cottura contemporaneamente, i punti decimali delle zone corrispondenti si illumineranno.
   Il display dei minuti mostrerà il timer con il tempo più breve. Il punto della zona corrispondente lampeggerà.
2. Una volta terminato il conto alla rovescia del timer, la zona corrispondente si spegnerà. Successivamente, verrà mostrato il nuovo timer minimo e il punto della zona corrispondente lampeggerà.

**Blocco dei comandi**

È possibile bloccare i controlli per evitare un uso indesiderato (ad esempio, che i bambini accendano accidentalmente le zone di cottura).
Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli, eccetto quello di Accensione/Spegnimento, saranno disabilitati.

Bloccare

Premere l’icona touch di blocco . L’indicatore del timer mostrerà “Lo”.

Sbloccare

1. TOCCARE E TENERE PREMUTO A LUNGO L’ICONA TOUCH DI BLOCCO.ORA È POSSIBILE INIZIARE A UTILIZZARE IL PIANO COTTURA IN CERAMICA.

Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i controlli sono disabilitati eccetto quello di Accensione/Spegnimento. È sempre possibile spegnere il piano cottura in ceramica con il l’icona touch On/Off in caso di emergenza, ma sarà necessario sbloccarlo prima della prossima operazione.

**Protezione contro il surriscaldamento**
Il piano cottura in ceramica è dotato di un sensore di temperatura integrato che monitora la temperatura interna. Se viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura si spegnerà automaticamente per protezione.

**Avviso di calore residuo**
Dopo l'uso del piano cottura, potrebbe rimanere del calore residuo. La lettera "H" apparirà per avvisarti di evitare il contatto.

**Spegnimento automatico**
Il piano cottura include una funzione di spegnimento automatico come misura di sicurezza. Questo avviene se si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono i seguenti:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Livello di potenza | 1 | 2-4 | 5-9 |
| Tempo di spegnimento predefinito (ore) | 8 | 4 | 2 |

**Regolazione termica**
Le seguenti impostazioni sono solo delle linee guida. L'impostazione esatta dipenderà da fattori come il tipo di utensile e la quantità che si sta cucinando. Sperimentare con il piano cottura per trovare le impostazioni che meglio si adattano alle proprie esigenze.

| Regolazione termica | Adatto per: |
|---|---|
| 1 – 2 | - Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo<br>- Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che si bruciano rapidamente<br>- Cottura a fuoco lento delicata<br>- Riscaldamento lento |
| 3 – 4 | - Riscaldare<br>- Cucinare riso |
| 5 – 6 | - Frittelle/pancake |
| 7 – 8 | - Saltare<br>- Cucinare pasta |
| 9 | - Saltare rapidamente<br>- Scottare<br>- Portare la zuppa a ebollizione<br>- Bollire l'acqua |

## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Importante: Prima di effettuare qualsiasi manutenzione o pulizia, scollegare l'apparecchio dall'elettricità e assicurarsi che sia completamente freddo.

Pulizia della superficie del piano cottura

- Pulire le fuoriuscite dalla superficie il prima possibile dopo l'uso. Assicurarsi che la superficie sia sufficientemente fredda prima di pulirla.
- Usare un panno morbido o carta da cucina. Se la fuoriuscita si è seccata, potrebbe essere necessario un detergente specializzato per vetroceramica, disponibile nella maggior parte dei supermercati.
- Evitare detergenti abrasivi o lana d'acciaio, poiché potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.

**Sporco quotidiano sulla superficie in vetroceramica (impronte, segni, residui di cibo o fuoriuscite non zuccherate)**

- Scollegare il piano cottura dalla rete tramite l'interruttore di sezionamento o l'interruttore differenziale dedicato.
- Con la superficie tiepida (non calda), applicare un detergente specifico per piani cottura in vetroceramica/induzione.
- Risciacquare e asciugare la superficie con un panno pulito o carta da cucina.
- Ripristinare l'alimentazione elettrica. Importante:
- Scollegando l'alimentazione scompaiono le indicazioni di superficie calda, ma la zona può continuare a scottare al tatto.
- Utilizzare solo spugne/pagliette specifiche per piani cottura in vetroceramica. Non usare detergenti forti, corrosivi o abrasivi. Leggere sempre l'etichetta per verificare la compatibilità.
- Non lasciare residui di detergente sul vetro; possono causare macchie permanenti.

**Fuoriuscita di alimenti zuccherati**

- Rimuoverli immediatamente con un raschietto adatto per piani cottura in vetroceramica/induzione. Estrema cautela: la zona può essere molto calda. Procedimento:

1. Scollegare il piano cottura dalla rete con l'interruttore o differenziale corrispondente.
2. Tenere il raschietto con un angolo di circa 30° e far scorrere la fuoriuscita verso una zona fredda del piano cottura.
3. Eliminare i residui con carta da cucina o un panno.

Importante:
- Gli zuccheri fusi, se si raffreddano sul vetro, possono essere molto difficili da rimuovere o danneggiare permanentemente la superficie.
- Pericolo di taglio: rimuovendo la copertura protettiva, la lama del raschietto rimane affilata. Usarlo con molta cautela e

riporlo sempre con la protezione inserita e fuori dalla portata dei bambini.

**Sporco e fuoriuscite sul pannello di controllo**
1. Scollegare il piano cottura dalla rete con l'interruttore o differenziale corrispondente.
2. Pulire il pannello con una spugna o un panno pulito leggermente inumidito.
3. Asciugare completamente il pannello di controllo.
4. Ripristinare l'alimentazione elettrica.

**Importante:**
- La presenza di liquidi nell'area del pannello può causare malfunzionamenti; le icone touch potrebbero non rispondere correttamente.
- Assicurarsi di pulire e asciugare a fondo il pannello prima di ricollegare l'alimentazione.

## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codici di errore

| Codice di errore | Possibile causa | Possibile soluzione |
|---|---|---|
| F1 | Sensore di temperatura in cortocircuito | Verificare la termocoppia o sostituire la scheda principale contattando il Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale di Cecotec. |
| F2 | Sensore di temperatura in circuito aperto | Assicurarsi che la termocoppia sia ben collegata. |
| F3 | Sensore di temperatura ad alta temperatura | Sostituire la scheda principale, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale di Cecotec. |

## 7. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Bolero Squad V 2050 Flex
Codice prodotto: EU01_134523

Zone di cottura: 2 zone
Tensione: 220-240V~

Frequenza: 50-60Hz
Potenza: 3000-3600W
Consumo energetico del piano cottura in vetroceramica calcolato per kg (EC): 189,5 Wh/kg

| | Simbolo | Valore | Unità |
|---|---|---|---|
| Codice modello | | EU01_134523 | |
| Tipo di 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 | |

| Zone di cottura (aree) | Dimensioni della zona di cottura / area (mm) | Diametro delle pentole (mm) | Quantità acqua m cw (g) | Consumo di energia del test E cw (Wh) | Consumo di energia del test por Kg di acqua (EC electric cooking) (Wh/Kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |
| 2 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |

Il consumo energetico in stato di spegnimento è di 0,32 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione. Il comando di alimentazione dell'apparecchio è in posizione di spegnimento.

Il consumo energetico in modalità "standby" è pari a 0,32 W, in conformità con le linee guida della norma EN 50564:2011 e dei regolamenti europei (CE) n. 1275/2008 e (CE) n. 801/2013. A tal fine, l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione. Il comando di alimentazione dell'apparecchio è in posizione "standby".

IMPORTANTE: I valori dichiarati sono stati ottenuti in un ambiente di laboratorio in conformità con le norme pertinenti. Questi valori possono variare a seconda delle condizioni ambientali e dell'uso dell'apparecchio.

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.
Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

## 8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

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, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 11. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

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

## 1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Zona de cozedura 1 (1400W)
2. Zona de cozedura 2 (1400W)
3. Zona de cozedura flexível (3400W)
4. Painel de controlo

painel de controlo

Figura 2

1. ícone de toque do temporizador
2. Ícone tátil da zona de cozedura superior
3. Slider sensível ao toque para regulação de energia/temporizador
4. Ícone tátil da zona de cozedura inferior
5. Ícone de toque de bloqueio
6. ícone tátil de conservação do calor
7. ícone de toque da zona flexível
8. Ícone tátil de ligar/desligar.

Observação:
As imagens deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente às do produto.

## 2. ANTES DE UTILIZAR

- Este aparelho vem embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da caixa. Pode guardar a caixa original e outros materiais da embalagem num local seguro para evitar danos no aparelho caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar eliminar a embalagem original, certifique-se de que recicla todos os artigos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em boas condições. Caso alguma peça esteja em falta ou danificada, contacte imediatamente o Serviço de Suporte Técnico oficial da Cecotec.

**Conteúdo da caixa:**

- Placa
- Este manual de instruções

- Não retire o número de série do produto, para manter a rastreabilidade adequada do seu equipamento caso necessite de assistência.

## 3. INSTALAÇÃO

Prepare a superfície de trabalho seguindo as medidas apresentadas na Figura 3. Certifique-se de que deixa um espaço mínimo de 100 mm à volta para facilitar a instalação e a utilização.
Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, pelo menos, 30 mm. Utilize material resistente ao calor para evitar deformações provocadas pela radiação térmica da chapa.

As dimensões da Figura 3 são detalhadas abaixo:

| (mm) | L (mm) | Hum) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 | 265 +5 / -0 | 490 +5 / -0 | 100 minutos |

**Ventilação e distância de segurança**

Certifique-se sempre de que a placa vitrocerâmica está bem ventilada e que as entradas e saídas de ar estão desimpedidas. Verifique se a placa está a funcionar corretamente, conforme indicado abaixo.

⚠Nota: A distância de segurança entre a placa de fogão e o armário superior deve ser de, pelo menos, 760 mm. Fig. 4

As medidas da figura 4 são as seguintes:

| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 minutos | 50 minutos | 20 minutos | Entrada de ar | Saída de ar ≥5 mm |

**Inserção e fixação da placa**

Antes de colocar a placa na superfície de trabalho, aplique a fita adesiva à volta da borda inferior. Certifique-se de que a vedação está uniforme, sem folgas ou sobreposições, para evitar fugas de líquidos. Fig. 5

1. Remova a película protetora do selo, certificando-se de que a camada protetora transparente permanece aderida. Vire o prato e coloque o selo sob a borda, alinhando-o com a borda exterior. Pressione firmemente para garantir que o selo está uniformemente aderido.
2. Insira a placa na abertura e pressione-a para baixo até que fique firmemente encaixada no armário.

**Instalação e ventilação da placa de indução**

Certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas. Para evitar o contacto acidental com a parte inferior quente ou choques elétricos durante o funcionamento, coloque um pedaço de madeira fixado com parafusos a pelo menos 50 mm da parte inferior da placa. Fig. 6

Siga estes requisitos:

- O prato possui orifícios de ventilação em redor. Certifique-se de que estes orifícios não estão bloqueados pela superfície de trabalho ao posicionar o prato.
- O adesivo que une materiais plásticos ou de madeira aos móveis deve suportar temperaturas de, pelo menos, 150°C para evitar que o painel se descole.
- A parede posterior e as superfícies adjacentes devem suportar temperaturas até 90°C.

⚠AVISOS:

- A instalação deve ser realizada por pessoal qualificado. Não tente instalá-la você mesmo.
- Não instale a placa diretamente acima de uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou máquina de secar roupa, pois a humidade pode danificar os componentes eletrónicos.
- Certifique-se de que a placa está instalada de forma a permitir uma dissipação adequada de calor para melhorar a sua fiabilidade. A parede e a superfície de trabalho devem ser resistentes ao calor.
- O material intermédio e o adesivo devem ser resistentes ao calor para evitar danos.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor.
- Utilize materiais intermédios e adesivos resistentes ao calor para evitar danos.

**Ligando a placa**

A ligação deve ser feita de acordo com as normas em vigor ou utilizando um disjuntor monopolar. A Figura 7 detalha o método de ligação.

Atenção:

- Caso o cabo esteja danificado ou necessite de ser substituído, um técnico qualificado deverá realizar o trabalho com as ferramentas adequadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho estiver ligado diretamente à rede elétrica, instale um disjuntor omnipolar com uma separação mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve verificar se a ligação elétrica está em conformidade com as normas de segurança.
- Evite dobrar ou comprimir o cabo.
- Verifique o cabo regularmente e certifique-se de que é substituído apenas por pessoal qualificado.

## 4. OPERAÇÃO

**comandos de toque**

- Os controlos são sensíveis ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Use a polpa do dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se de que os comandos estão sempre limpos, secos e livres de quaisquer objetos (como utensílios ou panos). Mesmo uma fina camada de água pode dificultar a utilização dos comandos.

**Escolher o utensílio de cozinha certo**

- Não utilize utensílios de cozinha com bordas serrilhadas ou bases curvas.
- Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, plana contra o vidro e do mesmo tamanho que a área de cozedura. Centralize sempre a panela na zona de cozedura.
- Retire sempre as panelas da placa vitrocerâmica com cuidado; não as arraste, pois podem riscar o vidro.

**Para começar a cozinhar**

Ao ligar a placa de fogão será emitido um sinal sonoro, todos os indicadores acenderão durante um segundo e depois apagarão, indicando que a placa vitrocerâmica está em modo de espera.

1. Toque no botão Ligar/Desligar.
2. Ao fazê-lo, será emitido um sinal sonoro e todos os visores mostrarão "-" ou "- -", indicando que a placa de indução está em modo de espera.
3. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura desejada.

Nota: Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície de cozedura estão limpos e secos.

4. Toque no botão de seleção da zona de aquecimento. Um indicador junto da tecla piscará.
5. Selecione a temperatura desejada tocando no controlo deslizante sensível ao toque.

Notas:

- Se não selecionar uma zona de aquecimento num minuto, a placa de indução desligar-se-á automaticamente. Terá de começar novamente a partir do passo 1.
- Pode alterar a temperatura a qualquer momento durante a cozedura.

**Função Flex**

- Pode utilizar duas zonas de cozedura selecionando a função Flex.  e ajustando o

nível de potência (1-9) com o deslizador sensível ao toque.
- Quando o modo FLEX estiver ativado, o visor digital alternará entre mostrar o nível de potência e “F”.
- Para cancelar a função FLEX, seleccione qualquer zona de aquecimento.

**Quando terminar de cozinhar**

1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar.
2. Deslize o controlo deslizante sensível ao toque para a esquerda para desligar a zona de cozedura.
3. Desligue toda a placa tocando no botão Ligar/Desligar.
4. Atenção com superfícies quentes: O “H” indica qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície arrefecer até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como recurso de poupança de energia para aquecer outras panelas utilizando o fogão que ainda está quente.

Função manter quente

1. Selecione a área a aquecer e pressione o botão . A área entrará em modo de conservação de calor e o ecrã exibirá  O fogão aquecerá a baixa potência para manter a panela à temperatura correta.
2. A potência não é ajustável nesta função.

**Usando o temporizador**

Pode utilizar o cronómetro de duas maneiras diferentes:

1. Como lembrete dos minutos. Nesse caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido expirar. Para desligar uma zona de cozedura após o fim do tempo definido.
2. O temporizador pode ser configurado até 99 minutos.

Programe o temporizador para desligar uma zona de cozedura.

1. No modo de funcionamento, selecione a zona de aquecimento onde pretende definir o temporizador.
2. Toque no ícone do temporizador. Para ajustar a hora, o visor irá exibir e piscar “10”.
3. Controle o temporizador utilizando o controlo deslizante sensível ao toque:
- Ao tocar no botão do temporizador pela primeira vez, o dígito das unidades no visor irá piscar. Ajuste o temporizador utilizando o controlo deslizante sensível ao toque.
- Ao premir o botão do temporizador uma segunda vez, o dígito das dezenas piscará. Configure o temporizador para o dígito das dezenas da mesma forma.
4. Para cancelar o temporizador, defina os dígitos das unidades e das dezenas para “0”

utilizando o controlo deslizante sensível ao toque.

5. Após configurar o temporizador, o ponto decimal no visor de um dígito do queimador com temporizador acenderá. O visor de dois dígitos mostrará o tempo mais curto entre todos os temporizadores.

- No modo de funcionamento, se não estiver selecionada nenhuma zona de aquecimento, prima o botão da função temporizador para definir o tempo e ativar a função de lembrete. Quando o tempo definido for atingido, o sinal sonoro emitirá um aviso durante 30 segundos.
- Quando uma zona de aquecimento possui um temporizador e o tempo de cozedura atinge o tempo definido, a zona de aquecimento irá ajustar automaticamente o nível de potência para 0 e desligar-se.

Se o temporizador estiver configurado em mais do que uma zona

1. Ao programar o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos decimais das zonas correspondentes acendem.
   O visor dos minutos mostrará o temporizador com o menor tempo. O ponto na zona correspondente piscará.
2. Assim que o temporizador de contagem decrescente terminar, a zona correspondente será desligada. O novo tempo mínimo será apresentado e o ponto da zona correspondente piscará.

**Bloqueio de controlos**

Pode bloquear os controlos para evitar o uso indesejado (por exemplo, crianças a ligar acidentalmente as zonas de cozedura).
Quando os controlos estiverem bloqueados, todos os controlos, exceto o de Ligar/Desligar, serão desativados.

Bloquear

Toque no ícone do cadeado. O indicador do temporizador irá exibir “Lo”.

Desbloquear

1. TOQUE E MANTENHA O ÍCONE DE BLOQUEIO PRESSIONADO DURANTE UM PERÍODO PROLONGADO.AGORA PODE COMEÇAR A UTILIZAR A PLACA VITROCERÂMICA.

Quando a placa de indução está no modo de bloqueio, todos os controlos são desativados, exceto o botão de alimentação. Pode sempre desligar a placa vitrocerâmica utilizando o botão de alimentação em caso de emergência, mas terá de a desbloquear antes de a utilizar novamente.

**Proteção contra sobreaquecimento**
O fogão de vitrocerâmica possui um sensor de temperatura integrado que monitoriza a temperatura interior. Caso seja detetado calor excessivo, o fogão desligar-se-á automaticamente para sua segurança.

**aviso de calor residual**
Após a utilização do fogão, pode permanecer algum calor residual. A letra "H" aparecerá para o alertar a evitar o contacto.

**Desligamento automático**
O fogão inclui uma função de desligar automático como medida de segurança. Isto ocorre se se esquecer de desligar uma das zonas de cozedura. Os tempos de paragem predefinidos são os seguintes:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nível de potência | 1 | 2-4 | 5-9 |
| Tempo padrão de paragem (horas) | 8 | 4 | 2 |

**Ajuste de calor**
As definições seguintes são apenas um guia. A configuração exata dependerá de fatores como o tipo de panela e a quantidade que está a cozinhar. Experimente o fogão para encontrar as definições que melhor se adequam às suas necessidades.

| Ajuste de calor | Indicado para: |
|---|---|
| 1 - 2 | - Aquecimento suave para pequenas quantidades de alimentos - Derrete o chocolate, a manteiga e os alimentos que ardem rapidamente - Cozedura em lume brando - Aquecimento lento |
| 3 - 4 | - Reaquecer - Cozer rapidamente - Cozer arroz |
| 5 - 6 | - Panquecas |
| 7 - 8 | - Refogar - Cozer massa |
| 9 | - Refogar rapidamente - Selar - Deixar a sopa ferver - Ferver a água |

## 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Importante: Antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza, desligue o aparelho da tomada e certifique-se de que está completamente frio.

Limpar a superfície do prato

- Limpe imediatamente qualquer líquido derramado na superfície após a utilização. Certifique-se de que a superfície está suficientemente fria antes de limpar.
- Utilize um pano macio ou papel toalha. Se o líquido derramado já estiver seco, poderá ser necessário utilizar um produto de limpeza específico para vitrocerâmica, disponível na maioria dos supermercados.
- Evite produtos de limpeza abrasivos ou palha de aço, pois podem riscar a superfície de vidro cerâmico.

**Sujidade diária na superfície do vidro cerâmico (impressões digitais, marcas, restos de comida ou derrames de líquidos não açucarados)**

- Desligue o quadro da rede elétrica utilizando o disjuntor ou o dispositivo de corrente residual (DR) adequado para o efeito.
- Com a superfície morna (não quente), aplique um produto de limpeza específico para placas vitrocerâmicas/de indução.
- Enxague e seque a superfície com um pano limpo ou com papel toalha.
- Restaure a energia. Importante:
- Quando a energia é cortada, os avisos de superfície quente desaparecem, mas a área pode ainda estar em chamas.
- tocar.
- Utilize apenas esponjas/panos de limpeza especificamente concebidos para placas de vitrocerâmica. Não utilize produtos de limpeza agressivos ou corrosivos.
- Abrasivos. Leia sempre o rótulo para verificar a compatibilidade.
- Não deixe resíduos de produto de limpeza no vidro; isso pode causar manchas permanentes.

**Derramamentos de alimentos açucarados**

- Remova-os imediatamente com um raspador adequado para placas vitrocerâmicas/de indução. Tenha extrema cautela: a área pode estar muito calor. Procedimento:

1. Desligue a placa da rede elétrica utilizando o interruptor ou diferencial correspondente.
2. Segure a espátula num ângulo de aproximadamente 30° e deslize o líquido derramado em direção a uma zona mais fria do fogão.
3. Remova qualquer resíduo com papel toalha ou um pano.

Importante:

- O açúcar derretido, se arrefecer sobre o vidro, pode ser muito difícil de remover ou pode danificar o vidro de forma permanente.
- Corte perigoso: Ao remover a capa protetora, a lâmina do raspador fica afiada. Usar com extrema cautela e cuidado.

Guarde sempre com a tampa de proteção e fora do alcance das crianças.

**Sujidade e salpicos no painel de controlo**

1. Desligue a placa da rede elétrica utilizando o interruptor ou diferencial correspondente.
2. Limpe o painel com uma esponja ligeiramente humedecida ou um pano limpo.
3. Seque completamente o painel de controlo.
4. Restaure a energia.

**Importante:**

- A presença de líquidos na zona do painel pode provocar avarias; os botões de toque podem não funcionar.
- Certifique-se de limpar e secar bem o painel antes de voltar a ligar a alimentação.

## 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de erro

| Código de erro | Possível causa | Possível solução |
|---|---|---|
| F1 | Sensor de temperatura em curto-circuito | Verifique o termopar ou substitua a placa principal contactando o Serviço de Suporte Técnico Oficial da Cecotec. |
| F2 | sensor de temperatura de circuito aberto | Certifique-se de que o termopar está ligado corretamente. |
| F3 | Sensor de temperatura de alta temperatura | Substitua a placa principal e contacte o Serviço Oficial de Suporte Técnico da Cecotec. |

## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto: Bolero Squad V 2050 Flex
Referência do produto: EU01_134523

Zonas de cozedura: 2 zonas
Voltagem: 220-240V~
Frequência: 50-60Hz
Potência: 3000-3600W
Consumo de energia da placa vitrocerâmica calculado por kg (placa EC): 189,5 Wh/kg

| | Símbolo | Valor | Unidade |
|---|---|---|---|
| Identificação do modelo | | EU01_134523 | |
| Tipo de fogão | | Elétrico | |
| Número de seletores para as zonas de cozedura e/ou placas de fogão | | 2 | |
| Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas de fogão sólidas) | | Placa radiante | |

| Zonas (áreas) de cozinha | Diâmetro da zona de cozedura / área (mm) | Diâmetro dos utensílios de cozinha (mm) | Quantidade de água m cw (g) | Consumo de energia do teste E cw (Wh) | Consumo de energia do teste por kg de água (cozedura elétrica EC) (Wh/kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |
| 2 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |

O consumo de energia no modo "desligado" é de 0,32 W, calculado de acordo com as orientações da norma EN 50564:2011 e dos regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Isto é conseguido ligando o aparelho à rede elétrica sem executar qualquer função. O interruptor/controlador do aparelho está na posição "desligado".

O consumo de energia em modo de espera é de 0,32 W, calculado de acordo com as orientações da norma EN 50564:2011 e dos regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Isto é conseguido ligando o aparelho à rede elétrica sem executar qualquer função. O interruptor/controlador do aparelho está configurado para a posição "standby".

