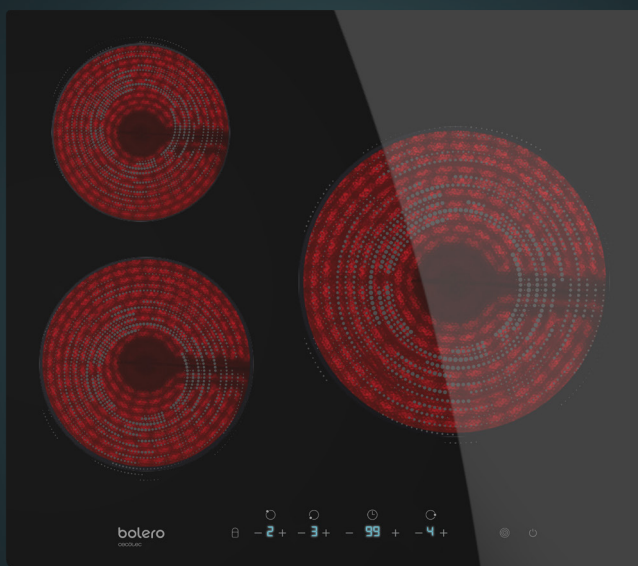


bolero

SQUAD V 3000

Placa vitrocerámica / Ceramic hob



cecotec

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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	15
Istruzioni di sicurezza	19
Instruções de segurança	23
Veiligheidsvoorschriften	27
Instrukcje bezpieczeństwa	31
Bezpečnostní pokyny	35

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	38
2. Antes de usar	38
3. Instalación	38
4. Funcionamiento	41
5. Limpieza y mantenimiento	47
6. Resolución de problemas	48
7. Especificaciones técnicas	49
8. Reciclaje de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	49
9. Garantía y SAT	50
10. Copyright	50

INDEX

1. Parts and components	51
2. Before use	51
3. Installation	51
4. Operation	54
5. Cleaning and maintenance	60
6. Troubleshooting	61
7. Technical specifications	62
8. Disposal of old electrical appliances	62
9. Technical support and warranty	62
10. Copyright	63

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	64
2. Avant utilisation	64
3. Installation	64
4. Fonctionnement	67
5. Nettoyage et entretien	73
6. Résolution de problèmes	75
7. Spécifications techniques	76
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	76
9. Garantie et SAV	76
10. Copyright	76

INHALT

1. Teile und Komponenten	77
2. Vor dem Gebrauch	77

3. Installation	77
4. Bedienung	80
5. Reinigung und Wartung	86
6. Problembehebung	88
7. Technische Spezifikationen	89
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	89
9. Garantie und Kundendienst	90
10. Copyright	90

INDICE

1. Parti e componenti	91
2. Prima dell'uso	91
3. Installazione	91
4. Funzionamento	94
5. Pulizia e manutenzione	100
6. Risoluzione dei problemi	101
7. Specifiche tecniche	102
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	102
9. Garanzia e supporto tecnico	102
10. Copyright	103

ÍNDICE

1. Peças e componentes	104
2. Antes de usar	104
3. Instalação	104
4. Funcionamento	107
5. Limpeza e manutenção	113
6. Resolução de problemas	115
7. Especificações técnicas	115
8. Reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos	116
9. Garantia e SAT	116
10. Copyright	116

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	117
2. Voor u het toestel gebruikt	117
3. Installatie	117
4. Werking	120
5. Schoonmaak en onderhoud	126
6. Probleemoplossing	128
6. Technische specificaties	129
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	129
9. Garantie en technische ondersteuning	129
10. Copyright	129

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	130
2. Przed użyciem	130

3. Instalacja	130
4. Funkcjonowanie	133
5. Czyszczenie i konserwacja	139
6. Rozwiązywanie problemów	140
7. Specyfikacja techniczna	141
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	141
9. Gwarancja i Serwis techniczny	142
10. Copyright	142

OBSAH

1. Části a složení	143
2. Před použitím	143
3. Instalace	143
4. Fungování	146
5. Čištění a údržba	151
6. Řešení problémů	153
7. Technické specifikace	153
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	154
9. Záruka a technický servis	154
10. Copyright	154

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados. La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.
- No debe colocarse en ningún momento ningún material o producto combustible sobre este aparato.
- Es recomendable que este aparato sea instalado y conectado correctamente por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión total de la red eléctrica.
- Si no instala correctamente el aparato, se puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el distribuidor o personas con cualificación similar para evitar un peligro.
- Advertencia: si la superficie de la placa vitrocerámica presenta grietas o daños, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec. No cocine en una placa rota o agrietada.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- No debe utilizar un limpiador de vapor.

- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- ADVERTENCIA: peligro de incendio: no almacene ni coloque objetos en las superficies de cocción ni las utilice como superficies de trabajo.
- PRECAUCIÓN: el proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocinado corto tiene que ser vigilado continuamente.
- ADVERTENCIA: cocinar sin vigilancia en una placa de cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. Nunca intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- Desconecte la placa de cocina antes de realizar la limpieza o el mantenimiento.
- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética. Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes como bombas de insulina, deben consultar con su médico o con el fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con la superficie de la placa hasta que esta esté fría.
- Mantenga a los niños alejados del dispositivo.
- Las asas de los utensilios de cocina pueden estar calientes al tacto tras su uso. Compruebe que las asas de los utensilios de cocina no sobresalen sobre otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños. Si no sigue estos consejos, pueden producirse quemaduras.

- La hoja afilada de la rasqueta de la placa (no incluida) queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está replegada. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños. La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.
- Nunca deje el producto sin supervisión durante su funcionamiento. La ebullición provoca humos y derrames de grasa que pueden prenderse.
- No coloque ni