IMPORTANTE: Os valores indicados foram obtidos em ambiente laboratorial, de acordo com as normas aplicáveis. Estes valores podem variar consoante as condições ambientais e o uso do refrigerador termoelétrico.

As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
Fabricado na China | Desenhado em Espanha

## 8. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com as normas aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto chegar ao fim da sua vida útil, deverá retirar as baterias e levá-las para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informações detalhadas sobre a forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as respetivas baterias, o consumidor deverá contactar as autoridades locais.

Pode encontrar informações sobre os sistemas nacionais de reciclagem de embalagens e a sua respetiva sinalética no nosso site.

A adesão às orientações acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

## 9. GARANTIA E SAT

Cecotec responderá ao utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto, nos termos, condições e prazos estabelecidos pela legislação aplicável.

Recomenda-se que as reparações sejam realizadas por pessoal especializado.

Se detetar algum problema com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o serviço oficial de assistência técnica da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

## 10. DIREITOS DE AUTOR

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

## 11. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

CE Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes da legislação aplicável da União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto integral da Declaração de Conformidade da UE pode ser consultado no seguinte endereço eletrónico: https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity

## 1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Kookzone 1 (1400W)
2. Kookzone 2 (1400W)
3. Flexibele kookzone (3400W)
4. bedieningspaneel

bedieningspaneel

Figuur 2

1. Timer-aanraakpictogram
2. Tik op het pictogram voor de bovenste kookzone.
3. Aanraakgevoelige schuifregelaar voor vermogensregeling/timer
4. Tik op het pictogram voor de onderste kookzone.
5. Vergrendel aanraakpictogram
6. Tactiel pictogram voor warmtebehoud
7. Flex zone aanraakpictogram
8. Tik op het pictogram om het apparaat in/uit te schakelen.

Opmerking:
De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met die van het product.

## 2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die het tijdens transport beschermt. Haal het apparaat uit de doos. U kunt de originele doos en ander verpakkingsmateriaal op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle materialen op de juiste manier recycleert.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische ondersteuningsdienst van Cecotec.

**Inhoud van de doos:**

- Bord
- Deze gebruiksaanwijzing

- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparatuur traceerbaar blijft in geval van nood.

## 3. INSTALLATIE

Bereid het werkoppervlak voor volgens de afmetingen in afbeelding 3. Zorg ervoor dat u minimaal 100 mm ruimte rondom vrijlaat om de installatie en het gebruik te vergemakkelijken.
Zorg ervoor dat het werkoppervlak minimaal 30 mm dik is. Gebruik hittebestendig materiaal om kromtrekken door warmtestraling van de plaat te voorkomen.

De afmetingen van Figuur 3 worden hieronder gedetailleerd weergegeven:

| (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 | 265 +5 / -0 | 490 +5 / -0 | 100 min |

**Ventilatie en veilige afstand**

Zorg er altijd voor dat de keramische kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaten en -uitlaten vrij zijn van obstakels. Controleer of de kookplaat naar behoren functioneert, zoals hieronder aangegeven.

⚠Let op: de veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de bovenkast moet minimaal 760 mm zijn. Afbeelding 4

De metingen in figuur 4 zijn als volgt:

| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | EN |
|---|---|---|---|---|
| 760 min | 50 min | 20 min | Luchtinlaat | Luchtuitlaat ≥5 mm |

**Het plaatsen en vastzetten van de plaat**

Voordat u de plaat op het werkoppervlak plaatst, brengt u de zelfklevende afdichting aan rond de onderrand. Zorg ervoor dat de afdichting gelijkmatig is, zonder openingen of overlappingen, om vloeistoflekkage te voorkomen. Afbeelding 5

1. Verwijder de beschermfolie van de zegel, maar zorg ervoor dat de transparante beschermlaag blijft zitten. Draai het bord om en plaats de zegel onder de rand, gelijk met de buitenrand. Druk stevig aan zodat de zegel gelijkmatig vastzit.
2. Plaats de plaat in de opening en druk deze naar beneden totdat hij stevig op de kast vastzit.

**Installatie en ventilatie van de inductiekookplaat**

Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaten en -uitlaten niet geblokkeerd zijn. Om onbedoeld contact met de hete onderkant of elektrische schokken

tijdens gebruik te voorkomen, plaatst u een stuk hout dat met schroeven is bevestigd op minimaal 50 mm afstand van de onderkant van de kookplaat. Afbeelding 6
Volg deze vereisten:

- De plaat heeft ventilatiegaten rondom. Zorg ervoor dat deze niet worden geblokkeerd door het werkoppervlak wanneer u de plaat plaatst.
- De lijm waarmee kunststof of hout aan het meubelstuk wordt bevestigd, moet bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 150 °C om te voorkomen dat het paneel loslaat.
- De achterwand en aangrenzende oppervlakken moeten bestand zijn tegen temperaturen tot 90 °C.

⚠WAARSCHUWINGEN:

- De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. Probeer het niet zelf te installeren.
- Installeer de plaat niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger, aangezien vocht de elektronische componenten kan beschadigen.
- Zorg ervoor dat de plaat correct is geïnstalleerd om voldoende warmteafvoer mogelijk te maken en de betrouwbaarheid te verbeteren. De muur en het werkoppervlak moeten hittebestendig zijn.
- Het tussenmateriaal en de lijm moeten hittebestendig zijn om beschadiging te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Gebruik tussenlagen en hittebestendige lijm om beschadiging te voorkomen.

**Het bord aansluiten**

De aansluiting moet worden gemaakt volgens de geldende voorschriften of met behulp van een enkelpolige stroomonderbreker. Figuur 7 toont de aansluitmethode.

Aandacht:

- Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, dient een gekwalificeerde technicus de werkzaamheden uit te voeren met het juiste gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het lichtnet is aangesloten, installeer dan een meerpolige stroomonderbreker met een minimale contactafstand van 3 mm.
- De installateur moet controleren of de elektrische aansluiting voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- Voorkom dat de kabel wordt gebogen of samengedrukt.
- Controleer de kabel regelmatig en zorg ervoor dat deze alleen door gekwalificeerd personeel wordt vervangen.

## 4. BEDIENING

**Aanraakbediening**

- De bediening is aanraakgevoelig, dus je hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik het kussentje van je vinger, niet de vingertop.
- Je hoort een pieptoon telkens wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon, droog en vrij van voorwerpen (zoals keukengerei of doeken) zijn. Zelfs een dun laagje water kan het gebruik van de bedieningselementen bemoeilijken.

**Het juiste keukengerei kiezen**

- Gebruik geen keukengerei met gekartelde randen of gebogen bodems.
- Zorg ervoor dat de bodem van uw pan glad is, vlak tegen het glas aanligt en dezelfde afmetingen heeft als het kookoppervlak. Plaats uw pan altijd in het midden van het kookoppervlak.
- Til de pannen altijd van de keramische kookplaat; schuif ze er niet overheen, want dan kunnen ze krassen op het glas veroorzaken.

**Om te beginnen met koken**

Wanneer u de kookplaat inschakelt, klinkt er een pieptoon, lichten alle indicatielampjes één seconde op en gaan dan weer uit. Dit geeft aan dat de keramische kookplaat in de stand-bymodus staat.

1. Raak de aan/uit-knop aan.
2. Wanneer u dit doet, klinkt er een pieptoon en verschijnt er op alle displays “-” of “- -”, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in de stand-bymodus staat.
3. Plaats een geschikte pan in de gewenste kookzone.

Let op: zorg ervoor dat de bodem van de pan en het kookoppervlak schoon en droog zijn.

4. Raak de bedieningsknop voor de verwarmingszone aan. Een indicator naast de knop zal knipperen.
5. Selecteer een warmtestand door de aanraakgevoelige schuifregelaar aan te raken.

Cijfers:

- Als u binnen één minuut geen verwarmingszone selecteert, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. U moet dan opnieuw beginnen bij stap 1.
- Je kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken aanpassen.

**Flex-functie**

- Je kunt twee kookzones gebruiken door de Flex-functie te selecteren  en het

vermogensniveau (1-9) aan te passen met de aanraakschuifregelaar.
- Wanneer de FLEX-modus is geactiveerd, zal het digitale display afwisselend het vermogensniveau en “F” weergeven.
- Om de FLEX-functie uit te schakelen, selecteert u een willekeurige verwarmingszone.

**Als je klaar bent met koken**

1. Raak de selectieknop aan voor de verwarmingszone die u wilt uitschakelen.
2. Schuif de aanraakgevoelige schuifregelaar naar links om de kookzone uit te schakelen.
3. Schakel het hele bord uit door de aan/uit-knop aan te raken.
4. Let op met hete oppervlakken: De “H” geeft aan welke kookzone heet aanvoelt. Deze verdwijnt zodra het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie om andere pannen te verwarmen op de nog hete kookplaat.

Warmhoudfunctie

1. Selecteer het verwarmingsgebied en druk op de knop . Het gebied schakelt over naar de warmhoudstand en op het display verschijnt [informatie ontbreekt ]. De kookplaat verwarmt op laag vermogen om de pan op de juiste temperatuur te houden.
2. Het vermogen is in deze functie niet instelbaar.

**De timer gebruiken**

Je kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

1. Ter herinnering aan de minuten. In dit geval zal de timer geen kookzones uitschakelen wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Om een kookzone uit te schakelen nadat de ingestelde tijd is verstreken.
2. De timer kan worden ingesteld op maximaal 99 minuten.

<u>Stel de timer in om een kookzone uit te schakelen.</u>

1. Selecteer in de bedrijfsmodus de verwarmingszone waar u de timer wilt instellen.
2. Druk op het timerpictogram om de tijd in te stellen; op het scherm verschijnt “10” en dit pictogram knippert.
3. Bedien de timer met de aanraakgevoelige schuifregelaar:

- Wanneer u de timerknop voor de eerste keer aanraakt, knippert het cijfer voor de eenheid op het display. Stel de timer in met behulp van de schuifregelaar op het touchscreen.
- Als je de timerknop een tweede keer indrukt, knippert het tientallencijfer. Stel de timer voor het tientallencijfer op dezelfde manier in.

4. Om de timer te annuleren, zet u de eenheden en tientallen op “0” met behulp van de

aanraakschuifregelaar.

5. Na het instellen van de timer licht de komma op in het display met één cijfer van de timerbrander. Het display met twee cijfers toont de kortste ingestelde tijd.

- Als er in de bedrijfsmodus geen verwarmingszone is geselecteerd, drukt u op de timerknop om de tijd in te stellen en de herinneringsfunctie te activeren. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, klinkt er gedurende 30 seconden een zoemer.
- Wanneer een verwarmingszone een timer heeft en de kooktijd de ingestelde tijd bereikt, zal de verwarmingszone automatisch het vermogensniveau verlagen naar 0 en uitschakelen.

Als de timer in meer dan één zone is ingesteld

1. Bij het instellen van de tijd voor meerdere kookzones tegelijk, lichten de decimale punten van de corresponderende zones op.
   De minutenweergave toont de timer met de kortste tijd. De stip in het corresponderende gebied knippert.
2. Zodra de afteltimer is afgelopen, wordt de bijbehorende zone uitgeschakeld. De nieuwe minimale timer wordt dan weergegeven en het stipje voor de betreffende zone knippert.

**Blokkeren van besturingselementen**

Je kunt de bedieningselementen vergrendelen om ongewenst gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld dat kinderen per ongeluk de kookzones inschakelen).
Wanneer de bedieningselementen vergrendeld zijn, zijn alle bedieningselementen behalve de aan/uit-knop uitgeschakeld.

Blok

Tik op het vergrendelpictogram . De timerindicator zal “Lo” weergeven.

Ontgrendelen

1. HOUD HET VERGRENDELINGSPICTOGRAM GEDURENDE LANGERE TIJD INGEDRUKT.JE KUNT DE KERAMISCHE KOOKPLAAT NU GAAN GEBRUIKEN.

Wanneer de kookplaat in de vergrendelingsmodus staat, zijn alle bedieningsknoppen uitgeschakeld, behalve de aan/uit-schakelaar. U kunt de keramische kookplaat in geval van nood altijd uitschakelen met de aan/uit-schakelaar, maar u moet deze wel ontgrendelen voordat u hem weer kunt gebruiken.

**Oververhittingsbeveiliging**

De keramische kookplaat is voorzien van een ingebouwde temperatuursensor die de

interne temperatuur meet. Als er te veel warmte wordt gedetecteerd, schakelt de kookplaat automatisch uit voor uw veiligheid.

**Waarschuwing voor restwarmte**
Na gebruik van de kookplaat kan er wat restwarmte achterblijven. De letter “H” verschijnt dan om u te waarschuwen contact te vermijden.

**Automatische uitschakeling**
De kookplaat is voorzien van een automatische uitschakelfunctie als veiligheidsmaatregel. Deze functie treedt in werking als u vergeet een kookzone uit te schakelen. De vooraf ingestelde uitschakeltijden zijn als volgt:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Vermogensniveau | 1 | 2-4 | 5-9 |
| Standaard uitschakeltijd (uren) | 8 | 4 | 2 |

**Warmte-instelling**
De volgende instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling is afhankelijk van factoren zoals het type kookgerei en de hoeveelheid die u bereidt. Experimenteer met de kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij uw behoeften passen.

| Warmte-instelling | Geschikt voor: |
|---|---|
| 1 - 2 | - Zachtjes verwarmen voor kleine hoeveelheden voedsel<br>- Smelt chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt - Zachtjes sudderen - Langzaam verwarmen |
| 3 - 4 | -<br>Opnieuw opwarmen - Kort laten sudderen - Rijst koken |
| 5 - 6 | - Pannenkoeken |
| 7 - 8 | - Sauteren<br>- Pasta koken |
| 9 | - Snel roerbakken<br>- Aanbraden - Soep aan de kook brengen - Water koken |

## 5. REINIGING EN ONDERHOUD

Belangrijk: Voordat u onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uitvoert, dient u het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening en ervoor te zorgen dat het volledig is afgekoeld.

Het oppervlak van de plaat schoonmaken

- Verwijder gemorste vloeistoffen zo snel mogelijk na gebruik van het oppervlak. Zorg ervoor dat het oppervlak voldoende is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek of keukenpapier. Als de vlek is opgedroogd, heeft u mogelijk een speciale glas- en keramiekreiniger nodig, die verkrijgbaar is in de meeste supermarkten.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of staalwol, omdat deze krassen op het keramische glasoppervlak kunnen veroorzaken.

**Dagelijkse vervuiling van het keramische glasoppervlak (vingerafdrukken, vlekken, etensresten of gemorste vloeistoffen die geen suiker bevatten).**

- Koppel de printplaat los van het lichtnet met behulp van de stroomonderbreker of de daarvoor bestemde aardlekschakelaar.
- Breng, terwijl het oppervlak warm (niet heet) is, een speciaal reinigingsmiddel voor keramische glazen/inductiekookplaten aan.
- Spoel het oppervlak af en droog het met een schone doek of keukenpapier.
- Stroomvoorziening herstellen. Belangrijk:
- Als de stroom uitvalt, verdwijnen de waarschuwingen voor hete oppervlakken, maar het gebied kan nog steeds branden.
- aanraken.
- Gebruik uitsluitend sponzen/sponsjes die speciaal ontworpen zijn voor keramische kookplaten. Gebruik geen agressieve, bijtende reinigingsmiddelen.
- schuurmiddelen. Lees altijd het etiket om de compatibiliteit te controleren.
- Laat geen reinigingsmiddelresten achter op het glas; dit kan permanente vlekken veroorzaken.

**Gemors met suikerhoudende voedingsmiddelen**

- Verwijder ze onmiddellijk met een schraper die geschikt is voor keramische/ inductiekookplaten. Wees uiterst voorzichtig: het gebied

Het kan erg warm zijn. Procedure:

1. Koppel de printplaat los van het lichtnet met behulp van de bijbehorende schakelaar of differentiaalschakelaar.
2. Houd de schraper onder een hoek van ongeveer 30° en schuif de gemorste vloeistof naar een koeler gedeelte van de kookplaat.
3. Verwijder eventuele resten met keukenpapier of een doek.

Belangrijk:

- Gesmolten suiker kan, als het op glas afkoelt, erg moeilijk te verwijderen zijn of het glas

permanent beschadigen.
oppervlak.
- Gevaarlijke snijwond: Wanneer de beschermkap wordt verwijderd, is het schraperblad scherp. Gebruik met uiterste voorzichtigheid.

Bewaar het apparaat altijd met de beschermhoes eromheen en buiten het bereik van kinderen.

**Vuil en gemorste vloeistoffen op het bedieningspaneel**

1. Koppel de printplaat los van het lichtnet met behulp van de bijbehorende schakelaar of differentiaalschakelaar.
2. Maak het paneel schoon met een licht vochtige spons of een schone doek.
3. Droog het bedieningspaneel volledig af.
4. Herstel de stroomvoorziening.

**Belangrijk:**

- De aanwezigheid van vloeistoffen in het paneelgebied kan storingen veroorzaken; de aanraaktoetsen werken mogelijk niet.

Geef het juiste antwoord.

- Zorg ervoor dat u het paneel grondig schoonmaakt en droogt voordat u de stroom weer aansluit.

## 6. PROBLEEMOPLOSSING

Foutcodes

| Foutcode | Mogelijke oorzaak | Mogelijke oplossing |
|---|---|---|
| F1 | Kortsluiting in de temperatuursensor | Controleer de thermokoppel of vervang de hoofdprintplaat door contact op te nemen met de officiële technische ondersteuningsdienst van Cecotec. |
| F2 | Temperatuursensor met onderbreking in het circuit | Zorg ervoor dat de thermokoppel correct is aangesloten. |
| F3 | Hoge temperatuur temperatuursensor | Vervang het moederbord en neem contact op met de officiële technische ondersteuningsdienst van Cecotec. |

## 7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product: Bolero Squad V 2050 Flex
Productreferentie: EU01_134523

Kookzones: 2 zones
Spanning: 220-240V~
Frequentie: 50-60 Hz
Vermogen: 3000-3600W
Energieverbruik van de keramische kookplaat per kg (EC-kookplaat): 189,5 Wh /kg

| | Symbool | Waard | Eenheid |
|---|---|---|---|
| Modelidentificatie | | EU01_134523 | |
| Type kookplaat | | Elektrisch | |
| Aantal keuzeknoppen voor de kookzones en/ of kookplaten | | 2 | |
| Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -gebieden, stralingskookzones, massieve kookplaten) | | Stralingsplaat | |

| Kookzones (gebieden) | Diameter van de kookzone/het kookoppervlak (mm) | Diameter van keukengerei (mm) | Hoeveelheid water m cw (g) | Energieverbruik van de test E cw ( Wh ) | Energieverbruik van de test per kg water (EC elektrisch) koken ) ( Wh /kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 180 | 180 | 1500 | 284.3 | 189,5 |
| 2 | 180 | 180 | 1500 | 284.3 | 189,5 |

Het stroomverbruik in de “uit”-stand bedraagt 0,32 W, berekend volgens de richtlijnen van norm EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EC en 801/2013/EC. Dit wordt bereikt door het apparaat aan te sluiten op het lichtnet zonder dat er een functie wordt uitgevoerd. De schakelaar/controller van het apparaat staat in de “uit”-stand.

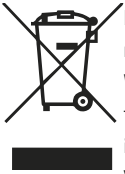
Het stroomverbruik in de stand-bymodus bedraagt 0,32 W, berekend volgens de richtlijnen van norm EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EC en 801/2013/EC. Dit wordt bereikt door het apparaat aan te sluiten op het lichtnet zonder dat er een functie wordt uitgevoerd. De schakelaar/controller van het apparaat staat in de stand-by.

BELANGRIJK: De vermelde waarden zijn verkregen in een laboratoriumomgeving

conform de geldende normen. Deze waarden kunnen variëren afhankelijk van de omgevingsomstandigheden en het gebruik van de thermo-elektrische koeler.

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 het product en/of de batterij, conform de geldende regelgeving, gescheiden van het huishoudelijk afval moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen te verwijderen en het product naar een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.
Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om uw elektrische en elektronische apparatuur en/of de bijbehorende batterijen af te voeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten.
Op onze website vindt u informatie over nationale systemen voor het recyclen van verpakkingen en de bijbehorende markering.
Het naleven van bovenstaande richtlijnen draagt bij aan de bescherming van het milieu.

## 9. GARANTIE EN TECHNISCHE DIENST

Cecotec is aansprakelijk jegens de eindgebruiker of consument voor eventuele gebreken die bestaan op het moment van levering van het product, conform de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgesteld in de toepasselijke regelgeving.
Het wordt aanbevolen om reparaties te laten uitvoeren door gespecialiseerd personeel.
Mocht u een probleem met het product ondervinden of vragen hebben, neem dan contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec via +34 96 321 07 28.

## 10. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten van de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een gegevensbanksysteem, verzonden of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door middel van fotokopiëren, opnemen of soortgelijke methoden) zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL.

## 11. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING

CE Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de toepasselijke regelgeving van de Europese Unie. Dit product is ontworpen, gefabriceerd en getest in overeenstemming met de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende webadres: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

## 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Strefa gotowania 1 (1400 W)
2. Strefa gotowania 2 (1400 W)
3. Strefa gotowania Flex (3400 W)
4. Panel sterowania

Panel sterowania

Rysunek 2

1. Ikona dotykowa timera
2. Ikona dotykowa górnej strefy gotowania
3. Suwak dotykowy regulacji mocy/timera
4. Ikona dotykowa dolnej strefy gotowania
5. Ikona dotykowa blokady
6. Ikona dotykowa utrzymywania ciepła
7. Ikona dotykowa strefy Flex
8. Ikona dotykowa zasilania

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

## 2. PRZED UŻYCIEM

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

**Zawartość opakowania:**

- Płyta
- Ta instrukcja obsługi

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

## 3. INSTALACJA

Przygotuj blat roboczy zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku 3. Upewnij się, że wokół pozostawiono co najmniej 100 mm wolnej przestrzeni, aby ułatwić montaż i użytkowanie. Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Użyj materiałów odpornych na wysoką temperaturę, aby zapobiec odkształceniom spowodowanym promieniowaniem cieplnym płyty.

Wymiary z rysunku 3 przedstawiono poniżej:

| (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 | 265 +5 / -0 | 490 +5 / -0 | 100 min |

**Wentylacja i odległości bezpieczeństwa**

Należy zawsze upewnić się, że płyta ceramiczna jest dobrze wentylowana, a wloty i wyloty powietrza są wolne od przeszkód. Należy sprawdzić, czy płyta działa prawidłowo, zgodnie z poniższymi wskazówkami.

⚠ Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między płytą a szafką nad nią powinna wynosić co najmniej 760 mm. Rys. 4

Wymiary na rysunku 4 są następujące:

| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 min | 50 min | 20 min | Wlot powietrza | Wylot powietrza ≥5 mm |

**Wstawianie i mocowanie płyty**

Przed umieszczeniem płyty na blacie należy nałożyć taśmę uszczelniającą wzdłuż dolnej krawędzi. Upewnij się, że uszczelka jest równomiernie przyklejona, bez luk i nakładania się, aby zapobiec przedostawaniu się płynów. Rys. 5

1. Zdejmij podkładkę z taśmy, upewniając się, że przezroczysta osłona pozostaje przyklejona. Odwróć płytę i umieść taśmę pod krawędzią, wyrównując ją z zewnętrzną krawędzią. Mocno dociśnij, aby równomiernie przykleić taśmę.
2. Włóż płytę do otworu i wciśnij ją w dół, aż mocno osadzi się na szafce.

**Instalacja i wentylacja płyty indukcyjnej**

Należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest odpowiednio wentylowana, a otwory wlotowe i wylotowe powietrza nie są zablokowane. Aby zapobiec przypadkowemu dotknięciu rozgrzanej spodniej części lub porażeniu prądem podczas pracy, należy umieścić kawałek

drewna przymocowany śrubami w odległości co najmniej 50 mm od spodu płyty. Rys. 6
Należy przestrzegać następujących wymagań:

- Płyta posiada otwory wentylacyjne na całym obwodzie. Podczas montażu płyty należy upewnić się, że nie są one zasłonięte przez blat roboczy.
- Klej łączący elementy z tworzywa sztucznego lub drewna z meblem musi wytrzymywać temperaturę co najmniej 150°C, aby zapobiec odklejeniu się panelu.
- Tylna ściana i przylegające powierzchnie muszą wytrzymywać temperatury do 90°C.

⚠ OSTRZEŻENIA:

- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel. Nie próbuj montować urządzenia samodzielnie.
- Nie montuj płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgoć może uszkodzić elementy elektroniczne.
- Upewnij się, że sposób montażu płyty zapewnia odpowiednie odprowadzanie ciepła, co zwiększy jej niezawodność. Ściana i blat roboczy muszą być odporne na wysoką temperaturę.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa pośrednia i klej muszą być odporne na wysoką temperaturę.
- Nie używaj myjek parowych.
- Użyj warstw pośrednich i kleju odpornych na wysoką temperaturę.

**Podłączenie płyty**

Podłączenie należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami lub za pomocą wyłącznika jednobiegunowego. Sposób podłączenia przedstawiono na rysunku 7.

Uwaga:

- Jeśli przewód jest uszkodzony lub wymaga wymiany, prace te powinien wykonać wykwalifikowany technik przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby zapobiec wypadkom.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym odstępem 3 mm między stykami.
- Instalator musi sprawdzić, czy podłączenie elektryczne jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Należy unikać zginania lub ściskania przewodu.
- Należy regularnie sprawdzać przewód i upewnić się, że jego wymiana jest wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

## 4. OBSŁUGA

**Przyciski dotykowe**

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba naciskać z dużą siłą.
- Należy używać opuszki palca, a nie jego czubka.
- Po każdym dotknięciu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.

**Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania**

- Nie używaj naczyń kuchennych z ząbkowanymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.
- Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze umieszczaj naczynie na środku strefy gotowania.
- Zawsze podnoś naczynia z płyty ceramicznej; nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.

**Rozpoczęcie gotowania**

Po włączeniu płyty rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na sekundę, a następnie zgasną, sygnalizując, że płyta ceramiczna znajduje się w trybie czuwania.

1. Naciśnij przycisk zasilania.
2. Po naciśnięciu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-" lub „ - - ", co oznacza, że płyta indukcyjna jest w trybie czuwania.
3. Umieść odpowiednie naczynie na wybranej strefie gotowania.

Uwaga: Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

4. Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania. Wskaźnik obok przycisku zacznie migać.
5. Wybierz ustawienie mocy, przesuwając palcem po suwaku.

Uwagi:

- Jeśli w ciągu minuty nie zostanie wybrana strefa gotowania, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Należy rozpocząć od nowa od kroku 1.
- Ustawienie mocy grzania można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

**Funkcja Flex**

- Można korzystać z dwóch stref gotowania, wybierając funkcję Flex  i regulując poziom mocy (1–9) za pomocą suwaka.
- Po włączeniu trybu Flex na wyświetlaczu będą na przemian pojawiać się informacje o

poziomie mocy i litera „F".
- Aby wyłączyć funkcję Flex, wybierz dowolną strefę gotowania.

**Po zakończeniu gotowania**

1. Dotknij przycisku wyboru strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Przesuń suwak w lewo, aby wyłączyć strefę gotowania.
3. Wyłącz całą płytę, dotykając przycisku zasilania.
4. Uwaga na gorące powierzchnie: Litera „H" wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można to również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, aby podgrzać inne naczynia, używając płyty, która jest nadal gorąca.

Funkcja utrzymywania ciepła

1. Wybierz strefę gotowania i naciśnij przycisk . Strefa przejdzie w tryb utrzymywania ciepła, a na wyświetlaczu pojawi się symbol . Płyta będzie podgrzewać się z niską mocą, aby utrzymać odpowiednią temperaturę naczynia.
2. W tej funkcji nie ma możliwości regulacji mocy.

**Użycie timera**

Z timera można korzystać na dwa różne sposoby:

1. Jako minutnik. W tym przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
2. Aby wyłączyć strefę gotowania po upływie ustawionego czasu. Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

Ustawianie timera wyłączającego strefę gotowania

1. W trybie pracy wybierz strefę gotowania, dla której chcesz ustawić timer.
2. Naciśnij ikonę dotykową timera , aby ustawić czas; na wyświetlaczu pojawi się migająca wartość „10".
3. Steruj timerem za pomocą suwaka dotykowego:

- Po pierwszym dotknięciu przycisku timera cyfra jedności na wyświetlaczu zacznie migać. Ustaw timer dla cyfry jedności za pomocą suwaka dotykowego.
- Po dotknięciu przycisku timera po raz drugi zacznie migać cyfra dziesiątek. Ustaw timer dla cyfr dziesiątek w ten sam sposób.

4. Aby anulować timer, ustaw cyfry jedności i dziesiątek na „0" za pomocą suwaka dotykowego.
5. Po ustawieniu timera na wyświetlaczu jednocyfrowym strefy gotowania z timerem zaświeci się kropka dziesiętna. Wyświetlacz dwucyfrowy pokaże najkrótszy czas

spośród wszystkich timerów.
- W trybie pracy, jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania, naciśnij przycisk funkcji timera, aby ustawić czas i włączyć funkcję przypomnienia. Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnał dźwiękowy przez 30 sekund.
- Gdy strefa gotowania ma ustawiony timer, a czas gotowania upłynie, strefa automatycznie ustawi poziom mocy na 0 i wyłączy się.

Jeśli timer jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy

1. Podczas jednoczesnego ustawiania czasu dla kilku stref gotowania zaświecą się kropki dziesiętne przy odpowiednich strefach.
   Na wyświetlaczu minut wyświetli się timer z najkrótszym czasem. Kropka odpowiadająca tej strefie zacznie migać.
2. Po zakończeniu odliczania czasu przez timer odpowiednia strefa wyłączy się.
   Następnie wyświetli się nowy minimalny czas, a kropka odpowiadająca danej strefie zacznie migać.

**Blokada elementów sterujących**

Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niepożądanemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie przyciski, z wyjątkiem przycisku zasilania, są wyłączone.

Blokowanie

Dotknij ikony blokady . Wskaźnik timera wyświetli „Lo".

Odblokowywanie

1. DOTKNIJ I PRZYTRZYMAJ IKONĘ BLOKADY.TERAZ MOŻESZ ZACZĄĆ KORZYSTAĆ Z PŁYTY CERAMICZNEJ.

Gdy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku zasilania. W razie nagłej potrzeby zawsze można wyłączyć płytę ceramiczną za pomocą przycisku zasilania, ale przed kolejnym użyciem należy ją odblokować.

**Ochrona przed przegrzaniem**

Płyta ceramiczna posiada wbudowany czujnik temperatury, który monitoruje temperaturę wewnętrzną. W przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury płyta wyłączy się automatycznie w celu zapewnienia bezpieczeństwa.

**Ostrzeżenie o cieple resztkowym**
Po użyciu płyty może pozostać ciepło resztkowe. Pojawi się litera „H" ostrzegająca przed dotykaniem płyty.

**Automatyczne wyłączanie**
Płyta posiada funkcję automatycznego wyłączania jako środek bezpieczeństwa. Funkcja ta uruchamia się, jeśli użytkownik zapomni wyłączyć strefę gotowania. Domyślne czasy wyłączenia są następujące:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Poziom mocy | 1 | 2-4 | 5-9 |
| Domyślny czas wyłączenia (godziny) | 8 | 4 | 2 |

**Ustawienia ciepła**
Poniższe ustawienia mają charakter wyłącznie orientacyjny. Dokładne ustawienie zależy od takich czynników, jak rodzaj naczynia i ilość przygotowywanej potrawy. Najlepiej wypróbować różne ustawienia płyty, aby znaleźć te, które najlepiej odpowiadają potrzebom.

| Ustawienie mocy | Zastosowanie: |
|---|---|
| 1 - 2 | - Delikatne podgrzewanie niewielkich ilości potraw<br>- Roztapianie czekolady, masła i produktów, które łatwo się przypalają<br>- Gotowanie na małym ogniu<br>- Powolne podgrzewanie |
| 3 - 4 | - Podgrzewanie<br>- Gotowanie na małym ogniu<br>- Gotowanie ryżu |
| 5 - 6 | - Naleśniki |
| 7 - 8 | - Smażenie<br>- Gotowanie makaronu |
| 9 | - Szybkie smażenie<br>- Przysmażanie<br>- Doprowadzanie zupy do wrzenia<br>- Gotowanie wody |

## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ważne: Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i upewnić się, że całkowicie ostygło.

Czyszczenie powierzchni płyty

- Rozlane płyny należy usunąć z powierzchni jak najszybciej po zakończeniu użytkowania. Przed czyszczeniem należy upewnić się, że powierzchnia jest wystarczająco zimna.
- Użyj miękkiej ściereczki lub papierowego ręcznika kuchennego. Jeśli plama zaschła, może być konieczne użycie specjalnego środka do czyszczenia szkła ceramicznego, dostępnego w większości sklepów spożywczych.
- Unikaj środków czyszczących o właściwościach ściernych oraz wełny stalowej, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię szkła ceramicznego.

**Codzienne zabrudzenia powierzchni płyty ceramicznej (odciski palców, ślady, resztki jedzenia lub rozlane płyny bez zawartości cukru)**

- Odłącz płytę od zasilania za pomocą wyłącznika głównego lub wyłącznika różnicowoprądowego przeznaczonego do tego celu.
- Gdy powierzchnia jest letnia (nie gorąca), nałóż środek czyszczący przeznaczony do płyt ceramicznych/indukcyjnych.
- Wymyj i wytrzyj powierzchnię do sucha czystą ściereczką lub papierowym ręcznikiem.
- Włącz zasilanie. Ważne:
- Po odłączeniu zasilania znikają sygnały ostrzegające o gorącej powierzchni, ale obszar ten może nadal być gorący w dotyku.
- Używaj wyłącznie gąbek/ściereczek przeznaczonych do płyt ceramicznych. Nie używaj silnych, żrących ani ściernych środków czyszczących. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić zgodność.
- Nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na szkle; mogą one spowodować trwałe plamy.

**Rozlanie słodkich produktów**

- Należy je natychmiast usunąć za pomocą skrobaczki przeznaczonej do płyt ceramicznych/indukcyjnych. Należy zachować szczególną ostrożność: miejsce to może być bardzo gorące. Procedura:

1. Odłącz płytę od zasilania za pomocą odpowiedniego wyłącznika lub wyłącznika różnicowoprądowego.
2. Trzymaj skrobaczkę pod kątem około 30° i zsuń rozlany płyn w kierunku chłodnego obszaru płyty.
3. Usuń resztki papierowym ręcznikiem lub ściereczką.

Ważne:

- Stopiony cukier, jeśli ostygnie na szkle, może być bardzo trudny do usunięcia lub trwale

uszkodzić powierzchnię.
- Niebezpieczeństwo skaleczenia: po zdjęciu osłony ochronnej ostrze skrobaka pozostaje ostre. Należy używać go z dużą ostrożnością i zawsze przechowywać z założoną osłoną oraz poza zasięgiem dzieci.

**Zabrudzenia i rozlane płyny na panelu sterowania**

1. Odłącz płytę od zasilania za pomocą odpowiedniego wyłącznika lub wyłącznika różnicowoprądowego.
2. Wyczyść panel za pomocą gąbki lub czystej, lekko zwilżonej ściereczki.
3. Całkowicie wysusz panel sterowania.
4. Włącz zasilanie.

**Ważne:**

- Obecność płynów w okolicy panelu może powodować awarie; przyciski dotykowe mogą nie reagować prawidłowo.
- Przed ponownym podłączeniem zasilania należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć panel.

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kody błędów

| Kod błędu | Prawdopodobna przyczyna | Możliwe rozwiązanie |
|---|---|---|
| F1 | Zwarcie czujnika temperatury | Sprawdź termopar lub wymień płytę główną, kontaktując się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. |
| F2 | Czujnik temperatury w obwodzie otwartym | Upewnij się, że termopara jest prawidłowo podłączona. |
| F3 | Czujnik temperatury wykazuje wysoką temperaturę | Wymień płytkę główną, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. |

## 7. DANE TECHNICZNE

Produkt: Bolero Squad V 2050 Flex
Numer referencyjny produktu: EU01_134523

Strefy gotowania: 2 strefy
Napięcie: 220-240 V~
Częstotliwość: 50-60 Hz

Moc: 3000-3600 W
Zużycie energii przez płytę ceramiczną obliczone na kg (płyta EC): 189,5 Wh/kg

| | Symbol | Wartość | Jednostka |
|---|---|---|---|
| Identyfikacja modelu | | EU01_134523 | |
| Typ płyty kuchennej | | Elektryczna | |
| Liczba przełączników palników i/lub stref gotowania | | 2 | |
| Technika grzewcza (palniki i strefy gotowania indukcyjne, palniki radiacyjne, płyty stałe) | | Płyta grzejna | |

| Strefy gotowania (obszary) | Średnica strefy gotowania / obszaru (mm) | Średnica naczyń kuchennych (mm) | Ilość wody m cw (g) | Zużycie energii w teście E cw (Wh) | Testowe zużycie energii na kg wody (EC electric cooking) (Wh/kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |
| 2 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |

Zużycie energii w trybie „wyłączonym" wynosi 0,32 W, zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 i europejskimi przepisami 1275/2008/WE i 801/2013/WE. W tym celu urządzenie jest podłączane do sieci bez wykonywania żadnej funkcji. Przełącznik/regulator urządzenia został ustawiony w pozycji „wyłączone".

Pobór mocy w trybie czuwania wynosi 0,32 W przy zastosowaniu wytycznych normy EN 50564:2011 oraz europejskich regulacji 1275/2008/WE i 801/2013/WE. W tym celu urządzenie jest podłączane do sieci bez wykonywania żadnej funkcji. Przełącznik/regulator urządzenia ustawiono w pozycji „czuwania".

WAŻNE: Deklarowane wartości zostały uzyskane w środowisku laboratoryjnym zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od warunków otoczenia i użytkowania urządzenia.

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.
Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## 8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii/akumulatorów, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.
Informacje na temat krajowych programów recyklingu opakowań i ich oznakowania można znaleźć na naszej stronie internetowej.
Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

## 9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.
Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.
Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiekolwiek 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 lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 11. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

CE Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymogi i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

## 1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obrázek 1

1. Varná zóna 1 (1400 W)
2. Varná zóna 2 (1400 W)
3. Flexibilní varná zóna (3400 W)
4. ovládací panel

ovládací panel

Obrázek 2

1. Dotyková ikona časovače
2. Dotyková ikona pro horní varnou zónu
3. Dotykové posuvné ovládání pro regulaci výkonu/časovač
4. Dotyková ikona pro spodní varnou zónu
5. Dotyková ikona zámku
6. Hmatová ikona pro zachování tepla
7. flexibilní zóny
8. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí

Poznámka:
Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat obrázku na produktu.

## 2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice. Originální krabici a další balicí materiály můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- Ujistěte se prosím, že všechny díly a komponenty jsou součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některé chybí nebo jsou poškozené, okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

**Obsah krabice:**

- Talíř
- Tento návod k obsluze

- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, abyste zachovali řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že byste požádali o pomoc.

## 3. INSTALACE

Připravte pracovní plochu podle rozměrů uvedených na obrázku 3. Pro usnadnění instalace a použití ponechte kolem ní minimální prostor 100 mm.
Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Použijte tepelně odolný materiál, abyste zabránili deformaci v důsledku tepelného záření z desky.

Rozměry z obrázku 3 jsou podrobně uvedeny níže:

| (mm) | Š (mm) | V (mm) | D (mm) | A (mm) | Š (mm) | X (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 let | 265 +5 / -0 | 490 +5 / -0 | 100 minut |

**Větrání a bezpečná vzdálenost**

Vždy se ujistěte, že je keramická varná deska dobře odvětrávaná a že vstupy a výstupy vzduchu nejsou zablokované. Zkontrolujte, zda varná deska funguje správně, jak je uvedeno níže.

⚠Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a horní skříňkou musí být alespoň 760 mm. Obr. 4

Rozměry na obrázku 4 jsou následující:

| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | A |
|---|---|---|---|---|
| 760 minut | 50 minut | 20 minut | Přívod vzduchu | Výstup vzduchu ≥5 mm |

**Vložení a upevnění destičky**

Před umístěním talíře na pracovní plochu naneste lepicí těsnění kolem spodního okraje. Ujistěte se, že těsnění je rovnoměrné, bez mezer nebo překrytí, aby se zabránilo prosakování kapaliny. Obr. 5

1. Odstraňte podkladovou fólii z těsnění a ujistěte se, že průhledná ochranná vrstva zůstává nalepena. Otočte destičku a umístěte těsnění pod okraj tak, aby bylo zarovnáno s vnějším okrajem. Pevně přitlačte, aby těsnění rovnoměrně přilnulo.
2. Vložte desku do otvoru a zatlačte ji dolů, dokud pevně neusadí na skříňce.

**Instalace a odvětrávání indukční varné desky**

Zajistěte, aby indukční varná deska byla dobře odvětrávaná a aby vstupy a výstupy vzduchu nebyly zablokovány. Abyste zabránili náhodnému kontaktu s horkou spodní stranou nebo úrazu elektrickým proudem během provozu, umístěte kus dřeva zajištěný šrouby alespoň 50 mm od spodní části varné desky. Obr. 6

Dodržujte tyto požadavky:
- Talíř má po celém obvodu větrací otvory. Při pokládání talíře se ujistěte, že nejsou blokovány pracovní plochou.
- Lepidlo, které spojuje plastové nebo dřevěné materiály s nábytkem, musí odolat teplotám nejméně 150 °C, aby se zabránilo odlupování panelu.
- Zadní stěna a přilehlé povrchy musí odolat teplotám až do 90 °C.

⚠VAROVÁNÍ:
- Instalaci musí provést kvalifikovaný personál. Nepokoušejte se o instalaci sami.
- Neinstalujte desku přímo nad myčku nádobí, ledničku, mrazák, pračku nebo sušičku, protože vlhkost může poškodit elektronické součástky.
- Zajistěte správnou instalaci desky, aby byl zajištěn dostatečný odvod tepla a zlepšila se její spolehlivost. Stěna a pracovní plocha musí být tepelně odolné.
- Mezilehlý materiál a lepidlo musí být tepelně odolné, aby se zabránilo poškození.
- Nepoužívejte parní čističe.
- Používejte mezilehlé materiály a tepelně odolná lepidla, abyste zabránili poškození.

**Připojení desky**

Připojení musí být provedeno v souladu s platnými předpisy nebo pomocí jednopólového jističe. Obrázek 7 podrobně popisuje způsob připojení.

Pozor:
- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné jej vyměnit, měl by práci provést kvalifikovaný technik s vhodným nářadím, aby se předešlo nehodám.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, nainstalujte vícepólový jistič s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Instalatér musí ověřit, zda elektrické připojení splňuje bezpečnostní předpisy.
- Zabraňte ohýbání nebo stlačování kabelu.
- Pravidelně kontrolujte kabel a ujistěte se, že jej vyměňuje pouze kvalifikovaný personál.

## 4. PROVOZ

**Dotykové ovládání**
- Ovládání je dotykové, takže není třeba vyvíjet tlak.
- Používejte bříško prstu, ne špičku.
- Při každém zaregistrovaném klepnutí uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté, suché a bez jakýchkoli předmětů (například nádobí nebo hadříků). I tenký film vody může ztížit používání ovládacích prvků.

**Výběr správného kuchyňského náčiní**

- Nepoužívejte kuchyňské náčiní se zoubkovanými hranami nebo zakřiveným dnem.
- Ujistěte se, že dno pánve je hladké, rovné na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Pánev vždy umístěte na varnou zónu do středu.
- Hrnce vždy zvedejte ze sklokeramické varné desky; neposouvejte je, mohly by poškrábat sklo.

**Zahájení vaření**

Po zapnutí varné desky se ozve pípnutí, všechny kontrolky se na jednu sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což znamená, že sklokeramická varná deska je v pohotovostním režimu.

1. Dotkněte se ovládacího prvku Zapnutí/Vypnutí.
2. Když to uděláte, ozve se pípnutí a na všech displejích se zobrazí „-“ nebo „- -“, což znamená, že indukční varná deska je v pohotovostním režimu.
3. Umístěte vhodnou pánev na požadovanou varnou zónu.

Poznámka: Ujistěte se, že dno pánve a varná plocha jsou čisté a suché.

4. Dotkněte se ovladače výběru varné zóny. Kontrolka vedle tlačítka bude blikat.
5. Vyberte stupeň ohřevu dotykem posuvného dotykového ovladače.

Známky:

- Pokud do jedné minuty nevyberete varnou zónu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu od kroku 1.
- Stupeň ohřevu můžete kdykoli během vaření změnit.

**Funkce Flex**

- Dvě varné zóny můžete používat výběrem funkce Flex  a nastavením úrovně výkonu (1–9) pomocí dotykového posuvného ovladače.
- Když je aktivován režim FLEX, digitální displej bude střídavě zobrazovat úroveň výkonu a „F“.
- Chcete-li funkci FLEX zrušit, vyberte libovolnou topnou zónu.

**Až dovaříte**

1. Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr topné zóny, kterou chcete vypnout.
2. Posuňte dotykový posuvník doleva pro vypnutí varné zóny.
3. Vypněte celou desku dotykem ovládacího prvku Zapnutí/Vypnutí.
4. Pozor na horké povrchy: „H“ označuje, která varná zóna je horká na dotek. Zmizí, jakmile povrch vychladne na bezpečnou teplotu. Lze jej také použít jako funkci úspory energie k ohřevu jiných pánví pomocí stále horké varné desky.

Funkce udržování teploty

1. Vyberte ohřívací oblast a stiskněte tlačítko . Oblast se přepne do režimu udržování teploty a na displeji se zobrazí [chybějící informace ]. Varná deska bude ohřívat na nízký výkon, aby se hrnec udržel na správné teplotě.
2. Výkon v této funkci nelze nastavit.

**Používání časovače**

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

1. Jako připomínka minut. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádné varné zóny. Vypnutí varné zóny po uplynutí nastaveného času.
2. Časovač lze nastavit až na 99 minut.

Nastavení časovače pro vypnutí varné zóny

1. V provozním režimu vyberte topnou zónu, u které chcete nastavit časovač.
2. Stiskněte ikonu časovače pro nastavení času; na obrazovce se zobrazí a bude blikat „10“.
3. Ovládejte časovač pomocí dotykového posuvného ovladače:

- Když se poprvé dotknete tlačítka časovače, číslice jednotek na displeji bude blikat. Nastavte časovač pomocí posuvného dotykového ovládání.
- Po druhém stisknutí tlačítka časovače bude blikat číslice desítek. Stejným způsobem nastavte časovač pro číslici desítek.

4. Chcete-li zrušit časovač, nastavte pomocí dotykového posuvníku číslice jednotek a desítek na „0“.
5. Po nastavení časovače se na jednomístném displeji hořáku časovače rozsvítí desetinná tečka. Dvoumístný displej zobrazí nejkratší čas ze všech časovačů.

- V provozním režimu, pokud není vybrána žádná topná zóna, stiskněte tlačítko funkce časovače pro nastavení času a aktivaci funkce připomenutí. Po dosažení nastaveného času se na 30 sekund rozezní bzučák.
- Pokud má varná zóna časovač a doba vaření dosáhne nastaveného času, varná zóna automaticky nastaví výkon na 0 a vypne se.

Pokud je časovač nastaven ve více než jedné zóně

1. Při nastavování času pro několik varných zón současně se rozsvítí desetinná místa odpovídajících zón.
   Na minutovém displeji se zobrazí časovač s nejkratším časem. Tečka v odpovídající zóně bude blikat.
2. Jakmile skončí odpočítávání, příslušná zóna se vypne. Zobrazí se nový minimální časovač a tečka odpovídající zóny bude blikat.

**Blokování ovládacích prvků**
Ovládací prvky můžete zablokovat, abyste zabránili nechtěnému použití (například dětmi, které omylem zapnou varné zóny).
Pokud jsou ovládací prvky uzamčeny, všechny ovládací prvky kromě tlačítka zapnutí/vypnutí budou deaktivovány.

Blok
Klepněte na ikonu zámku . Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Odemknout
1. DLOUHO SE DOTKNĚTE A PODRŽTE IKONU ZÁMKU.NYNÍ MŮŽETE ZAČÍT POUŽÍVAT KERAMICKOU VARNOU DESKU.

Když je varná deska v režimu uzamčení, všechny ovládací prvky jsou deaktivovány kromě vypínače. V případě nouze můžete keramickou varnou desku vždy vypnout pomocí vypínače, ale před dalším použitím ji budete muset odemknout.

**Ochrana proti přehřátí**
Keramická varná deska má vestavěný teplotní senzor, který sleduje vnitřní teplotu. Pokud je detekováno nadměrné teplo, varná deska se pro vaši bezpečnost automaticky vypne.

**Varování před zbytkovým teplem**
Po použití varné desky může zůstat zbytkové teplo. Zobrazí se písmeno „H“, které vás varuje, abyste se vyhnuli kontaktu.

**Automatické vypnutí**
Varná deska je vybavena funkcí automatického vypnutí jako bezpečnostní opatření. K tomu dojde, pokud zapomenete vypnout varnou zónu. Přednastavené časy vypnutí jsou následující:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Úroveň výkonu | 1 | 2–4 | 5–9 |
| Výchozí čas vypnutí (hodiny) | 8 | 4 | 2 |

**Nastavení teploty**
Následující nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na faktorech, jako je typ nádobí a množství, které vaříte . Experimentujte s varnou deskou, abyste našli nastavení, která nejlépe vyhovují vašim potřebám.

| Nastavení teploty | Vhodné pro: |
|---|---|
| 1 - 2 | - Šetrný ohřev pro malé množství jídla<br>- Rozpouští čokoládu, máslo a potraviny, které se rychle připalují - Jemné vaření na mírném ohni - Pomalý ohřev |
| 3 - 4 | - Ohřev<br>- Rychlé vaření - Vaření rýže |
| 5 - 6 | - Palačinky |
| 7 - 8 | - Restovat<br>- Vařit těstoviny |
| 9 | - Rychlé smažení<br>- Opékání - Přivedení polévky k varu - Vaření vody |

## 5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Důležité: Před prováděním jakékoli údržby nebo čištění odpojte spotřebič od elektrické sítě a ujistěte se, že zcela vychladl.

Čištění povrchu talíře

- Rozlité tekutiny z povrchu co nejdříve po použití očistěte. Před čištěním se ujistěte, že je povrch dostatečně chladný.
- Použijte měkký hadřík nebo papírovou utěrku. Pokud rozlitá tekutina zaschla, budete možná potřebovat specializovaný čistič sklokeramiky, který je k dostání ve většině supermarketů.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ocelovou vlnu, protože by mohly poškrábat sklokeramický povrch.

**Denní nečistoty na sklokeramickém povrchu (otisky prstů, skvrny, zbytky jídla nebo rozlité tekutiny, které neobsahují cukr)**

- Odpojte desku od sítě pomocí jističe nebo proudového chrániče určeného k tomuto účelu.
- Na teplý (ne horký) povrch naneste speciální čisticí prostředek na sklokeramické/ indukční varné desky.
- Opláchněte a osušte povrch čistým hadříkem nebo kuchyňským papírem.
- Obnovte napájení. Důležité:
- Po výpadku proudu varování před horkým povrchem zmizí, ale oblast může stále hořet.
- dotek.
- Používejte pouze houbičky/drticí podložky speciálně určené pro sklokeramické varné desky. Nepoužívejte agresivní, korozivní čisticí prostředky ani

- abrazivní prostředky. Vždy si přečtěte etiketu, abyste ověřili kompatibilitu.
- Nenechávejte na skle zbytky čisticího prostředku, mohl by způsobit trvalé skvrny.

**Rozlité sladké potraviny**

- Okamžitě je odstraňte škrabkou vhodnou pro sklokeramické/indukční varné desky. Buďte velmi opatrní: oblast

Může být velmi horko. Postup:

1. Odpojte desku od sítě pomocí příslušného spínače nebo diferenciálního jističe.
2. Držte škrabku pod úhlem asi 30° a posuňte rozlitou tekutinu směrem k chladnější části varné desky.
3. Zbytky odstraňte kuchyňským papírem nebo hadříkem.

Důležité:

- Roztavené cukry, pokud vychladnou na skle, se velmi obtížně odstraňují nebo mohou trvale poškodit

povrch.

- Nebezpečné pořezání: Po odstranění ochranného krytu je škrabka ostrá. Používejte s maximální opatrností a

Vždy jej skladujte s ochranným krytem a mimo dosah dětí.

**Nečistoty a rozlité tekutiny na ovládacím panelu**

1. Odpojte desku od sítě pomocí příslušného spínače nebo diferenciálního jističe.
2. Panel očistěte mírně navlhčenou houbičkou nebo čistým hadříkem.
3. Ovládací panel zcela osušte.
4. Obnovte napájení.

**Důležité:**

- Přítomnost kapalin v oblasti panelu může způsobit poruchy; dotyková tlačítka nemusí fungovat.

odpovědět správně.

- Před opětovným připojením napájení nezapomeňte panel důkladně vyčistit a osušit.

## 6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybové kódy

| Kód chyby | Možná příčina | Možné řešení |
|---|---|---|
| F1 | Zkratovaný teplotní senzor | Zkontrolujte termočlánek nebo vyměňte základní desku kontaktováním oficiálního technického servisu společnosti Cecotec. |
| F2 | Snímač teploty otevřeného obvodu | Ujistěte se, že je termočlánek správně připojen. |
| F3 | Snímač vysoké teploty | Vyměňte základní desku a kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec. |

## 7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt: Bolero Squad V 2050 Flex

Referenční číslo produktu: EU01_134523

Varné zóny: 2 zóny

Napětí: 220–240 V~

Frekvence: 50-60 Hz

Výkon: 3000–3600 W

Spotřeba energie sklokeramické varné desky na kg (EC varná deska): 189,5 Wh /kg

| | Symbol | Hodnota | Jednotka |
|---|---|---|---|
| Identifikace modelu | | EU01_134523 | |
| Typ varné desky | | Elektrický | |
| Počet voličů pro varné zóny a/nebo varné desky | | 2 | |
| Technologie ohřevu (indukční varné zóny a plochy, sálavé varné zóny, pevné varné desky) | | Sálavá deska | |

| Varné zóny (oblasti) | Průměr varné zóny / plochy (mm) | Průměr kuchyňského náčiní (mm) | Množství vody m cw (g) | Spotřeba energie testované jednotky E cw ( Wh ) | Spotřeba energie testu na kg vody (EC elektřina) vaření ) ( Wh /kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |
| 2 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |

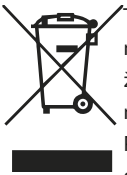
Spotřeba energie ve vypnutém stavu je 0,32 W, vypočteno dle pokynů normy EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Toho je dosaženo připojením spotřebiče k elektrické síti bez provádění jakékoli funkce. Vypínač/ovladač spotřebiče je nastaven do polohy „vypnuto".

Spotřeba energie v pohotovostním režimu je 0,32 W, vypočteno dle pokynů normy EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Toho je dosaženo připojením spotřebiče k elektrické síti bez provádění jakékoli funkce. Spínač/ovladač spotřebiče je nastaven do polohy „pohotovostní režim".

DŮLEŽITÉ: Uvedené hodnoty byly získány v laboratorním prostředí v souladu s platnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na okolních podmínkách a použití termoelektrického chladiče.

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 výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se měl spotřebitel obrátit na místní úřady.
Informace o národních systémech recyklace obalů a jejich označování naleznete na našich webových stránkách.
Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

## 9. ZÁRUKA A SAT

Společnost Cecotec bude koncovému uživateli nebo spotřebiteli odpovídat za jakýkoli nesoulad se smlouvou, který existuje v době dodání produktu, a to v souladu s podmínkami a lhůtami stanovenými platnými předpisy.
Doporučuje se, aby opravy prováděli specializovaní pracovníci.
Pokud zjistíte problém s produktem nebo máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

## 10. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího písemného souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

## 11. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ

CE Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení platných předpisů Evropské unie. Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

## 1. PARÇALAR VE BILEŞENLER

Şekil 1

1. Pişirme bölgesi 1 (1400W)
2. Pişirme bölgesi 2 (1400W)
3. Esnek pişirme bölgesi (3400W)
4. kontrol Paneli

kontrol Paneli

Şekil 2

1. Zamanlayıcı dokunmatik simgesi
2. Üst pişirme bölgesi için dokunmatik simge
3. Güç ayarı/zamanlayıcı için dokunmatik kaydırıcı kontrolü
4. Alt pişirme bölgesi için dokunmatik simgeye dokunun.
5. Kilit dokunma simgesi
6. Isı tasarrufu dokunsal simgesi
7. Esnek bölge dokunmatik simgesi
8. Açma/kapama için dokunmatik simge

Not:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünün grafikleriyle birebir örtüşmeyebilir.

## 2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içinde gelir. Cihazı kutusundan çıkarın. Cihazı ileride taşımanız gerekirse hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm malzemeleri doğru şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Lütfen tüm parçaların ve bileşenlerin eksiksiz ve iyi durumda olduğundan emin olun. Herhangi bir parça eksik veya hasarlıysa, lütfen derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

**Kutu içeriği:**

- Plaka
- Bu kullanım kılavuzu

- Yardım talebinde bulunmanız durumunda ekipmanınızın izlenebilirliğini sağlamak için, ürün üzerindeki seri numarasını silmeyin.

**3. Kurulum**

Çalışma yüzeyini Şekil 3›te gösterilen ölçülere göre hazırlayın. Montaj ve kullanım kolaylığı için çevresinde en az 100 mm boşluk bırakmaya özen gösterin.
Çalışma yüzeyinin kalınlığının en az 30 mm olduğundan emin olun. Plakadan yayılan ısıdan kaynaklanan deformasyonu önlemek için ısıya dayanıklı malzeme kullanın.

Şekil 3›ün boyutları aşağıda detaylı olarak verilmiştir:

| (mm) | G (mm) | Hmm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 | 265 +5 / -0 | 490 +5 / -0 | 100 dakika |

**Havalandırma ve güvenli mesafe**
Seramik ocak yüzeyinin iyi havalandırıldığından ve hava giriş çıkışlarının tıkanıklık içermediğinden emin olun. Ocağın aşağıda belirtildiği gibi doğru şekilde çalıştığını kontrol edin.

⚠Not: Ocak ile üst dolap arasındaki güvenlik mesafesi en az 760 mm olmalıdır. Şekil 4

Şekil 4›teki ölçümler aşağıdaki gibidir:

| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | VE |
|---|---|---|---|---|
| 760 dakika | 50 dakika | 20 dakika | Hava girişi | Hava çıkışı ≥5 mm |

**Plakanın yerleştirilmesi ve sabitlenmesi**
Plakayı çalışma yüzeyine yerleştirmeden önce, alt kenarına yapışkan contayı uygulayın. Sıvı sızıntısını önlemek için contanın düzgün, boşluksuz ve üst üste binme olmadan uygulandığından emin olun. Şekil 5

1. Contanın arkasındaki koruyucu tabakayı çıkarın, şeffaf koruyucu tabakanın yapışık kaldığından emin olun. Tabağı ters çevirin ve contayı kenarın altına, dış kenarla hizalayarak yerleştirin. Contanın eşit şekilde yapıştığından emin olmak için sıkıca bastırın.
2. Plakayı açıklığa yerleştirin ve dolaba iyice oturana kadar aşağı doğru bastırın.

**İndüksiyonlu ocağın montajı ve havalandırılması**
İndüksiyonlu ocağın iyi havalandırıldığından ve hava giriş ve çıkışlarının tıkalı olmadığından emin olun. Çalışma sırasında sıcak alt yüzeyle kazara teması veya elektrik çarpmasını önlemek için, ocağın altından en az 50 mm yukarıya vidalarla sabitlenmiş bir tahta parçası

yerleştirin. Şekil 6
Aşağıdaki şartlara uyun:
- Plakanın etrafında havalandırma delikleri bulunmaktadır. Plakayı yerleştirirken bu deliklerin çalışma yüzeyi tarafından kapatılmadığından emin olun.
- Plastik veya ahşap malzemeleri mobilyaya yapıştıran yapıştırıcının, panelin soyulmasını önlemek için en az 150°C sıcaklığa dayanması gerekir.
- Arka duvar ve bitişik yüzeyler 90°C'ye kadar olan sıcaklıklara dayanmalıdır.

⚠UYARILAR:
- Kurulum, yetkili personel tarafından yapılmalıdır. Kendi başınıza kurmaya çalışmayın.
- Plakayı bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, çamaşır makinesi veya kurutucunun hemen üzerine monte etmeyin, çünkü nem elektronik bileşenlere zarar verebilir.
- Isı dağılımının yeterli olması ve güvenilirliğinin artırılması için plakanın doğru şekilde monte edildiğinden emin olun. Duvar ve çalışma yüzeyi ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Ara malzeme ve yapıştırıcı, hasarı önlemek için ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Buharlı temizleyiciler kullanmayın.
- Hasar oluşmasını önlemek için ara malzemeler ve ısıya dayanıklı yapıştırıcılar kullanın.

**Kartı bağlama**
Bağlantı, mevcut yönetmeliklere uygun olarak veya tek kutuplu bir devre kesici kullanılarak yapılmalıdır. Şekil 7, bağlantı yöntemini ayrıntılı olarak göstermektedir.

Dikkat:
- Kablo hasar görmüşse veya değiştirilmesi gerekiyorsa, kazaları önlemek için yetkili bir teknisyenin uygun aletlerle işi yapması gerekir.
- Cihaz doğrudan şebeke elektriğine bağlıysa, kontaklar arasında en az 3 mm mesafe bulunan çok kutuplu bir devre kesici takın.
- Montajı yapan kişi, elektrik bağlantısının güvenlik yönetmeliklerine uygun olduğunu doğrulamalıdır.
- Kabloyu bükmekten veya sıkıştırmaktan kaçının.
- Kabloyu düzenli olarak kontrol edin ve yalnızca yetkili personel tarafından değiştirildiğinden emin olun.

## 4. İŞLEM
**Dokunmatik kontroller**
- Kontroller dokunmatik hassasiyetlidir, bu nedenle baskı uygulamaya gerek yoktur.
- Parmak ucunuzu değil, parmak iç kısmınızı kullanın.
- Her dokunuş algılandığında bir bip sesi duyacaksınız.

- Kontrollerin her zaman temiz, kuru ve herhangi bir nesneden (mutfak eşyası veya bez gibi) arındırılmış olduğundan emin olun. İnce bir su tabakası bile kontrollerin kullanımını zorlaştırabilir.

**Doğru mutfak gerecini seçmek**

- Tırtıklı kenarlı veya kavisli tabanlı mutfak gereçleri kullanmayın.
- Tavanızın tabanının düz, cam yüzeye tam oturacak şekilde ve pişirme alanıyla aynı boyutta olduğundan emin olun. Tavanızı her zaman pişirme alanının ortasına yerleştirin.
- Tencere ve tavaları seramik ocaktan daima kaldırın; kaydırmayın, çünkü camı çizebilirler.

**Pişirmeye başlamak için**

Ocağı açtığınızda bir bip sesi duyulacak, tüm göstergeler bir saniyeliğine yanacak ve ardından sönecektir; bu da seramik ocağın bekleme modunda olduğunu gösterir.

1. Açma/Kapama düğmesine dokunun.
2. Bunu yaptığınızda bir bip sesi duyulacak ve tüm ekranlarda "-" veya "- -" görünecek; bu da indüksiyonlu ocağın bekleme modunda olduğunu gösterir.
3. İstenilen pişirme bölgesine uygun bir tencere yerleştirin.

Not: Tavanın tabanının ve pişirme yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.

4. Isıtma bölgesi seçim kontrolüne dokunun. Tuşun yanındaki gösterge yanıp sönecektir.
5. Dokunmatik kaydırma kontrolüne dokunarak bir ısı ayarı seçin.

Notlar:

- Bir dakika içinde ısıtma bölgesi seçmezseniz, indüksiyonlu ocak otomatik olarak kapanacaktır. 1. adımdan tekrar başlamanız gerekecektir.
- Pişirme sırasında ısı ayarını istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

**Esnek Fonksiyon**

- dokunmatik kaydırma çubuğuyla güç seviyesini (1-9) ayarlayarak iki pişirme bölgesi kullanabilirsiniz . 
- FLEX modu etkinleştirildiğinde, dijital ekran güç seviyesi ve "F" arasında dönüşümlü olarak gösterilecektir.
- FLEX fonksiyonunu iptal etmek için herhangi bir ısıtma bölgesini seçin.

**Pişirmeyi bitirdiğinizde**

1. Kapatmak istediğiniz ısıtma bölgesinin seçim kontrolüne dokunun.
2. Pişirme bölgesini kapatmak için dokunmatik kaydırma çubuğunu sola doğru hareket

ettirin.

3. Güç Açma/Kapama kontrolüne dokunarak tüm kartı kapatın.
4. Sıcak yüzeylere dikkat: “H” harfi, dokunulduğunda sıcak olan pişirme bölgesini gösterir. Yüzey güvenli bir sıcaklığa soğuduğunda harf kaybolacaktır. Ayrıca, henüz sıcak olan ocak yüzeyini kullanarak diğer tencere ve tavaları ısıtmak için enerji tasarrufu özelliği olarak da kullanılabilir.

Sıcak tutma fonksiyonu

1. Isıtma alanını seçin ve düğmeye basın . Alan sıcak tutma moduna geçecek ve ekranda [bilgi eksik] görüntülenecektir . Tencerenin doğru sıcaklıkta kalması için ocak düşük güçte çalışacaktır.
2. Bu fonksiyonda güç ayarı yapılamaz.

**Zamanlayıcıyı kullanma**

Zamanlayıcıyı iki farklı şekilde kullanabilirsiniz:

1. Dakikaları hatırlatmak için. Bu durumda, ayarlanan süre dolduğunda zamanlayıcı hiçbir pişirme bölgesini kapatmayacaktır. Ayarlanan süre bittikten sonra bir pişirme bölgesini kapatmak için.
2. Zamanlayıcı 99 dakikaya kadar ayarlanabilir.

Pişirme bölgesini kapatmak için zamanlayıcıyı ayarlayın.

1. Çalışma modunda, zamanlayıcıyı ayarlamak istediğiniz ısıtma bölgesini seçin.
2. Zamanlayıcı dokunmatik simgesine basın ; ekranda “10” görüntülenecek ve yanıp sönecektir.
3. Zamanlayıcıyı dokunmatik kaydırıcı kontrolüyle yönetin:

- Zamanlayıcı düğmesine ilk kez dokunduğunuzda, ekrandaki birler basamağı yanıp sönecektir. Zamanlayıcıyı kaydırma çubuğu dokunmatik kontrolünü kullanarak ayarlayın.
- Zamanlayıcı düğmesine ikinci kez bastığınızda, onlar basamağı yanıp sönecektir. Onlar basamağı için de zamanlayıcıyı aynı şekilde ayarlayın.

4. Zamanlayıcıyı iptal etmek için, dokunmatik kaydırıcıyı kullanarak birler ve onlar basamağını “0” olarak ayarlayın.
5. Zamanlayıcı ayarlandıktan sonra, zamanlayıcı brülörünün tek haneli ekranındaki ondalık nokta yanacaktır. İki haneli ekran, tüm zamanlayıcılar arasında en kısa süreyi gösterecektir.

- Çalışma modunda, herhangi bir ısıtma bölgesi seçilmemişse, zamanlayıcı fonksiyon düğmesine basarak zamanı ayarlayın ve hatırlatma fonksiyonunu etkinleştirin. Ayarlanan süre dolduğunda, 30 saniye boyunca zil sesi çalacaktır.

- Bir ısıtma bölgesinde zamanlayıcı varsa ve pişirme süresi ayarlanan süreye ulaşırsa, ısıtma bölgesi otomatik olarak güç seviyesini 0'a ayarlar ve kapanır.

Zamanlayıcı birden fazla bölgede ayarlanmışsa

1. Birden fazla pişirme bölgesi için aynı anda zaman ayarı yapıldığında, ilgili bölgelerin ondalık noktaları yanacaktır.
   Dakika göstergesinde en kısa süreyi gösteren zamanlayıcı yer alacaktır. İlgili bölgedeki nokta yanıp sönecektir.
2. Geri sayım sayacı bittiğinde, ilgili bölge kapanacaktır. Ardından yeni minimum zamanlayıcı görüntülenecek ve ilgili bölgenin noktası yanıp sönmeye başlayacaktır.

**Kontrol engelleme**

İstenmeyen kullanımları (örneğin, çocukların yanlışlıkla pişirme bölgelerini açmasını) önlemek için kontrolleri kilitleyebilirsiniz.
Kontroller kilitlendiğinde, Açma/Kapama kontrolü dışındaki tüm kontroller devre dışı bırakılır.

Engellemek

Kilit dokunmatik simgesine dokunun . Zamanlayıcı göstergesi "Lo" gösterecektir.

Kilidi aç

1. KILIT SIMGESINE UZUN SÜRE BASILI TUTUN.SERAMIK OCAĞI ARTIK KULLANMAYA BAŞLAYABILIRSINIZ.

Ocak kilit modundayken, açma/kapama düğmesi hariç tüm kontroller devre dışı bırakılır. Acil durumlarda açma/kapama düğmesini kullanarak seramik ocağı her zaman kapatabilirsiniz, ancak tekrar kullanmadan önce kilidi açmanız gerekecektir.

**Aşırı ısınma koruması**

Seramik ocak, iç sıcaklığı izleyen dahili bir sıcaklık sensörüne sahiptir. Aşırı ısı tespit edilirse, güvenliğiniz için ocak otomatik olarak kapanacaktır.

**Kalan ısı uyarısı**

Ocağı kullandıktan sonra bir miktar ısı kalmış olabilir. Temastan kaçınmanız için "H" harfi görünecektir.

**Otomatik kapanma**

Ocak, güvenlik önlemi olarak otomatik kapanma fonksiyonuna sahiptir. Bu, pişirme bölgelerinden birini kapatmayı unutmanız durumunda devreye girer. Önceden ayarlanmış

kapanma süreleri aşağıdaki gibidir:

| Güç seviyesi | 1 | 2-4 | 5-9 |
|---|---|---|---|
| Varsayılan kapanma süresi (saat) | 8 | 4 | 2 |

**Isı ayarı**

Aşağıdaki ayarlar yalnızca kılavuz niteliğindedir. Kesin ayarlar, kullanılan tencere türü ve pişirdiğiniz miktar gibi faktörlere bağlı olacaktır . İhtiyaçlarınıza en uygun ayarları bulmak için ocakla denemeler yapın.

| Isı ayarı | Şunlar için uygundur: |
|---|---|
| 1 - 2 | - Az miktarda yiyecek için nazik ısıtma<br>- Çikolata, tereyağı ve çabuk yanan yiyecekleri eritir - Kısık ateşte pişirme - Yavaş ısıtma |
| 3 - 4 | - Yeniden ısıtın<br>- Kısa süre kısık ateşte pişirin - Pirinci pişirin |
| 5 - 6 | - Krepler |
| 7 - 8 | - Sotele<br>- Makarna pişir |
| 9 | - Hızlıca soteleyin<br>- Kızartın - Çorbayı kaynatın - Suyu kaynatın |

## 5. TEMIZLIK VE BAKIM

Önemli: Herhangi bir bakım veya temizlik işlemine başlamadan önce, cihazı güç kaynağından ayırın ve tamamen soğuduğundan emin olun.

Tabağın yüzeyini temizlemek

- Kullanımdan hemen sonra yüzeydeki dökülmeleri temizleyin. Temizlemeden önce yüzeyin yeterince soğuduğundan emin olun.
- Yumuşak bir bez veya kağıt havlu kullanın. Dökülen sıvı kuruduysa, çoğu süpermarkette bulunan özel bir cam-seramik temizleyiciye ihtiyacınız olabilir.
- Seramik cam yüzeyini çizebileceğinden aşındırıcı temizleyicilerden veya çelik yününden kaçının.

**Seramik cam yüzeydeki günlük kir (parmak izleri, lekeler, yemek artıkları veya şeker dışı dökülmeler)**

- Devre kesiciyi veya bu amaç için tasarlanmış kaçak akım koruma cihazını kullanarak panoyu şebekeden ayırın.
- Yüzey ılıkken (sıcak değil), seramik cam/indüksiyonlu ocaklar için özel bir temizleyici uygulayın.
- Yüzeyi temiz bir bez veya mutfak kağıdıyla durulayın ve kurulayın.
- Elektriği geri getirin. Önemli:
- Elektrik kesildiğinde, sıcak yüzey uyarıları kaybolur, ancak bölge hala yanıyor olabilir.
- dokunmak.
- Seramik cam ocaklar için özel olarak tasarlanmış süngerleri/ovma pedlerini kullanın. Sert, aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- Aşındırıcı maddeler. Uyumluluğu kontrol etmek için daima etiketi okuyun.
- Cam üzerinde temizleyici kalıntısı bırakmayın; kalıcı lekelere neden olabilir.

**Şekerli yiyeceklerin dökülmesi**

- Seramik/indüksiyonlu cam ocaklar için uygun bir kazıyıcı ile bunları derhal çıkarın. Son derece dikkatli olun: alan

Çok sıcak olabilir. İşlem:

1. İlgili şalteri veya diferansiyel anahtarı kullanarak devreyi şebekeden ayırın.
2. Kazıyıcıyı yaklaşık 30°'lik bir açıyla tutun ve döküntüyü ocağın daha soğuk bir bölgesine doğru kaydırın.
3. Kalan kalıntıları mutfak kağıdı veya bezle temizleyin.

Önemli:

- Eriyen şekerler cam üzerinde soğuduklarında çıkarılması çok zor olabilir veya cama kalıcı hasar verebilir.

yüzey.

- Tehlikeli kesik: Koruyucu kapak çıkarıldığında, kazıyıcı bıçak keskindir. Son derece dikkatli kullanın ve

Daima koruyucu kapağı takılı halde ve çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.

**Kontrol panelinde kir ve döküntüler.**

1. İlgili şalteri veya diferansiyel anahtarı kullanarak devreyi şebekeden ayırın.
2. Paneli hafif nemli bir sünger veya temiz bir bezle temizleyin.
3. Kontrol panelini tamamen kurulayın.
4. Elektriği geri getirin.

**Önemli:**

- Kontrol paneli alanında sıvı bulunması arızalara neden olabilir; dokunmatik düğmeler çalışmayabilir.

Doğru cevap verin.

- Gücü yeniden bağlamadan önce paneli iyice temizleyip kuruladığınızdan emin olun.

## 6. PROBLEM ÇÖZME

Hata kodları

| Hata kodu | Olası neden | Olası çözüm |
|---|---|---|
| F1 | Kısa devre yapmış sıcaklık sensörü | Termokuplu kontrol edin veya ana kartı değiştirmek için Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin. |
| F2 | Açık devre sıcaklık sensörü | Termokuplun doğru şekilde bağlandığından emin olun. |
| F3 | Yüksek sıcaklık sensörü | Anakartı değiştirin, Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin. |

## 7. TEKNIK ÖZELLIKLER

Ürün: Bolero Squad V 2050 Flex

Ürün referansı: EU01_134523

Pişirme bölgeleri: 2 bölge

Voltaj: 220-240V~

Frekans: 50-60 Hz

Güç: 3000-3600W

Seramik ocakın kilogram başına enerji tüketimi (EC ocak): 189,5 Wh /kg

| | Sembol | Değer | Birim |
|---|---|---|---|
| Model tanımlaması | | AB01_134523 | |
| Ocak tipi | | Elektrik | |
| Pişirme bölgeleri ve/veya ocaklar için seçici sayısı | | 2 | |
| Isıtma teknolojisi (indüksiyonlu pişirme bölgeleri ve alanları, radyant pişirme bölgeleri, katı hal ocakları) | | Radyant plaka | |

| Pişirme bölgeleri (alanları) | Pişirme bölgesinin/ alanının çapı (mm) | Mutfak eşyalarının çapı (mm) | Su miktarı m cw (g) | Testin enerji tüketimi E cw ( Wh ) | Su başına kilogram başına testin enerji tüketimi (EC elektrik) pişirme ) ( Wh /Kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 180 | 180 | 1500 | 284.3 | 189.5 |
| 2 | 180 | 180 | 1500 | 284.3 | 189.5 |

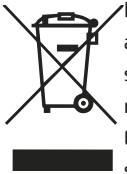
Cihazın "kapalı" modundaki güç tüketimi, EN 50564:2011 standardı ve 1275/2008/EC ve 801/2013/EC Avrupa yönetmeliklerinin yönergelerine göre hesaplanarak 0,32 W olarak belirlenmiştir. Bu değer, cihazın herhangi bir işlev gerçekleştirmeden şebeke güç kaynağına bağlanmasıyla elde edilir. Cihazın anahtarı/kontrol ünitesi "kapalı" konumuna getirilmiştir.

Bekleme modundaki güç tüketimi, EN 50564:2011 standardı ve 1275/2008/EC ve 801/2013/EC Avrupa yönetmeliklerinin yönergelerine göre hesaplanarak 0,32 W olarak belirlenmiştir. Bu değer, cihazın herhangi bir işlev gerçekleştirmeden şebeke güç kaynağına bağlanmasıyla elde edilir. Cihazın anahtarı/kontrol ünitesi "bekleme" konumuna ayarlanmıştır.

ÖNEMLİ: Belirtilen değerler, geçerli standartlara uygun olarak laboratuvar ortamında elde edilmiştir. Bu değerler, ortam koşullarına ve termoelektrik soğutucunun kullanımına bağlı olarak değişebilir.

Ürün kalitesini artırmak amacıyla teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

## 8. ELEKTRIKLI VE ELEKTRONIK EKIPMANLARIN GERI DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, ilgili düzenlemelere uygun olarak ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini gösterir. Bu ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, pilleri çıkarıp yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmeniz gerekmektedir.
Elektrikli ve elektronik ekipmanlarınızın ve/veya bunlara ait pillerin en uygun şekilde nasıl imha edileceğine dair ayrıntılı bilgi için, tüketicinin yerel yetkililerle iletişime geçmesi gerekmektedir.
Ulusal ambalaj geri dönüşüm sistemleri ve işaretlemeleri hakkında bilgileri web sitemizde bulabilirsiniz.
Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

## 9. GARANTI VE SAT

Cecotec, ürünün teslimi sırasında ilgili düzenlemelerce belirlenen şartlara, koşullara ve süre sınırlarına uymaması durumunda son kullanıcıya veya tüketiciye karşı sorumluluk üstlenecektir.
Onarım işlemlerinin uzman personel tarafından yapılması tavsiye edilir.
Üründe bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan Cecotec'in resmi Teknik Destek servisiyle iletişime geçin.

## 10. TELIF HAKKI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden yazılı izni olmadan, tamamen veya kısmen, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir veri tabanında saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

## 11. BASITLEŞTIRILMIŞ AB UY CONFORMITY BEYANI

CE Cecotec Innovaciones, bu ürünün ilgili Avrupa Birliği düzenlemelerinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uy conformity Beyanı'nın tam metnine şu web adresinden ulaşılabilir: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

## 1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Ζώνη μαγειρέματος 1 (1400W)
2. Ζώνη μαγειρέματος 2 (1400W)
3. Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος (3400W)
4. Πίνακας ελέγχου

Πίνακας ελέγχου

Σχήμα 2

1. Εικονίδιο αφής χρονοδιακόπτη
2. Αγγίξτε το εικονίδιο για την επάνω ζώνη μαγειρέματος
3. Έλεγχος αφής με ρυθμιστικό για ρύθμιση ισχύος/χρονοδιακόπτη
4. Αγγίξτε το εικονίδιο για την κάτω ζώνη μαγειρέματος
5. Εικονίδιο αφής κλειδαριάς
6. Απτικό εικονίδιο διατήρησης θερμότητας
7. Εικονίδιο αφής ζώνης ευελιξίας
8. Αγγίξτε το εικονίδιο για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση

Σημείωμα:
Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά του προϊόντος.

## 2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και άλλα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

**Περιεχόμενα κουτιού:**

- Πλάκα
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών

- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, προκειμένου να διατηρήσετε την ορθή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

## 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Προετοιμάστε την επιφάνεια εργασίας ακολουθώντας τις μετρήσεις που φαίνονται στο Σχήμα 3. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφήσει ένα ελάχιστο κενό 100 mm γύρω για να διευκολύνετε την εγκατάσταση και τη χρήση.
Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm. Χρησιμοποιήστε ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό για να αποτρέψετε τη στρέβλωση από την ακτινοβολία θερμότητας από την πλάκα.

Οι διαστάσεις του Σχήματος 3 παρουσιάζονται λεπτομερώς παρακάτω:

| (mm) | Π (mm) | Υ (mm) | Δ (mm) | Α (mm) | Β (mm) | Χ (χιλ.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 | 265 +5 / -0 | 490 +5 / -0 | 100 λεπτά |

**Αερισμός και ασφαλής απόσταση**

Να βεβαιώνεστε πάντα ότι η κεραμική εστία αερίζεται καλά και ότι οι είσοδοι και οι έξοδοι αέρα δεν έχουν εμπόδια. Ελέγξτε ότι η εστία λειτουργεί σωστά, όπως υποδεικνύεται παρακάτω.

⚠Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του άνω ντουλαπιού πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm. Εικ. 4

Οι μετρήσεις στο σχήμα 4 έχουν ως εξής:

| A(mm) | B(mm) | C(mm) | ρε | ΚΑΙ |
|---|---|---|---|---|
| 760 λεπτά | 50 λεπτά | 20 λεπτά | Είσοδος αέρα | Έξοδος αέρα ≥5 mm |

**Τοποθέτηση και στερέωση της πλάκας**

Πριν τοποθετήσετε την πλάκα στην επιφάνεια εργασίας, εφαρμόστε την αυτοκόλλητη σφράγιση γύρω από την κάτω άκρη. Βεβαιωθείτε ότι η σφράγιση είναι ομοιόμορφη, χωρίς κενά ή επικαλύψεις, για να αποτρέψετε τη διαρροή υγρών. Εικ. 5

1. Αφαιρέστε το προστατευτικό υλικό από τη στεγανοποίηση, φροντίζοντας να παραμένει προσαρτημένο το διαφανές προστατευτικό στρώμα. Γυρίστε την πλάκα και τοποθετήστε τη στεγανοποίηση κάτω από το χείλος, ευθυγραμμίζοντάς την με την εξωτερική άκρη. Πιέστε σταθερά για να βεβαιωθείτε ότι η στεγανοποίηση έχει κολλήσει ομοιόμορφα.
2. Τοποθετήστε την πλάκα στο άνοιγμα και πιέστε την προς τα κάτω μέχρι να εφαρμόσει σταθερά στο ντουλάπι.

**Εγκατάσταση και αερισμός της επαγωγικής εστίας**

Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία αερίζεται καλά και ότι οι είσοδοι και οι έξοδοι αέρα δεν είναι

φραγμένες. Για να αποφύγετε τυχαία επαφή με την καυτή κάτω πλευρά ή ηλεκτροπληξία κατά τη λειτουργία, τοποθετήστε ένα κομμάτι ξύλου στερεωμένο με βίδες σε απόσταση τουλάχιστον 50 mm από το κάτω μέρος της εστίας. Εικ. 6

Ακολουθήστε αυτές τις απαιτήσεις:

- Η πλάκα έχει οπές εξαερισμού γύρω της. Βεβαιωθείτε ότι αυτές δεν εμποδίζονται από την επιφάνεια εργασίας κατά την τοποθέτηση της πλάκας.
- Η κόλλα που ενώνει πλαστικά ή ξύλινα υλικά με τα έπιπλα πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασίες τουλάχιστον 150°C για να αποτρέψει το ξεφλούδισμα του πάνελ.
- Ο πίσω τοίχος και οι παρακείμενες επιφάνειες πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασίες έως και 90°C.

⚠ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Η εγκατάσταση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επιχειρήσετε να το εγκαταστήσετε μόνοι σας.
- Μην τοποθετείτε την πλάκα ακριβώς πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.
- Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα έχει εγκατασταθεί σωστά για να επιτραπεί η επαρκής απαγωγή της θερμότητας και να βελτιωθεί η αξιοπιστία της. Ο τοίχος και η επιφάνεια εργασίας πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Το ενδιάμεσο υλικό και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα για να αποφευχθούν ζημιές.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.
- Χρησιμοποιήστε ενδιάμεσα υλικά και θερμοανθεκτικές κόλλες για την αποφυγή ζημιών.

**Σύνδεση της πλακέτας**

Η σύνδεση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ή χρησιμοποιώντας μονοπολικό διακόπτη. Το Σχήμα 7 περιγράφει λεπτομερώς τη μέθοδο σύνδεσης.

Προσοχή:

- Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο ή χρειάζεται αντικατάσταση, ένας εξειδικευμένος τεχνικός θα πρέπει να εκτελέσει την εργασία με τα κατάλληλα εργαλεία για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος, εγκαταστήστε έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να επαληθεύσει ότι η ηλεκτρική σύνδεση συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Αποφύγετε το λύγισμα ή τη συμπίεση του καλωδίου.
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο και βεβαιωθείτε ότι αντικαθίσταται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.

## 4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

**Χειριστήρια αφής**

- Τα χειριστήρια είναι ευαίσθητα στην αφή, επομένως δεν χρειάζεται να ασκήσετε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το μαξιλαράκι του δακτύλου σας, όχι την άκρη.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταγράφεται ένα πάτημα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και απαλλαγμένα από οποιαδήποτε αντικείμενα (όπως σκεύη ή πανιά). Ακόμα και μια λεπτή στρώση νερού μπορεί να δυσκολέψει τη χρήση τους.

**Επιλέγοντας το σωστό σκεύος κουζίνας**

- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη κουζίνας με οδοντωτές άκρες ή καμπύλες βάσεις.
- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του τηγανιού σας είναι λεία, επίπεδη σε σχέση με το γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Να τοποθετείτε πάντα το τηγάνι σας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Να σηκώνετε πάντα τα τηγάνια από την κεραμική εστία. Μην τα σύρετε, καθώς μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.

**Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα**

Όταν ενεργοποιείτε την εστία, θα ακουστεί ένας ήχος, όλες οι ενδείξεις θα ανάψουν για ένα δευτερόλεπτο και στη συνέχεια θα σβήσουν, υποδεικνύοντας ότι η κεραμική εστία βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.

1. Αγγίξτε το χειριστήριο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
2. Όταν το κάνετε αυτό, θα ακουστεί ένας ήχος «μπιπ» και όλες οι οθόνες θα εμφανίσουν την ένδειξη «-» ή «- -», υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.
3. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο τηγάνι στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του τηγανιού και η επιφάνεια μαγειρέματος είναι καθαρά και στεγνά.

4. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης. Μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο θα αναβοσβήνει.
5. Επιλέξτε μια βαθμίδα μαγειρέματος αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο αφής.

Βαθμοί:

- Εάν δεν επιλέξετε ζώνη θέρμανσης εντός ενός λεπτού, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα χρειαστεί να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμότητας οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

**Λειτουργία Flex**

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε δύο ζώνες μαγειρέματος επιλέγοντας τη λειτουργία Flex και ρυθμίζοντας το επίπεδο ισχύος (1-9) με το ρυθμιστικό αφής.
- Όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία FLEX, η ψηφιακή οθόνη θα εμφανίζει εναλλάξ την ένδειξη της στάθμης ισχύος και την ένδειξη «F».
- Για να ακυρώσετε τη λειτουργία FLEX, επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη θέρμανσης.

Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το κουμπί επιλογής για τη ζώνη θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Μετακινήστε το ρυθμιστικό αφής προς τα αριστερά για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος.
3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την πλακέτα αγγίζοντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
4. Προσοχή με τις θερμές επιφάνειες: Το «H» υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή στην αφή. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας για τη θέρμανση άλλων τηγανιών χρησιμοποιώντας την εστία που είναι ακόμα ζεστή.

Λειτουργία διατήρησης θερμότητας

1. Επιλέξτε την περιοχή θέρμανσης και πατήστε το κουμπί . Η περιοχή θα εισέλθει σε λειτουργία διατήρησης θερμότητας και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη [λείπουν πληροφορίες ]. Η εστία θα θερμαίνει σε χαμηλή ισχύ για να διατηρήσει την κατσαρόλα στη σωστή θερμοκρασία.
2. Η ισχύς δεν είναι ρυθμιζόμενη σε αυτήν τη λειτουργία.

**Χρήση του χρονοδιακόπτη**

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο με δύο διαφορετικούς τρόπους:

1. Ως υπενθύμιση των λεπτών. Σε αυτήν την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος. Για να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος αφού παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος.
2. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί έως και 99 λεπτά.

<u>Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος</u>

1. Στην κατάσταση λειτουργίας, επιλέξτε την ζώνη θέρμανσης στην οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.
2. Πατήστε το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε την ώρα. Η οθόνη θα εμφανίσει και θα αναβοσβήνει η ένδειξη «10».

3. Ελέγξτε το χρονόμετρο χρησιμοποιώντας το ρυθμιστικό αφής:
- Όταν αγγίξετε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για πρώτη φορά, το ψηφίο των μονάδων στην οθόνη θα αναβοσβήνει. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας το ρυθμιστικό αφής.
- Όταν πατήσετε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για δεύτερη φορά, το ψηφίο των δεκάδων θα αναβοσβήνει. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για το ψηφίο των δεκάδων με τον ίδιο τρόπο.
4. Για να ακυρώσετε το χρονόμετρο, ορίστε τα ψηφία των μονάδων και των δεκάδων σε «0» χρησιμοποιώντας το ρυθμιστικό αφής.
5. Αφού ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, θα ανάψει η υποδιαστολή στην μονοψήφια οθόνη του καυστήρα χρονοδιακόπτη. Η διψήφια οθόνη θα εμφανίσει τον συντομότερο χρόνο μεταξύ όλων των χρονοδιακόπτων.
- Σε κατάσταση λειτουργίας, εάν δεν έχει επιλεγεί ζώνη θέρμανσης, πατήστε το κουμπί λειτουργίας χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε την ώρα και να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία υπενθύμισης. Όταν επιτευχθεί η καθορισμένη ώρα, θα ηχήσει ο βομβητής για 30 δευτερόλεπτα.
- Όταν μια ζώνη θέρμανσης διαθέτει χρονοδιακόπτη και ο χρόνος μαγειρέματος φτάσει στην καθορισμένη ώρα, η ζώνη θέρμανσης θα ρυθμίσει αυτόματα το επίπεδο ισχύος στο 0 και θα απενεργοποιηθεί.

<u>Εάν ο χρονοδιακόπτης έχει ρυθμιστεί σε περισσότερες από μία ζώνες</u>

1. Όταν ρυθμίζετε την ώρα για πολλές ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα, τα δεκαδικά ψηφία των αντίστοιχων ζωνών θα ανάψουν.
   Η ένδειξη λεπτών θα εμφανίσει τον χρονοδιακόπτη με τον συντομότερο χρόνο. Η κουκκίδα στην αντίστοιχη ζώνη θα αναβοσβήνει.
2. Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, η αντίστοιχη ζώνη θα απενεργοποιηθεί.
   Στη συνέχεια, θα εμφανιστεί ο νέος ελάχιστος χρονοδιακόπτης και η κουκκίδα για την αντίστοιχη ζώνη θα αναβοσβήνει.

**Έλεγχοι αποκλεισμού**

Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ανεπιθύμητη χρήση (για παράδειγμα, παιδιά να ενεργοποιήσουν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης θα απενεργοποιηθούν.

<u>Φραγμός</u>

Πατήστε το εικονίδιο αφής κλειδώματος . Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει την ένδειξη «Lo».

Ξεκλειδώνω

1. ΑΓΓΙΞΤΕ ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΑ ΤΟ ΕΙΚΟΝΙΔΙΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΑΦΗΣ ΓΙΑ ΜΕΓΑΛΟ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ.
2. ΤΩΡΑ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗΝ ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΣΤΙΑ.

⚠ Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από τον διακόπτη On/Off. Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την κεραμική εστία χρησιμοποιώντας τον διακόπτη On/Off σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει να τον ξεκλειδώσετε πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά.

**Προστασία από υπερθέρμανση**

Η κεραμική εστία διαθέτει ενσωματωμένο αισθητήρα θερμοκρασίας που παρακολουθεί την εσωτερική θερμοκρασία. Εάν ανιχνευθεί υπερβολική θερμότητα, η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα για την ασφάλειά σας.

**Προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας**

Μετά τη χρήση της εστίας, ενδέχεται να παραμείνει κάποια υπολειπόμενη θερμότητα. Θα εμφανιστεί το γράμμα «H» για να σας προειδοποιήσει να αποφύγετε την επαφή.

**Αυτόματη απενεργοποίηση**

Η εστία περιλαμβάνει λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης ως μέτρο ασφαλείας. Αυτό συμβαίνει εάν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος. Οι προκαθορισμένοι χρόνοι απενεργοποίησης είναι οι εξής:

| Επίπεδο ισχύος | 1 | 2-4 | 5-9 |
|---|---|---|---|
| Προεπιλεγμένος χρόνος απενεργοποίησης (ώρες) | 8 | 4 | 2 |

**Ρύθμιση θερμότητας**

Οι ακόλουθες ρυθμίσεις είναι μόνο ενδεικτικές. Η ακριβής ρύθμιση θα εξαρτηθεί από παράγοντες όπως ο τύπος του μαγειρικού σκεύους και η ποσότητα που μαγειρεύετε . Πειραματιστείτε με την εστία για να βρείτε τις ρυθμίσεις που ταιριάζουν καλύτερα στις ανάγκες σας.

| Ρύθμιση θερμότητας | Κατάλληλο για: |
|---|---|
| 1 - 2 | - Απαλό ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού<br>- Λιώνει σοκολάτα, βούτυρο και φαγητά που καίγονται γρήγορα - Απαλό σιγοβράσιμο - Αργό ζέσταμα |
| 3 - 4 | - Ξαναζέσταμα<br>- Γρήγορο σιγοβράσιμο - Μαγειρέψτε το ρύζι |
| 5 - 6 | - Τηγανίτες |
| 7 - 8 | - Σοτάρετε<br>- Μαγειρέψτε ζυμαρικά |
| 9 | - Γρήγορο σοτάρι<br>- Τσιγάρισμα - Βράστε τη σούπα - Βράστε νερό |

## 5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σημαντικό: Πριν από οποιαδήποτε συντήρηση ή καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς.

Καθαρισμός της επιφάνειας της πλάκας

- Καθαρίστε τυχόν διαρροές από την επιφάνεια το συντομότερο δυνατό μετά τη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια έχει κρυώσει αρκετά πριν τον καθαρισμό.
- Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας. Εάν η διαρροή έχει στεγνώσει, μπορεί να χρειαστείτε ένα εξειδικευμένο καθαριστικό για γυάλινες-κεραμικές επιφάνειες, το οποίο διατίθεται στα περισσότερα σούπερ μάρκετ.
- Αποφύγετε τα λειαντικά καθαριστικά ή το συρμάτινο μαλλί, καθώς μπορεί να γρατσουνίσουν την κεραμική επιφάνεια από γυαλί.

**Καθημερινή βρωμιά στην κεραμική επιφάνεια από γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, υπολείμματα τροφών ή διαρροές που δεν περιέχουν ζάχαρη)**

- Αποσυνδέστε την πλακέτα από το δίκτυο ρεύματος χρησιμοποιώντας τον ασφαλειοδιακόπτη ή τη διάταξη προστασίας από διαρροή ρεύματος που προορίζεται για τον σκοπό αυτό.
- Με την επιφάνεια ζεστή (όχι καυτή), εφαρμόστε ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές/επαγωγικές εστίες.
- Ξεπλύνετε και στεγνώστε την επιφάνεια με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας.
- Αποκαταστήστε την παροχή ρεύματος. Σημαντικό:
- Όταν διακοπεί το ρεύμα, οι προειδοποιήσεις για θερμές επιφάνειες εξαφανίζονται, αλλά η περιοχή ενδέχεται να εξακολουθεί να καίγεται.
- επαφή.

- Χρησιμοποιείτε μόνο σφουγγάρια/συρμάτινα σφουγγάρια ειδικά σχεδιασμένα για κεραμικές εστίες. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, διαβρωτικά καθαριστικά ή
- λειαντικά. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγχετε τη συμβατότητα.
- Μην αφήνετε υπολείμματα καθαριστικού στο γυαλί. Μπορεί να προκληθούν μόνιμοι λεκέδες.

**Διαρροές ζαχαρούχων τροφίμων**

- Αφαιρέστε τα αμέσως με μια ξύστρα κατάλληλη για κεραμικές/επαγωγικές γυάλινες εστίες. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί: η περιοχή

Μπορεί να κάνει πολύ ζέστη. Διαδικασία:

1. Αποσυνδέστε την πλακέτα από το δίκτυο χρησιμοποιώντας τον αντίστοιχο διακόπτη ή διαφορικό.
2. Κρατήστε την ξύστρα υπό γωνία περίπου 30° και σύρετε το χυμένο υγρό προς μια πιο δροσερή περιοχή της εστίας.
3. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα με χαρτί κουζίνας ή ένα πανί.

Σπουδαίος:

- Τα λιωμένα σάκχαρα, αν κρυώσουν πάνω σε γυαλί, μπορεί να είναι πολύ δύσκολο να αφαιρεθούν ή μπορούν να προκαλέσουν μόνιμη ζημιά στο

επιφάνεια.

- Επικίνδυνη κοπή: Όταν αφαιρεθεί το προστατευτικό κάλυμμα, η λεπίδα της ξύστρας είναι αιχμηρή. Χρησιμοποιήστε την με εξαιρετική προσοχή και

Να το φυλάσσετε πάντα με το προστατευτικό κάλυμμα και μακριά από παιδιά.

**Βρωμιά και υγρά στον πίνακα ελέγχου**

1. Αποσυνδέστε την πλακέτα από το δίκτυο χρησιμοποιώντας τον αντίστοιχο διακόπτη ή διαφορικό.
2. Καθαρίστε το πάνελ με ένα ελαφρώς υγρό σφουγγάρι ή ένα καθαρό πανί.
3. Στεγνώστε εντελώς τον πίνακα ελέγχου.
4. Επαναφέρετε την ισχύ.

**Σπουδαίος:**

- Η παρουσία υγρών στην περιοχή του πίνακα μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες. Τα κουμπιά αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν.

απαντήστε σωστά.

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει και στεγνώσει καλά τον πίνακα πριν τον επανασυνδέσετε.

## 6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικοί σφάλματος

| Κωδικός σφάλματος | Πιθανή αιτία | Πιθανή λύση |
|---|---|---|
| F1 | Βραχυκυκλωμένος αισθητήρας θερμοκρασίας | Ελέγξτε το θερμοστοιχείο ή αντικαταστήστε την κύρια πλακέτα επικοινωνώντας με την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec. |
| F2 | Αισθητήρας θερμοκρασίας ανοιχτού κυκλώματος | Βεβαιωθείτε ότι το θερμοστοιχείο είναι σωστά συνδεδεμένο. |
| F3 | Αισθητήρας θερμοκρασίας υψηλής θερμοκρασίας | Αντικαταστήστε την κύρια πλακέτα, επικοινωνήστε με την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec. |

## 7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προϊόν: Bolero Squad V 2050 Flex
Κωδικός προϊόντος: EU01_134523

Ζώνες μαγειρέματος: 2 ζώνες
Τάση: 220-240V~
Συχνότητα: 50-60Hz
Ισχύς: 3000-3600W
Κατανάλωση ενέργειας της κεραμικής εστίας υπολογισμένη ανά kg (EC hot): 189,5 Wh /kg

| | Σύμβολο | Αξία | Μονάδα |
|---|---|---|---|
| Αναγνώριση μοντέλου | | EU01_134523 | |
| Τύπος εστίας | | Ηλεκτρικός | |
| Αριθμός επιλογέων για τις ζώνες μαγειρέματος ή/και τις εστίες | | 2 | |
| Τεχνολογία θέρμανσης (ζώνες και περιοχές επαγωγής μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος με ακτινοβολία, εστίες solid) | | Ακτινοβόλο πιάτο | |

| Ζώνες μαγειρέματος (περιοχές) | Διάμετρος ζώνης μαγειρέματος / επιφάνειας (mm) | Διάμετρος σκευών κουζίνας (mm) | Ποσότητα νερού m cw (g) | Κατανάλωση ενέργειας της δοκιμής E cw ( Wh ) | Κατανάλωση ενέργειας της δοκιμής ανά κιλό νερού ( ηλεκτρική EC) μαγείρεμα ) ( Wh /Kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |
| 2 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |

Η κατανάλωση ενέργειας σε λειτουργία «off» είναι 0,32 W, υπολογιζόμενη σύμφωνα με τις οδηγίες του προτύπου EN 50564:2011 και τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς 1275/2008/EC και 801/2013/EC. Αυτό επιτυγχάνεται συνδέοντας τη συσκευή στην παροχή ρεύματος χωρίς να εκτελείτε καμία λειτουργία. Ο διακόπτης/χειριστήριο της συσκευής βρίσκεται στη θέση «off».

Η κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής είναι 0,32 W, υπολογιζόμενη σύμφωνα με τις οδηγίες του προτύπου EN 50564:2011 και τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς 1275/2008/ΕΚ και 801/2013/ΕΚ. Αυτό επιτυγχάνεται συνδέοντας τη συσκευή στην παροχή ρεύματος χωρίς να εκτελεί καμία λειτουργία. Ο διακόπτης/χειριστήριο της συσκευής έχει ρυθμιστεί στη θέση «αναμονής».

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι αναφερόμενες τιμές ελήφθησαν σε εργαστηριακό περιβάλλον σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα. Αυτές οι τιμές ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τις συνθήκες περιβάλλοντος και τη χρήση του θερμοηλεκτρικού ψύκτη.

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.
Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

## 8. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να το παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης του ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού σας εξοπλισμού ή/και των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής θα πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές.

Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τα εθνικά συστήματα ανακύκλωσης συσκευασιών και τη σήμανσή τους στον ιστότοπό μας.
Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

## 9. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SAT

Η Cecotec θα απαντήσει στον τελικό χρήστη ή καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης που υπάρχει κατά τον χρόνο παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που ορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.
Εάν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec καλώντας στο +34 96 321 07 28.

## 10. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη γραπτή άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

## 11. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

CE Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των ισχυόντων κανονισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

## 1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

1. 1. főzőzóna (1400 W)
2. 2. főzőzóna (1400 W)
3. Flex főzőzóna (3400 W)
4. vezérlőpult

vezérlőpult

2. ábra

1. Időzítő érintőikon
2. Érintse meg a felső főzőzóna ikonját
3. Érintőcsúszka a teljesítményszabályozáshoz/időzítőhöz
4. Érintse meg az alsó főzőzóna ikonját
5. Zárolás érintőikon
6. Hőmegőrző tapintható ikon
7. Flex zóna érintő ikon
8. Érintse meg a be-/kikapcsolás ikonját

Jegyzet:
A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a termék képétől.

## 2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen őrizheti meg, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kellene. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően hasznosítson újra.
- Kérjük, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és részegység megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy sérült, kérjük, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

**Doboz tartalma:**

- Lemez
- Ez a használati útmutató

- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.

## 3. TELEPÍTÉS

Készítse elő a munkafelületet a 3. ábrán látható méretek szerint. Ügyeljen arra, hogy legalább 100 mm szabad hely maradjon a könnyű telepítés és használat érdekében. Győződjön meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm. Használjon hőálló anyagot, hogy megakadályozza a lemez hősugárzása okozta vetemedést.

A 3. ábra méretei az alábbiakban részletesen láthatók:

| (mm) | Szélesség (mm) | Magasság (mm) | Átmérő (mm) | Átmérő (mm) | B (mm) | X (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 | 265 +5 / -0 | 490 +5 / -0 | 100 perc |

**Szellőzés és biztonságos távolság**

Mindig ügyeljen arra, hogy a kerámia főzőlap jól szellőzzön, és hogy a levegő bemenetei és kimenetei ne legyenek eltakarva . Ellenőrizze a főzőlap megfelelő működését az alábbiak szerint.

⚠Megjegyzés: A főzőlap és a felső szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie. 4. ábra

A 4. ábrán látható mérések a következők:

| Átmérő (mm) | B(mm) | C(mm) | D | ÉS |
|---|---|---|---|---|
| 760 perc | 50 perc | 20 perc | Levegőbemenet | Levegőkimenet ≥5 mm |

**A lemez behelyezése és rögzítése**

Mielőtt a lemezt a munkafelületre helyezné, ragassza fel a ragasztófóliát az alsó szélére. Győződjön meg arról, hogy a tömítés egyenletes, rések és átfedések nélkül, hogy megakadályozza a folyadék szivárgását. 5. ábra

1. Távolítsa el a fóliát a fóliáról, ügyelve arra, hogy az átlátszó védőréteg a helyén maradjon. Fordítsa meg a lemezt, és helyezze a fóliát a perem alá, a külső szélhez igazítva. Nyomja meg erősen, hogy a fólia egyenletesen tapadjon.
2. Helyezze be a lemezt a nyílásba, és nyomja lefelé, amíg szilárdan nem rögzül a szekrényen.

**Az indukciós főzőlap telepítése és szellőztetése**

Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzik, és hogy a levegő bemenetei

és kimenetei nincsenek eltakarva. A forró alsó felülettel való véletlen érintkezés vagy az áramütés elkerülése érdekében működés közben helyezzen egy csavarokkal rögzített fadarabot legalább 50 mm-re a főzőlap aljától. 6. ábra
Kövesse az alábbi követelményeket:

- A lap körül szellőzőnyílások találhatók. A lap elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a munkafelület ne takarja el ezeket.
- A műanyag vagy fa anyagok bútorhoz rögzítésére szolgáló ragasztónak legalább 150°C hőmérsékletet ki kell bírnia, hogy megakadályozza a panel leválását.
- A hátfalnak és a szomszédos felületeknek akár 90°C-os hőmérsékletet is el kell viselniük.

⚠FIGYELMEZTETÉSEK:

- A telepítést szakképzett személyzetnek kell elvégeznie. Ne próbálja meg saját kezűleg telepíteni.
- Ne szerelje a főzőlapot közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé, mivel a nedvesség károsíthatja az elektronikus alkatrészeket.
- Győződjön meg arról, hogy a lemez megfelelően van felszerelve, hogy biztosítsa a megfelelő hőelvezetést és javítsa a megbízhatóságát. A falnak és a munkafelületnek hőállónak kell lennie.
- A közbenső anyagnak és a ragasztónak hőállónak kell lennie a károsodás elkerülése érdekében.
- Ne használjon gőztisztítókat.
- A sérülések elkerülése érdekében használjon közbenső anyagokat és hőálló ragasztókat.

**A panel csatlakoztatása**

A csatlakoztatást a hatályos előírásoknak megfelelően vagy egypólusú megszakítóval kell elvégezni. A 7. ábra részletezi a csatlakoztatási módszert.

Figyelem:

- Ha a kábel sérült vagy cserére szorul, a balesetek elkerülése érdekében a munkát szakképzett szerelőnek kell elvégeznie a megfelelő eszközökkel.
- Ha a készüléket közvetlenül a hálózati áramforráshoz csatlakoztatja, szereljen fel egy többpólusú megszakítót, amelynek érintkezői között legalább 3 mm távolság van.
- A szerelőnek ellenőriznie kell, hogy az elektromos csatlakozás megfelel-e a biztonsági előírásoknak.
- Kerülje a kábel hajlítását vagy összenyomását.
- Rendszeresen ellenőrizze a kábelt, és ügyeljen arra, hogy csak szakképzett személyzet cserélje ki.

## 4. MŰKÖDÉS

**Érintésvezérlés**

- A kezelőszervek érintésérzékenyek, így nem kell nyomást gyakorolni rájuk.
- Az ujjbegyedet használd, ne a hegyét.
- Minden egyes koppintás regisztrálásakor sípoló hangot fog hallani.
- Győződjön meg róla, hogy a kezelőszervek mindig tiszták, szárazak és tárgyaktól (például evőeszközöktől vagy rongyoktól) mentesek. Már egy vékony vízréteg is megnehezítheti a kezelőszervek használatát.

**A megfelelő konyhai eszköz kiválasztása**

- Ne használjon recés szélű vagy ívelt aljú konyhai eszközöket.
- Győződjön meg róla, hogy az edény alja sima, az üveghez simul, és a főzőzóna méretével megegyező. Az edényt mindig a főzőzóna közepére helyezze.
- Mindig emelje le az edényeket a kerámia főzőlapról; ne csúsztassa őket, mert megkarcolhatják az üveget.

**A főzés megkezdéséhez**

A főzőlap bekapcsolásakor sípoló hang hallatszik, az összes jelzőfény egy másodpercre felvillan, majd kialszik, jelezve, hogy a kerámia főzőlap készenléti üzemmódban van.

1. Érintse meg a be-/kikapcsolás gombot.
2. Amikor ezt megteszi, egy sípoló hang hallatszik, és az összes kijelzőn a "-" vagy a "- -" jelzés jelenik meg, jelezve, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódban van.
3. Helyezzen egy megfelelő edényt a kívánt főzőzónába.

Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy az edény alja és a főzőfelület tiszta és száraz.

4. Érintse meg a fűtési zóna kiválasztó vezérlőjét. A gomb melletti jelzőfény villogni kezd.
5. Válasszon ki egy hőfokozatot az érintésérzékeny csúszóvezérlő megérintésével.

Osztályzatok:

- Ha egy percen belül nem választ ki főzőzónát, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újra kell kezdenie az 1. lépéstől.
- A hőfokbeállítást sütés közben bármikor módosíthatja.

**Rugalmas funkció**

- Két főzőzónát használhat a Flex funkció kiválasztásával  és a teljesítményszint (1-9) érintőcsúszka-vezérlővel történő beállításával.
- Amikor a FLEX mód aktiválva van, a digitális kijelző felváltva mutatja a

teljesítményszintet és az “F” jelzést.
- A FLEX funkció törléséhez válasszon ki egy tetszőleges fűtési zónát.

**Amikor befejezted a főzést**

1. **Érintse meg a kikapcsolni kívánt fűtési zóna kiválasztó gombját.**
2. A főzőzóna kikapcsolásához mozgassa az érintőcsúszkát balra.
3. Kapcsold ki a teljes táblát a Be/Ki kapcsoló megérintésével.
4. Vigyázat forró felületekkel: A “H” betű jelzi, hogy melyik főzőzóna forró. Eltűnik, amikor a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt. Energiatakarékos funkcióként is használható más edények melegítésére a még forró főzőlapon.

Melegen tartás funkció

1. Válassza ki a melegítési területet, és nyomja meg a gombot . A terület melegen tartó üzemmódba lép, és a kijelzőn a [hiányzó információ ] üzenet jelenik meg. A főzőlap alacsony teljesítményen melegszik, hogy az edényt a megfelelő hőmérsékleten tartsa.
2. A teljesítmény ebben a funkcióban nem állítható.

**Az időzítő használata**

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

1. Emlékeztetőül a percekre. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsol ki egyetlen főzőzónát sem a beállított idő letelte után.
2. A főzőzóna kikapcsolása a beállított idő letelte után. Az időzítő legfeljebb 99 percre állítható be.

Időzítő beállítása a főzőzóna kikapcsolásához

1. Üzemmódban válassza ki azt a fűtési zónát, amelyhez be szeretné állítani az időzítőt.
2. nyomja meg az Időzítő érintőikont ; a képernyőn a „10” felirat fog villogni.
3. Az időzítő vezérlése az érintőképernyős csúszka segítségével:
- Amikor először érinti meg az időzítő gombot, a kijelzőn villogni kezd a mértékegység számjegye. Állítsa be az időzítőt a csúszka érintővezérlőjével.
- Amikor másodszor megnyomja az időzítő gombot, a tízes számjegy villogni kezd. Állítsa be a tízes számjegy időzítőjét ugyanígy.
4. Az időzítő törléséhez állítsa az egységeket és a tízes számjegyeket „0”-ra az érintőcsúszka segítségével.
5. Az időzítő beállítása után az időzítő égőfejének egyszámjegyű kijelzőjén a tizedespont világítani kezd. A kétszámjegyű kijelző az összes időzítő közül a legrövidebb időt mutatja.
- Üzemmódban, ha nincs kiválasztva fűtési zóna, nyomja meg az időzítő funkció gombot

az idő beállításához és az emlékeztető funkció aktiválásához. Amikor a beállított idő elérkezik, a csengő 30 másodpercig megszólal.

- Amikor egy főzőzóna időzítővel rendelkezik, és a főzési idő eléri a beállított időt, a főzőzóna automatikusan 0-ra állítja a teljesítményszintet, és kikapcsol.

Ha az időzítő egynél több zónára van beállítva

1. Ha több főzőzóna idejét állítja be egyszerre, a megfelelő zónák tizedespontjai világítanak.
   A perckijelző a legrövidebb időt mutatja. A megfelelő zónában lévő pont villogni kezd.
2. Amint a visszaszámlálás lejár, a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új minimális időzítő jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd.

**Blokkolás vezérlése**

A kezelőszerveket lezárhatja, hogy megakadályozza a nem kívánt használatot (például, hogy a gyerekek véletlenül bekapcsolják a főzőzónákat).
Amikor a vezérlők zárolva vannak, a be-/kikapcsolás gomb kivételével minden vezérlő letiltásra kerül.

Tömb

Koppintson a lakat érintőikonra . Az időzítő kijelzőjén a „Lo" felirat jelenik meg.

Kinyit

1. ÉRINTSE MEG ÉS TARTSA LENYOMVA A LAKAT IKONT HOSSZABB IDEIG.MOST MÁR ELKEZDHETI HASZNÁLNI A KERÁMIA FŐZŐLAPOT.

Amikor a főzőlap zárolt üzemmódban van, minden kezelőszerv le van tiltva, kivéve a Be/Ki kapcsolót. Vészhelyzet esetén a kerámia főzőlapot bármikor kikapcsolhatja a Be/Ki kapcsolóval, de a használat előtt fel kell oldania a zárolást.

**Túlmelegedés elleni védelem**

A kerámia főzőlap beépített hőmérséklet-érzékelővel rendelkezik, amely figyeli a belső hőmérsékletet. Túlzott hő érzékelése esetén a főzőlap automatikusan kikapcsol a biztonságod érdekében.

**Maradékhő figyelmeztetés**

Használat után a főzőlapon maradhat némi maradékhő. A megjelenő „H" betű arra figyelmeztet, hogy kerülje az érintkezést.

**Automatikus kikapcsolás**
A főzőlap biztonsági okokból automatikus kikapcsolási funkcióval rendelkezik. Ez akkor történik, ha elfelejti kikapcsolni a főzőzónát. Az előre beállított kikapcsolási idők a következők:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Teljesítményszint | 1 | 2-4 | 5-9 |
| Alapértelmezett kikapcsolási idő (óra) | 8 | 4 | 2 |

**Hőbeállítás**
A következő beállítások csak iránymutatásul szolgálnak. A pontos beállítás olyan tényezőktől függ, mint az edény típusa és a főzött étel mennyisége. Kísérletezzen a főzőlappal, hogy megtalálja az igényeinek leginkább megfelelő beállításokat.

| Hőbeállítás | Alkalmas: |
|---|---|
| 1 - 2 | - Kíméletes melegítés kis mennyiségű ételhez<br>- Csokoládé, vaj és gyorsan égő ételek olvasztása - Kíméletes gyöngyözés - Lassú melegítés |
| 3 - 4 | - Újramelegítés<br>- Gyors főzéssel - Rizs főzése |
| 5-6 | - Palacsinta |
| 7-8 | - Pirítás<br>- Tészta főzése |
| 9 | - Gyors pirítás<br>- Pirítás - Forraljuk fel a levest - Forraljunk vizet |

## 5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Fontos: Bármilyen karbantartás vagy tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és győződjön meg arról, hogy teljesen lehűlt.

A tányér felületének tisztítása
- Használat után a lehető leghamarabb takarítsa fel a felületről a kiömlött folyadékot. Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a felület kellően lehűlt.
- Használjon puha kendőt vagy papírtörlőt. Ha a kiömlött anyag megszáradt, szüksége lehet egy speciális üvegkerámia tisztítószerre, amely a legtöbb szupermarketben kapható.
- Kerülje a súrolószereket vagy az acélgyapotot, mert ezek megkarcolhatják a kerámia üvegfelületet.

**Napi szennyeződések a kerámia üvegfelületen (ujjlenyomatok, foltok, ételmaradékok vagy nem cukorból készült kiömlött folyadékok)**

- Válassza le a panelt a hálózatról az erre a célra szolgáló megszakítóval vagy maradékáram-védőkapcsolóval.
- A meleg (nem forró) felületen vigyen fel kerámia üveg/indukciós főzőlapokhoz való speciális tisztítószert.
- Öblítse le és szárítsa meg a felületet tiszta ruhával vagy konyhai papírtörlővel.
- Állítsa vissza az áramellátást. Fontos:
- Áramkimaradás esetén a forró felületre utaló jelzések eltűnnek, de a terület érintése továbbra is égő lehet.
- Kizárólag kerámia üveg főzőlapokhoz tervezett szivacsot/súrolópárnát használjon. Ne használjon erős, maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Mindig olvassa el a címkét a kompatibilitás ellenőrzéséhez.
- Ne hagyjon tisztítószer-maradványokat az üvegen; ezek maradandó foltokat okozhatnak.

**Cukros ételek kiömlése**

- Azonnal távolítsa el őket kerámia/indukciós üveg főzőlapokhoz alkalmas kaparóval. Legyen rendkívül óvatos: a terület nagyon forró lehet. Eljárás:

1. Válassza le a panelt a hálózatról a megfelelő kapcsoló vagy differenciálmű segítségével.
2. Tartsa a kaparót körülbelül 30°-os szögben, és csúsztassa a kiömlött folyadékot a főzőlap hűvösebb része felé.
3. A maradványokat konyhai papírtörlővel vagy ruhával távolítsa el.

Fontos:

- Az üvegen lehűlt megolvadt cukrok nagyon nehezen távolíthatók el, vagy tartósan károsíthatják a felületet.
- Vágásveszély: A védőburkolat eltávolítása után a kaparópenge éles. Használja rendkívül óvatosan, és mindig fedéllel együtt, gyermekektől elzárva tárolja.

**Szennyeződés és kiömlött folyadékok a kezelőpanelen**

1. Válassza le a panelt a hálózatról a megfelelő kapcsoló vagy differenciálmű segítségével.
2. Tisztítsa meg a panelt enyhén nedves szivaccsal vagy tiszta ruhával.
3. Szárítsa meg teljesen a kezelőpanelt.
4. Állítsa vissza az áramellátást.

**Fontos:**

- A folyadékok jelenléte a panel területén meghibásodást okozhat; az érintőgombok esetleg nem reagálnak megfelelően.
- A tápellátás visszakapcsolása előtt alaposan tisztítsa meg és szárítsa meg a panelt.

## 6. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Hibakódok

| Hibakód | Lehetséges ok | Lehetséges megoldás |
|---|---|---|
| F1 | Rövidzárlatos hőmérséklet-érzékelő | Ellenőrizze a hőelemet, vagy cserélje ki az alaplapot a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatának felkeresésével. |
| F2 | Nyitott áramkörű hőmérséklet-érzékelő | Győződjön meg arról, hogy a hőelem megfelelően van csatlakoztatva. |
| F3 | Magas hőmérséklet-érzékelő | Cserélje ki az alaplapot, és vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával. |

## 7. MŰSZAKI ADATOK

Termék: Bolero Squad V 2050 Flex
Termékazonosító: EU01_134523

Főzőzónák: 2 zóna
Feszültség: 220-240V~
Frekvencia: 50-60Hz
Teljesítmény: 3000-3600W
A kerámia főzőlap energiafogyasztása kilogrammonként (EC főzőlap): 189,5 Wh/kg

| | Szimbólum | Érdemes | Egység |
|---|---|---|---|
| Modell azonosítása | | EU01_134523 | |
| Főzőlap típusa | | Elektromos | |
| A főzőzónák és/vagy főzőlapok választógombjainak száma | | 2 | |
| Fűtéstechnika (indukciós főzőzónák és -felületek, sugárzó főzőzónák, szilárd főzőlapok) | | Sugárzó lemez | |

| Főzőzónák (területek) | Főzőzóna / terület átmérője (mm) | Konyhai eszközök átmérője (mm) | Vízmennyiség m cw (g) | A teszt energiafogyasztása E cw (Wh) | A teszt energiafogyasztása víz kg-onként (EC electric) főzés ) (Wh/Kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |
| 2 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |

A „kikapcsolt" üzemmódban a fogyasztás 0,32 W, amelyet az EN 50564:2011 szabvány, valamint az 1275/2008/EK és 801/2013/EK európai rendeletek irányelvei szerint számítottak ki. Ezt úgy érik el, hogy a készüléket a hálózati áramforráshoz csatlakoztatják anélkül, hogy bármilyen funkciót végrehajtanának. A készülék kapcsolója/vezérlője „ki" állásban van.

A készenléti üzemmódban a fogyasztás 0,32 W, amelyet az EN 50564:2011 szabvány, valamint az 1275/2008/EK és 801/2013/EK európai szabályozások irányelvei szerint számítottak ki. Ezt úgy érik el, hogy a készüléket a hálózati áramforráshoz csatlakoztatják anélkül, hogy bármilyen funkciót végrehajtanának. A készülék kapcsolója/vezérlője „készenléti" állásban van.

FONTOS: A megadott értékeket laboratóriumi környezetben, a vonatkozó szabványoknak megfelelően mérték. Ezek az értékek a környezeti feltételektől és a termoelektromos hűtő használatától függően változhatnak.

A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.
Kínában készült | Spanyolországban tervezték

## 8. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.
Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy a hozzájuk tartozó elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért

a fogyasztónak a helyi hatóságokhoz kell fordulnia.
A nemzeti csomagolás-újrahasznosítási rendszerekről és azok jelöléséről weboldalunkon talál információkat.
A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

## 9. GARANCIA ÉS SAT

A Cecotec a vonatkozó szabályozásokban meghatározott feltételeknek és határidőknek megfelelően válaszol a végfelhasználónak vagy a fogyasztónak a termék kiszállításának időpontjában fennálló bármilyen nem megfelelőség esetén.
Javasoljuk, hogy a javításokat szakképzett személyzet végezze.
Ha problémát észlel a termékkel kapcsolatban, vagy bármilyen kérdése van, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával a +34 96 321 07 28 telefonszámon.

## 10. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegekhez fűződő szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezik. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes írásbeli engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

## 11. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

CE A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alkalmazandó Európai Uniós előírások alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

## 1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

1. Zona de cocció 1 (1400W)
2. Zona de cocció 2 (1400W)
3. Zona decocció Flex (3400W)
4. Panell de control

Panell de control

Figura 2

1. Icona tàctil de temporitzador
2. Icona tàctil zona de cocció superior
3. Control tàctil lliscant de regulació de potència/temporitzador
4. Icona tàctil zona de cocció inferior
5. Icona tàctil de bloqueig
6. Icona tàctil de conservació de calor
7. Icona tàctil de zona flex
8. Icona tàctil d'encesa/apagada

Nota:
Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

## 2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa. Podeu desar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estiguessin en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec.

**Contingut de la caixa:**

- Placa
- Aquest manual d'instruccions

- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

## 3. INSTAL·LACIÓ

Prepareu la superfície de treball seguint les mesures indicades a la figura 3. Assegureu-vos de deixar un espai mínim de 100 mm al voltant per facilitar la instal·lació i l'ús.
Assegureu-vos que el gruix de la superfície de treball sigui com a mínim de 30 mm. Utilitzeu material resistent a la calor per evitar deformacions per la radiació de calor de la placa.

Les dimensions de la figura 3 es detallen a continuació:

| (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 | 265+5/-0 | 490 +5 / -0 | 100 min |

**Ventilació i distància de seguretat**

Assegureu-vos sempre que la placa de cocció de ceràmica estigui ben ventilada i que les entrades i sortides d'aire estiguin lliures d'obstruccions. Verifiqueu que la placa funcioni correctament, com s'indica a continuació.

⚠Nota: La distància de seguretat entre la placa de cocció i l'armari superior ha de ser com a mínim 760 mm. Fig. 4

Les mesures de la figura 4 són les següents:

| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 min | 50 min | 20 min | Entrada d́ aire | Sortida de l'aire ≥5 mm |

**Inserció i fixació de la placa**

Abans de col·locar la placa a la superfície de treball, apliqueu el segell adhesiu al voltant de la vora inferior. Assegureu-vos que el segell estigui uniforme, sense buits ni superposicions, per evitar filtracions de líquids. Fig. 5

1. Traieu el respatller del segell, assegurant-se que la protecció transparent romangui adherida. Voltegeu la placa i col·loqueu el segell sota la vora, alineant-lo amb la vora exterior. Premeu fermament per assegurar el segell de manera uniforme.
2. Inseriu la placa a l'obertura i empenyeu-la cap avall fins que quedi fermament assentada sobre el gabinet.

**Instal·lació i ventilació de la placa d'inducció**

Assegureu-vos que la placa d'inducció estigui ben ventilada i que les entrades i les sortides d'aire no estiguin bloquejades. Per evitar contacte accidental amb la part inferior calenta o descàrregues elèctriques durant el seu funcionament, col·loqueu una peça de fusta fixada amb cargols a una distància mínima de 50 mm del fons de la placa. Fig. 6

Seguiu aquests requisits:

- La placa té orificis de ventilació al voltant. Assegureu-vos que no quedin bloquejats per la superfície de treball en col·locar la placa.
- L'adhesiu que uneix materials plàstics o de fusta al moble ha de resistir temperatures d'almenys 150°C per evitar que el panell s'enlairi.
- La paret del darrere i les superfícies adjacents han de suportar temperatures de fins a 90°C.

⚠ADEVRTÈNCIES:

- La instal·lació ha de ser realitzada per personal qualificat. No intenteu instal·lar-la vosaltres mateixos.
- No instal·leu la placa directament sobre un rentaplats, nevera, congelador, rentadora o assecadora, ja que la humitat pot danyar els components electrònics.
- Assegureu-vos que la instal·lació de la placa permeti una adequada dissipació de la calor per millorar-ne la fiabilitat. La paret i la superfície de treball han de ser resistents a la calor.
- El material intermedi i l'adhesiu han de ser resistents a la calor per evitar danys.
- No utilitzeu netejadors de vapor.
- Utilitzeu materials intermedis i adhesius resistents a la calor per evitar danys.

**Connexió de la placa**

La connexió s'ha de fer segons les normatives vigents o mitjançant un interruptor de circuit unipolar. A la figura 7 es detalla el mètode de connexió.

Atenció:

- Si el cable està malmès o necessita ser reemplaçat, un tècnic especialitzat ha de fer la feina amb les eines adequades per evitar accidents.
- Si l'aparell es connecta directament a la xarxa elèctrica, instal·leu un interruptor de circuit omnipolar amb una separació mínima de 3 mm entre els contactes.
- L'instal·lador ha de verificar que la connexió elèctrica compleixi les normatives de seguretat.
- Eviteu doblegar o comprimir el cable.
- Reviseu el cable regularment i assegureu-vos que només sigui reemplaçat per personal qualificat.

## 4. FUNCIONAMENT

**Controls tàctils**

- Els controls responen al tacte, per la qual cosa no cal aplicar pressió.
- Utilitzeu el rovell del dit, no la punta.
- Escoltarà un xiulet cada vegada que es registri un toc.
- Assegureu-vos que els controls estiguin sempre nets, secs i que no hi hagi cap objecte (per exemple, un utensili o un drap) cobrint-los. Fins i tot una fina pel·lícula daigua pot dificultar lús dels controls.

**Elecció de l'utensili de cuina correcte**

- No utilitzeu utensilis de cuina amb vores dentades o base corba.
- Assegureu-vos que la base de la paella sigui llisa, estigui plana contra el vidre i tingui la mateixa mida que la zona de cocció. Sempre centre la paella a la zona de cocció.
- Sempre aixequi les paelles de la placa de ceràmica; no les feu lliscar, ja que poden ratllar el vidre.

**Per començar a cuinar**

En encendre la placa, sonarà un xiulet, tots els indicadors s'il·luminaran durant un segon i després s'apagaran, indicant que la placa de ceràmica està en espera.

1. Toqueu el control d'encesa/apagada.
2. En fer-ho, sonarà un xiulet i totes les pantalles mostraran "-" o "- - ", indicant que la placa d'inducció està en mode d'espera.
3. Col·loqueu una paella adequada a la zona de cocció desitjada.

Nota: Assegureu-vos que el fons de la paella i la superfície de la zona de cocció estiguin nets i secs.

4. Toqueu el control de selecció de zona d'escalfament. Un indicador al costat de la tecla parpellejarà.
5. Seleccioneu un ajustament de calor tocant el control tàctil lliscant de regulació.

Notes:

- Si no seleccioneu una zona d'escalfament en un minut, la placa d'inducció s'apagarà automàticament. Haureu de tornar a començar des del pas 1.
- Podeu modificar l'ajust de calor en qualsevol moment durant la cocció.

**Funció Flex**

- Podeu utilitzar dues zones de cocció seleccionant la funció Flex  i ajustant el nivell de potència (1-9) amb el control tàctil lliscant.

- Quan activeu el mode FLEX, la pantalla digital alternarà entre mostrar el nivell de potència i “F”.
- Per cancel·lar la funció FLEX, seleccioneu qualsevol zona d'escalfament.

**En acabar de cuinar**

1. Toqueu el control de selecció de la zona d'escalfament que voleu apagar.
2. Desplaceu el control tàctil lliscant cap a l'esquerra per apagar la zona de cocció.
3. Apagueu tota la placa tocant el control d'encesa/apagada.
4. Precaució amb superfícies calentes: La “H” indicarà quina zona de cocció està calenta al tacte. Desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat a una temperatura segura. També es pot utilitzar com una funció destalvi denergia per escalfar altres paelles usant la placa que encara està calenta.

Funció mantenir calent

1. Seleccioneu l'àrea d'escalfament i premeu el botó . L'àrea entrarà en mode de preservació de la calor i la pantalla mostrarà . La placa s'escalfarà a baixa potència per mantenir la temperatura adequada de l'olla.
2. La potència no és ajustable en aquesta funció.

**Ús del temporitzador**

Podeu utilitzar el temporitzador de dues maneres diferents:

1. Com a recordatori de minuts. En aquest cas, el temporitzador no apagarà cap zona de cocció en finalitzar el temps establert. Per apagar una zona de cocció després que el temps establert s'acabi.
2. El temporitzador es pot configurar fins a 99 minuts.

Configurar el temporitzador per apagar una zona de cocció

1. En estat de funcionament, seleccioneu la zona d'escalfament on voleu configurar el temporitzador.
2. Premeu la icona tàctil de Temporitzador per ajustar el temps; la pantalla mostrarà i parpellejarà “10”.
3. Controleu el temporitzador mitjançant el control tàctil lliscant:

- En tocar el botó del temporitzador per primera vegada, el dígit de les unitats de la pantalla parpellejarà. Ajusteu el temporitzador per al dígit de les unitats usant el control tàctil lliscant.
- En tocar el botó del temporitzador per segona vegada, el dígit de les desenes parpellejarà. Ajusteu el temporitzador per al dígit de les desenes de la mateixa manera.

4. Per cancel·lar el temporitzador, configureu els dígits de les unitats i desenes a “0” usant

el control tàctil lliscant.

5. Després de configurar el temporitzador, s'il·luminarà el punt decimal a la pantalla d'un sol dígit del cremador amb temporitzador. La pantalla de dos dígits mostrarà el temps més curt entre tots els temporitzadors.

- En estat de funcionament, si no se selecciona cap zona d'escalfament, premeu el botó de funció de temporitzador per configurar el temps i activar la funció de recordatori. Quan s'arribi al temps establert, el brunzidor emetrà una alerta durant 30 segons.
- Quan una zona d'escalfament té un temporitzador i el temps de cocció arriba al temps establert, la zona d'escalfament ajusta automàticament el nivell de potència a 0 i s'apaga.

Si el temporitzador està configurat a més d'una zona

1. En configurar el temps per a diverses zones de cocció simultàniament, els punts decimals de les zones corresponents s'il·luminaran.
   La pantalla de minuts mostrarà el temporitzador amb el temps més curt. El punt de la zona corresponent parpellejarà.
2. Quan el temporitzador de compte regressiu acabi, la zona corresponent s'apagarà. A continuació, es mostrarà el nou temporitzador mínim i el punt de la zona corresponent parpellejarà.

**Bloqueig de controls**

Podeu bloquejar els controls per evitar un ús no desitjat (per exemple, que els nens encenguin accidentalment les zones de cocció).
Quan els controls estan bloquejats, tots els controls, excepte el d'encesa/apagada, estaran deshabilitats.

Bloquejar

Toqueu la icona tàctil de bloqueig . L'indicador del temporitzador mostra "Lo".

Desbloquejar

1. TOQUEU I MANTINGUEU PREMUDA LA ICONA TÀCTIL DE BLOQUEIG DE MANERA PROLONGADA.
2. ARA PODEU COMENÇAR A UTILITZAR LA PLACA DE CERÀMICA.

Quan la placa està en mode de bloqueig, tots els controls estan deshabilitats excepte el d'encesa/apagada. Sempre podeu apagar la placa de ceràmica amb el control d'encesa/apagada en cas d'emergència, però haureu de desbloquejar-la abans de la propera operació.

**Protecció contra sobreescalfament**
La placa de ceràmica compta amb un sensor de temperatura integrat que monitoritza la temperatura interna. Si es detecta una temperatura excessiva, la placa s'apagarà automàticament per protegir-la.

**Advertiment de calor residual**
Després de fer servir la placa, pot quedar calor residual. La lletra "H" apareixerà per advertir-vos que eviteu el contacte.

**Apagat automàtic**
La placa inclou una funció d'apagat automàtic com a mesura de seguretat. Això passa si oblida apagar una zona de cocció. Els temps d'apagat per defecte són els següents:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nivell de potència | 1 | 2-4 | 5-9 |
| Temps i apagat predeterminat (hores) | 8 | 4 | 2 |

**Ajust de calor**
Els paràmetres següents són només guies. L'ajust exacte dependrà de factors com el tipus d'utensili i la quantitat que cuina. Experimenteu amb la placa per trobar els ajustaments que millor s'adaptin a les vostres necessitats.

| Ajust de calor | Adequat per: |
|---|---|
| 1 - 2 | - Escalfament delicat per a petites quantitats de menjar<br>- Fondre xocolata, mantega i aliments que es cremen ràpidament- Cocció a foc lent suau- Escalfament lent |
| 3 - 4 | - Reescalfar<br>- Cocció a foc lent ràpida- Cuinar arròs |
| 5 - 6 | - Tortetes |
| 7 - 8 | - Saltar<br>- Cuinar pasta |
| 9 | - Saltejat ràpid<br>- Segellar- Portar la sopa a ebullició- Bullir aigua |

## 5. NETEJA I MANTENIMENT

Important: Abans de fer qualsevol manteniment o neteja, desconnecteu l'aparell de l'electricitat i assegureu-vos que estigui completament fred.

Neteja de la superfície de la placa

- Netegeu els vessaments de la superfície com més aviat millor després de l'ús. Assegureu-vos que la superfície estigui prou freda abans de netejar-la.
- Utilitzeu un drap suau o paper de cuina. Si el vessament s'ha assecat, pot necessitar un netejador especialitzat per a vidre vitroceràmic, disponible a la majoria dels supermercats.
- Eviteu netejadors abrasius o llana d'acer, ja que podrien ratllar la superfície de vidre ceràmic.

**Brutícia diària a la superfície vitroceràmica (petjades, marques, restes de menjar o vessaments no ensucrats)**

- Desconnecteu la placa de la xarxa mitjançant l'interruptor de tall o el diferencial destinat a això.
- Amb la superfície tèbia (no calenta), apliqui un netejador específic per a plaques de vidre ceràmic/inducció.
- Aclariu i assequi la superfície amb un drap net o paper de cuina.
- Restabliu l'alimentació elèctrica. Important:
- En tallar l'alimentació desapareixen les indicacions de superfície calenta, però la zona pot continuar cremant
- tacte.
- Utilitzeu només esponges/fregalls específics per a plaques de vidre ceràmic. No utilitzeu netejadors forts, corrosius ni
- abrasius. Llegiu sempre l'etiqueta per verificar compatibilitat.
- No deixeu residus de netejador sobre el vidre; poden produir taques permanents.

**Vessaments d'aliments ensucrats**

- Retireu-los immediatament amb un rascador apte per a plaques de vidre ceràmic/inducció. Extremeu la precaució: la zona

pot estar molt calenta. Procediment:

1. Desconnecteu la placa de la xarxa amb l'interruptor o diferencial corresponent.
2. Sostingueu el rascador amb un angle d'uns 30° i feu lliscar el vessament cap a una zona freda de la placa.
3. Elimineu les restes amb paper de cuina o un drap.

Important:

- Els sucres fosos, si es refreden sobre el vidre, poden ser molt difícils de retirar o danyar permanentment la

superfície.

- Perill de tall: en retirar la coberta protectora, la fulla del rascador queda esmolada. Utilitzeu-lo amb molta cura i

guardeu-lo sempre amb la protecció posada i fora de l'abast dels nens.

**Brutícia i vessaments al tauler de control**

1. Desconnecteu la placa de la xarxa amb l'interruptor o diferencial corresponent.
2. Netegeu el panell amb una esponja o drap net lleugerament humitejat.
3. Assequeu completament el tauler de control.
4. Restabliu l'alimentació elèctrica.

**Important:**

- La presència de líquids a l'àrea del panell pot provocar errors de funcionament; els Botons tàctils poden no

respondre correctament.

- Assegureu-vos de netejar i assecar a fons el panell abans de tornar a connectar lalimentació.

## 6. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Codis d'error

| Codi d'error | Possible causa | Possible solució |
|---|---|---|
| F1 | Sensor de temperatura a curtcircuit | Verifiqueu el termoparell o reemplaceu la placa principal contactant amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec. |
| F2 | Sensor de temperatura en circuit obert | Assegureu-vos que el termoparell estigui ben connectat. |
| F3 | Sensor de temperatura a alta temperatura | Reemplaceu la placa principal, contacteu amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec. |

## 7. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Producte: Bolero Squad V 2050 Flex

Referència del producte: EU01_134523

Zones de cocció: 2 zones
Voltatge: 220-240V~
Freqüència: 50-60Hz
Potència: 3000-3600W
Consum energètic de la placa vitroceràmica calculat per kg (placa EC): 189,5 Wh /kg

| | Símbol | Valor | Unitat |
|---|---|---|---|
| Identificació del model | | EU01_134523 | |
| Tipus de placa de cuina | | Elèctrica | |
| Nombre de selectors dels focus i/o zones de cocció | | 2 | |
| Tecnologia d'escalfament (focus i zones de cocció per inducció, focus de cocció per radiació, plaques massisses) | | Placa radiant | |

| Zones de cocció (àrees) | Diàmetre de la zona de cocció/ àrea (mm) | Diàmetre dels utensilis de cuina (mm) | Quantitat aigua m cw (g) | Consum d'energia del test E cw ( Wh ) | Consum d'energia del test per kg d'aigua (EC electric cooking ) ( Wh /Kg) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |
| 2 | 180 | 180 | 1500 | 284,3 | 189,5 |

El consum de potència en mode “apagat” és de 0,32 W usant per això les directrius de la norma EN 50564:2011 i dels reglaments europeus 1275/2008/EC i 801/2013/EC. Per això l'aparell es connecta a la xarxa elèctrica sense fer cap funció. L'interruptor/controlador de l'aparell es va posar a la posició “apagat”.

El consum de potència en mode “espera” és de 0,32 W usant per això les directrius de la norma EN 50564:2011 i dels reglaments europeus 1275/2008/EC i 801/2013/EC. Per això l'aparell es connecta a la xarxa elèctrica sense fer cap funció. L'interruptor/controlador de l'aparell es va posar a la posició “espera”.

IMPORTANT: Els valors declarats han estat obtinguts en un entorn de laboratori d'acord amb les normes pertinents. Aquests valors poden variar depenent de les condicions ambientals i de l'ús del refredador termoelèctric.

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.
Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

## 8. RECICLATGE DAPARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

Podeu consultar la informació sobre els sistemes nacionals de reciclatge d'embalatges i el seu marcatge a la nostra pàgina web.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

## 9. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

## 10. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL

## 11. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

CE Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

## ١. الأجزاء والمكونات

الشكل ١
١. منطقة الطهي ١ (١٤٠٠ واط)
٢. منطقة الطهي ٢ (١٤٠٠ واط)
٣. منطقة طهي مرنة (٣٤٠٠ واط)
٤. لوحة التحكم

لوحة التحكم
الشكل ٢
١. أيقونة اللمس للمؤقت
٢. انقر على أيقونة منطقة الطهي العلوية
٣. تحكم منزلق باللمس لتنظيم الطاقة/المؤقت
٤. انقر على أيقونة منطقة الطهي السفلية
٥. رمز اللمس للقفل
٦. رمز ملموس للحفاظ على الحرارة
٧. أيقونة اللمس لمنطقة المرونة
٨. المس أيقونة التشغيل/الإيقاف

ملحوظة:
الرسومات الموجودة في هذا الدليل هي تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع رسومات المنتج.

## ٢. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من علبته. يمكنك الاحتفاظ بالعلبة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لتجنب تلف الجهاز في حال احتجت إلى نقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، فتأكد من إعادة تدوير جميع محتوياتها بشكل صحيح.
- يرجى التأكد من وجود جميع الأجزاء والمكونات وأنها بحالة جيدة. في حال وجود أي نقص أو تلف، يرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكوتيك على الفور.

**محتويات العلبة:**
- طبق
- دليل التعليمات هذا

- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، وذلك للحفاظ على إمكانية تتبع معداتك بشكل صحيح في حالة طلب المساعدة.

## ٣. التركيب

قم بإعداد سطح العمل وفقًا للقياسات الموضحة في الشكل ٣. تأكد من ترك مساحة لا تقل عن ١٠٠ مم حوله لتسهيل التركيب والاستخدام.
تأكد من أن سمك سطح العمل لا يقل عن ٣٠ مم. استخدم مادة مقاومة للحرارة لمنع التواء السطح نتيجة الإشعاع الحراري المنبعث من الصفيحة.

أبعاد الشكل ٣ موضحة بالتفصيل أدناه:

| (مم) | (العرض (مم | (همم | (مم) D | (أ (مم | (ب (مم | (مم) X |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 288 | 520 | 50 | 45 | 265 +5 / -0 | 490 +5 / -0 | دقيقة 100 |

**التهوية والمسافة الآمنة**

احرص دائمًا على تهوية سطح الطهي الخزفي جيدًا، وأن تكون فتحات دخول وخروج الهواء خالية من أي عوائق. تأكد من أن سطح الطهي يعمل بشكل صحيح، كما هو موضح أدناه.

⚠ ملاحظة: يجب ألا تقل مسافة الأمان بين سطح الطهي والخزانة العلوية عن ٧٦٠ مم. الشكل ٤

القياسات الموضحة في الشكل ٤ هي كما يلي:

| و | د | ج (مم) | ب (مم) | أ (مم) |
|---|---|---|---|---|
| فتحة تهوية ≤ ٥ مم | مدخل الهواء | ٢٠ دقيقة | ٥٠ دقيقة | ٧٦٠ دقيقة |

**إدخال وتثبيت الصفيحة**

قبل وضع الطبق على سطح العمل، ضع شريط اللصق حول الحافة السفلية. تأكد من أن الشريط متساوٍ، بدون فجوات أو تداخلات، لمنع تسرب السوائل. الشكل ٥

١. انزع الغطاء الخلفي من اللاصق، مع التأكد من بقاء الطبقة الواقية الشفافة ملتصقة. اقلب اللوحة وضع اللاصق أسفل الحافة، مع محاذاته مع الحافة الخارجية. اضغط بقوة لضمان التصاق اللاصق بشكل متساوٍ.
٢. أدخل اللوحة في الفتحة وادفعها لأسفل حتى تستقر بإحكام على الخزانة.

**تركيب وتهوية موقد الحث**

تأكد من تهوية موقد الحث جيدًا وعدم انسداد فتحات دخول وخروج الهواء. ولمنع التلامس العرضي مع الجزء السفلي الساخن أو الصدمات الكهربائية أثناء التشغيل، ضع قطعة من الخشب مثبتة بمسامير على بعد ٥٠ مم على الأقل من أسفل الموقد. (الشكل ٦)
اتبع هذه المتطلبات:

- تحتوي الصفيحة على فتحات تهوية حولها. تأكد من عدم انسداد هذه الفتحات بسطح العمل عند وضع الصفيحة.
- يجب أن يتحمل اللاصق الذي يربط المواد البلاستيكية أو الخشبية بالأثاث درجات حرارة لا تقل عن ١٥٠ درجة مئوية لمنع اللوحة من التقشر.
- يجب أن يتحمل الجدار الخلفي والأسطح المجاورة درجات حرارة تصل إلى ٩٠ درجة مئوية.

تحذيرات:
- يجب أن يتم التركيب بواسطة فنيين مؤهلين. لا تحاول تركيبه بنفسك.
- لا تقم بتركيب اللوحة مباشرة فوق غسالة الأطباق أو الثلاجة أو الفريزر أو الغسالة أو المجفف، لأن الرطوبة قد تتلف المكونات الإلكترونية.
- تأكد من تركيب اللوحة بشكل صحيح لضمان تبديد الحرارة بشكل كافٍ وتحسين موثوقيتها. يجب أن يكون الجدار وسطح العمل مقاومين للحرارة.
- يجب أن تكون المادة الوسيطة والمادة اللاصقة مقاومة للحرارة لمنع التلف.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.
- استخدم مواد وسيطة ومواد لاصقة مقاومة للحرارة لمنع التلف.

**توصيل اللوحة**

يجب إجراء التوصيل وفقًا للوائح الحالية أو باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب. يوضح الشكل ٧ طريقة التوصيل بالتفصيل.

انتباه:
- في حالة تلف الكابل أو الحاجة إلى استبداله، يجب أن يقوم فني مؤهل بإجراء العمل باستخدام الأدوات المناسبة لتجنب الحوادث.
- إذا كان الجهاز متصلاً مباشرة بمصدر الكهرباء الرئيسي، فقم بتركيب قاطع دائرة متعدد الأقطاب مع حد أدنى للفصل يبلغ ٣ مم بين نقاط التلامس.
- يجب على الفني المختص بالتركيب التحقق من أن التوصيل الكهربائي يتوافق مع لوائح السلامة.
- تجنب ثني الكابل أو ضغطه.
- افحص الكابل بانتظام وتأكد من استبداله فقط بواسطة فنيين مؤهلين.

## ٤. التشغيل

**عناصر تحكم باللمس**

- أدوات التحكم حساسة للمس، لذلك لا حاجة للضغط عليها.
- استخدم وسادة إصبعك، وليس طرفه.
- ستسمع صوت تنبيه في كل مرة يتم فيها تسجيل نقرة.
- تأكد من أن أزرار التحكم نظيفة وجافة وخالية من أي أجسام غريبة (مثل الأواني أو الأقمشة). حتى طبقة رقيقة من الماء قد تجعل استخدامها صعباً.

**اختيار أدوات المطبخ المناسبة**

- لا تستخدم أدوات المطبخ ذات الحواف المسننة أو القواعد المنحنية.
- تأكد من أن قاعدة المقلاة ناعمة ومستوية على الزجاج، وبنفس حجم منطقة الطهي. ضع المقلاة دائمًا في منتصف منطقة الطهي.
- ارفع الأواني دائمًا عن الموقد الخزفي؛ لا تسحبها، لأنها قد تخدش الزجاج.

**للبدء في الطهي**

عند تشغيل الموقد، سيصدر صوت تنبيه، وستضيء جميع المؤشرات لمدة ثانية واحدة ثم تنطفئ، مما يشير إلى أن الموقد الخزفي في

وضع الاستعداد.

١. المس زر التشغيل/الإيقاف.
٢. عند القيام بذلك، سيصدر صوت تنبيه وستعرض جميع الشاشات «-» أو «- -»، مما يشير إلى أن موقد الحث في وضع الاستعداد.
٣. ضع مقلاة مناسبة في منطقة الطهي المطلوبة.

ملاحظة: تأكد من أن قاع المقلاة وسطح الطهي نظيفان وجافان.

٤. المس زر التحكم في اختيار منطقة التدفئة. سيومض مؤشر بجوار الزر.
٥. اختر درجة الحرارة المطلوبة عن طريق لمس زر التحكم المنزلق الحساس للمس.

الدرجات:

- إذا لم تحدد منطقة تسخين خلال دقيقة واحدة، فسيتوقف موقد الحث تلقائيًا. ستحتاج إلى البدء من الخطوة ١ مرة أخرى.
- يمكنك تغيير درجة الحرارة في أي وقت أثناء الطهي.

**وظيفة مرنة**

- يمكنك استخدام منطقتين للطهي عن طريق تحديد وظيفة Flex وضبط مستوى الطاقة (من ١ إلى ٩) باستخدام شريط التمرير الذي يعمل باللمس.
- عند تفعيل وضع FLEX، ستتناوب الشاشة الرقمية بين عرض مستوى الطاقة و«F».
- لإلغاء وظيفة FLEX، حدد أي منطقة تدفئة.

عند الانتهاء من الطهي

١. المس زر التحكم الخاص بمنطقة التدفئة التي تريد إيقاف تشغيلها.
٢. حرك شريط التحكم باللمس إلى اليسار لإيقاف تشغيل منطقة الطهي.
٣. قم بإيقاف تشغيل اللوحة بالكامل عن طريق لمس زر التشغيل/الإيقاف.
٤. تنبيه بشأن الأسطح الساخنة: يشير حرف «H» إلى منطقة الطهي الساخنة عند اللمس. سيختفي هذا الحرف عندما يبرد السطح إلى درجة حرارة آمنة. كما يمكن استخدامه لتوفير الطاقة عن طريق تسخين أوانٍ أخرى باستخدام الموقد الذي لا يزال ساخنًا.

وظيفة الحفاظ على الدفء

١. حدد منطقة التسخين واضغط على الزر . ستدخل المنطقة في وضع الحفاظ على الحرارة، وستظهر على الشاشة رسالة «[المعلومات مفقودة ]». سيسخن الموقد على طاقة منخفضة للحفاظ على درجة حرارة الإناء المناسبة.
٢. لا يمكن تعديل الطاقة في هذه الوظيفة.

**استخدام المؤقت**

يمكنك استخدام المؤقت بطريقتين مختلفتين:

١. للتذكير بالدقائق. في هذه الحالة، لن يقوم المؤقت بإيقاف تشغيل أي منطقة طهي عند انقضاء الوقت المحدد. لإيقاف تشغيل منطقة طهي بعد انتهاء الوقت المحدد.
٢. يمكن ضبط المؤقت لمدة تصل إلى ٩٩ دقيقة.

اضبط المؤقت لإيقاف تشغيل منطقة الطهي

١. في وضع التشغيل، حدد منطقة التسخين التي تريد ضبط المؤقت عليها.
٢. اضغط على أيقونة اللمس الخاصة بالمؤقت ⏲لضبط الوقت؛ ستعرض الشاشة وتومض «١٠».
٣. تحكم في المؤقت باستخدام شريط التمرير الذي يعمل باللمس:
- عند لمس زر المؤقت لأول مرة، سيومض رقم الآحاد على الشاشة. اضبط المؤقت باستخدام شريط التمرير اللمسي.
- عند الضغط على زر المؤقت للمرة الثانية، سيومض رقم العشرات. اضبط المؤقت لرقم العشرات بنفس الطريقة.
٤. لإلغاء المؤقت، اضبط خانات الآحاد والعشرات على «٠» باستخدام شريط التمرير الذي يعمل باللمس.
٥. بعد ضبط المؤقت، ستضيء الفاصلة العشرية على شاشة العرض أحادية الرقم الخاصة بمؤقت الموقد. وستعرض شاشة العرض ثنائية الرقم أقصر وقت بين جميع المؤقتات.
- في وضع التشغيل، إذا لم يتم تحديد منطقة تسخين، اضغط على زر وظيفة المؤقت لضبط الوقت وتفعيل وظيفة التذكير. عند انقضاء الوقت المحدد، سيصدر صوت تنبيه لمدة ٣٠ ثانية.
- عندما تحتوي منطقة التسخين على مؤقت ويصل وقت الطهي إلى الوقت المحدد، ستقوم منطقة التسخين تلقائيًا بضبط مستوى الطاقة إلى ٠ وإيقاف التشغيل.

إذا تم ضبط المؤقت في أكثر من منطقة واحدة

١. عند ضبط الوقت لعدة مناطق طهي في وقت واحد، ستضيء الفواصل العشرية للمناطق المقابلة. ستعرض شاشة الدقائق المؤقت ذي أقصر وقت. وستومض النقطة في المنطقة المقابلة.
٢. بمجرد انتهاء عداد الوقت التنازلي، سيتم إيقاف تشغيل المنطقة المعنية. ثم سيتم عرض الحد الأدنى الجديد للوقت، وستومض النقطة الخاصة بالمنطقة المعنية.

**التحكم في الحظر**

يمكنك قفل عناصر التحكم لمنع الاستخدام غير المرغوب فيه (على سبيل المثال، قيام الأطفال بتشغيل مناطق الطهي عن طريق الخطأ).

عند قفل عناصر التحكم، سيتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء عنصر التحكم في التشغيل/الإيقاف.

حاجز

انقر على أيقونة القفل باللمس 🔒. سيظهر مؤشر المؤقت «منخفض».

فتح

١. المس رمز القفل مع الاستمرار في الضغط عليه لفترة طويلة.
٢. يمكنك الآن البدء في استخدام موقد السيراميك.

⚠عندما يكون الموقد في وضع القفل، تُعطَّل جميع عناصر التحكم باستثناء زر التشغيل/الإيقاف. يمكنك دائمًا إيقاف تشغيل الموقد الخزفي باستخدام زر التشغيل/الإيقاف في حالات الطوارئ، ولكن ستحتاج إلى فتح القفل قبل استخدامه مرة أخرى.

**حماية من ارتفاع درجة الحرارة**

يتميز سطح الطهي الخزفي بمستشعر حرارة مدمج يراقب درجة الحرارة الداخلية. وفي حال اكتشاف حرارة زائدة، سيتوقف سطح الطهي تلقائيًا حفاظًا على سلامتك.

**تحذير من الحرارة المتبقية**

بعد استخدام الموقد، قد تبقى بعض الحرارة. سيظهر الحرف «H» لتحذيرك من ملامستها.

**إيقاف التشغيل التلقائي**

يحتوي الموقد على خاصية إيقاف التشغيل التلقائي كإجراء أمان. يحدث هذا في حال نسيان إطفاء منطقة الطهي. أوقات الإيقاف المُسبقة هي كالتالي:

| مستوى الطاقة | 1 | 2-4 | 5-9 |
|---|---|---|---|
| (وقت إيقاف التشغيل الافتراضي (بالساعات | 8 | 4 | 2 |

**ضبط درجة الحرارة**

الإعدادات التالية هي إرشادات عامة فقط. يعتمد الإعداد الأمثل على عوامل مثل نوع أواني الطهي وكمية الطعام التي تطبخها . جرب إعدادات مختلفة على الموقد للعثور على الإعدادات التي تناسب احتياجاتك.

| ضبط درجة الحرارة | :مناسب لـ |
|---|---|
| 1 - 2 | تسخين لطيف لكميات صغيرة من الطعام -<br>يذيب الشوكولاتة والزبدة والأطعمة سريعة الاحتراق - طهي على نار هادئة - تسخين بطيء - |
| 3 - 4 | إعادة التسخين -<br>طهي سريع على نار هادئة - طهي الأرز - |
| 5 - 6 | الفطائر - |
| 7 - 8 | قلي -<br>طهي المعكرونة - |
| 9 | - قلّب سريعاً -<br>شوّح - اترك الحساء حتى يغلي - اغلي الماء |

## ٥. التنظيف والصيانة

هام: قبل إجراء أي صيانة أو تنظيف، افصل الجهاز عن مصدر الطاقة وتأكد من أنه بارد تمامًا.

تنظيف سطح الطبق

- نظّف أي انسكابات من السطح في أسرع وقت ممكن بعد الاستخدام. تأكد من أن السطح بارد بما فيه الكفاية قبل التنظيف.
- استخدم قطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية. إذا جفّ السائل المنسكب، فقد تحتاج إلى منظف خاص بالزجاج والسيراميك، وهو متوفر في معظم محلات السوبر ماركت.
- تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو الصوف الصلب، لأنها قد تخدش سطح الزجاج الخزفي.

**الأوساخ اليومية على سطح الزجاج الخزفي (بصمات الأصابع، والعلامات، وبقايا الطعام أو انسكابات السوائل غير السكرية)**

- افصل اللوحة عن مصدر الطاقة الرئيسي باستخدام قاطع الدائرة أو جهاز التيار المتبقي المخصص لهذا الغرض.

- بعد أن يصبح السطح دافئًا (وليس ساخنًا)، ضع منظفًا خاصًا لأسطح الطهي المصنوعة من السيراميك والزجاج/الحث.
- اشطف السطح وجففه بقطعة قماش نظيفة أو ورق مطبخ.
- أعد تشغيل الطاقة. هام:
- عند انقطاع التيار الكهربائي، تختفي تحذيرات السطح الساخن، لكن المنطقة قد تظل مشتعلة.
- يلمس.
- استخدم فقط الإسفنج/الوسادات الخشنة المصممة خصيصًا لأسطح الطهي الزجاجية الخزفية. لا تستخدم المنظفات القاسية أو المسببة للتآكل.
- المواد الكاشطة. اقرأ الملصق دائمًا للتحقق من التوافق.
- لا تترك بقايا المنظف على الزجاج؛ فقد يتسبب ذلك في بقع دائمة.

**انسكابات الأطعمة السكرية**

- أزلها فورًا باستخدام مكشطة مناسبة لمواقد السيراميك/الزجاج الحثي. توخَّ الحذر الشديد: المنطقة قد يكون الجو حارًا جدًا. الإجراء:

١. افصل اللوحة عن مصدر الطاقة الرئيسي باستخدام المفتاح أو التفاضلي المناسب.
٢. أمسك المكشطة بزاوية حوالي ٣٠ درجة واسحب السائل المنسكب نحو منطقة أكثر برودة من الموقد.
٣. قم بإزالة أي بقايا باستخدام ورق المطبخ أو قطعة قماش.

مهم:

- قد يكون من الصعب جداً إزالة السكريات المذابة إذا بردت على الزجاج، أو قد تتسبب في تلف دائم. سطح.
- قطع خطير: عند إزالة الغطاء الواقي، تكون شفرة الكاشطة حادة. استخدمها بحذر شديد. احفظه دائمًا مع وضع الغطاء الواقي عليه وبعيدًا عن متناول الأطفال.

**الأوساخ والانسكابات على لوحة التحكم**

١. افصل اللوحة عن مصدر الطاقة الرئيسي باستخدام المفتاح أو التفاضلي المناسب.
٢. نظف اللوحة بإسفنجة رطبة قليلاً أو بقطعة قماش نظيفة.
٣. جفف لوحة التحكم تماماً.
٤. إعادة التيار الكهربائي.

**مهم:**

- قد يؤدي وجود السوائل في منطقة اللوحة إلى حدوث أعطال؛ وقد لا تعمل أزرار اللمس. أجب بشكل صحيح.
- تأكد من تنظيف وتجفيف اللوحة جيداً قبل إعادة توصيل الطاقة.

## ٦. حل المشكلات

رموز الخطأ

| أطخلا زمر | لمتحملا ببسلا | لمتحم لح |
|---|---|---|
| F١ | مستشعر درجة الحرارة ذو الدائرة القصيرة | تحقق من المزدوجة الحرارية أو استبدل اللوحة الرئيسية عن طريق الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec. |
| F٢ | مستشعر درجة الحرارة ذو الدائرة المفتوحة | تأكد من توصيل المزدوجة الحرارية بشكل صحيح. |
| F٣ | مستشعر درجة الحرارة العالية | استبدل اللوحة الرئيسية، واتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكوتيك. |

## ٧. المواصفات الفنية

المنتج: Bolero Squad V 2050 Flex
رقم المنتج المرجعي: EU01_134523

مناطق الطهي: منطقتان
الجهد الكهربائي: 220 - 240 فولت
التردد: 50 - 60 هرتز
الطاقة: 3000 - 3600 واط
استهلاك الطاقة لموقد السيراميك محسوبًا لكل كيلوغرام (موقد EC): 189.5 واط ساعة /كغ

| | وحدة | يستحق | رمز |
|---|---|---|---|
| تحديد النموذج | | EU٠١_١٣٤٥٢٣ | |
| نوع الموقد | | كهربائي | |
| عدد ازرار تحديد مناطق الطهي و/أو المواقد | | ٢ | |
| تقنيات التسخين (مناطق الطهي بالحث، ومناطق الطهي الإشعاعي، والمواقد الصلبة) | | لوحة مشعة | |

| قطر منطقة الطهي / المساحة (مم) | قطر أدوات المطبخ (مم) | مناطق الطهي (المساحات) | استهلاك الطاقة للاختبار لكل كيلوغرام من الماء ( كهرباء EC) الطبخ ) ( واط ساعة / كجم) | استهلاك الطاقة للاختبار E cw ( ) Wh | كمية الماء (m cw (g |
|---|---|---|---|---|---|
| ١٨٠ | ١٨٠ | ١ | ١٨٩,٥ | ٢٨٤,٣ | ١٥٠٠ |
| ١٨٠ | ١٨٠ | ٢ | ١٨٩,٥ | ٢٨٤,٣ | ١٥٠٠ |

يبلغ استهلاك الطاقة في وضع «الإيقاف» ٠,٣٢ واط، محسوبًا وفقًا لإرشادات المعيار الأوروبي EN ٥٠٥٦٤:٢٠١١ واللوائح الأوروبية EC/٢٠٠٨/١٢٧٥ و EC/٢٠١٣/٨٠١. ويتحقق ذلك بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة الرئيسي دون تشغيله. ويكون مفتاح/ متحكم الجهاز مضبوطًا على وضع «الإيقاف».

يبلغ استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد ٠,٣٢ واط، محسوبًا وفقًا لمعايير EN ٥٠٥٦٤:٢٠١١ واللوائح الأوروبية ٢٠٠٨/١٢٧٥/EC و ٢٠١٣/٨٠١/EC. ويتحقق ذلك بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة الرئيسي دون تشغيله. ويكون مفتاح/متحكم الجهاز مضبوطًا على وضع «الاستعداد».

هام: تم الحصول على القيم المذكورة في بيئة مختبرية وفقًا للمعايير المعمول بها. قد تختلف هذه القيم تبعًا لظروف البيئة المحيطة واستخدام المبرد الكهروحراري.

قد تتغير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.
صُنع في الصين | صُمم في إسبانيا

## ٨. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية



يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقًا للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء عمر هذا المنتج الافتراضي، يجب إزالة البطاريات ونقله إلى نقطة تجميع تحددها السلطات المحلية.
للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات المقابلة لها، يجب على المستهلك الاتصال بالسلطات المحلية.
يمكنكم العثور على معلومات حول أنظمة إعادة تدوير العبوات الوطنية وعلاماتها على موقعنا الإلكتروني.
إن الالتزام بالإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.

## ٩. الضمان و SAT

ستتولى شركة Cecotec مسؤولية الرد على المستخدم النهائي أو المستهلك في حالة عدم المطابقة الموجودة وقت تسليم المنتج وفقًا للشروط والأحكام والمواعيد النهائية التي تحددها اللوائح المعمول بها.
يوصى بأن تتم عمليات الإصلاح بواسطة فنيين متخصصين.
إذا اكتشفت مشكلة في المنتج أو كانت لديك أي أسئلة، فيرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec عن طريق الاتصال على الرقم +٣٤ ٩٦ ٣٢١ ٠٧ ٢٨.

## ١٠. حقوق النشر

جميع حقوق الملكية الفكرية للنصوص الواردة في هذا الدليل محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، كليًا أو جزئيًا، أو تخزينه في نظام استرجاع المعلومات، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، أو ميكانيكية، أو تصويرية، أو تسجيلية، أو ما شابه) دون الحصول على إذن كتابي مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

## ١١. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

CE تُعلن شركة سيكوتيك للابتكارات بموجب هذا أن هذا المنتج يمتثل للمتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة في لوائح الاتحاد الأوروبي المعمول بها. وقد صُمم هذا المنتج وصُنع واختُبر وفقًا لمعايير السلامة والجودة المطلوبة. يمكن الاطلاع على النص الكامل لإعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي على الرابط الإلكتروني التالي: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

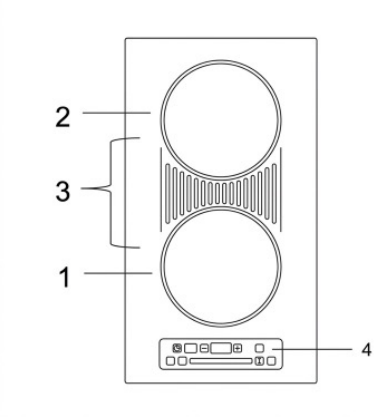



*Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1*




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

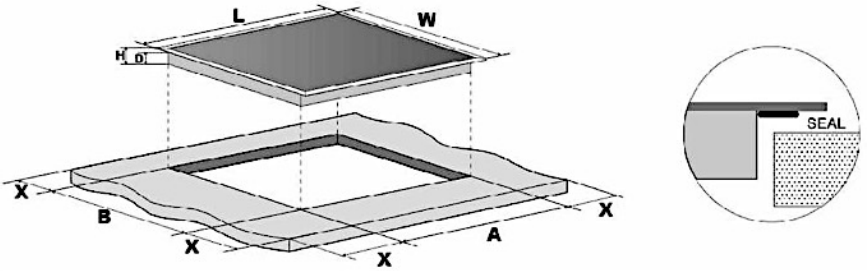



*Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3*

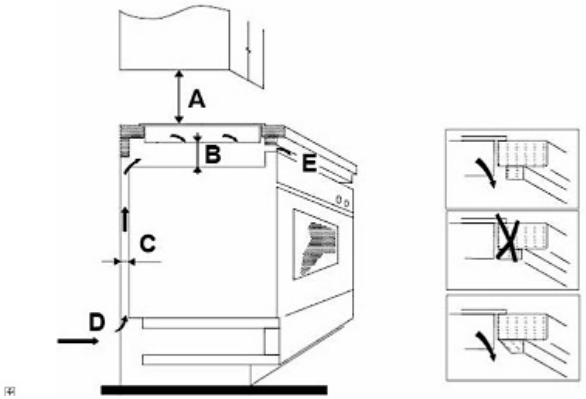



*Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4*

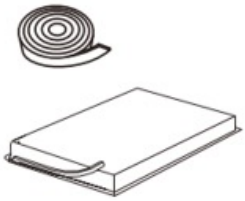


*Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5*

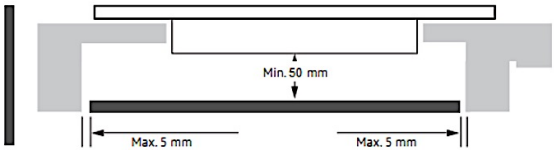



*Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6*

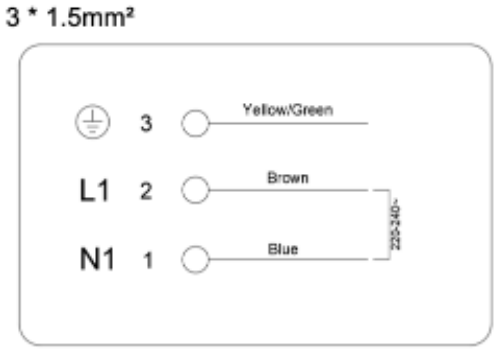



*Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7*

**www.cecotec.es**

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain

SF01260611

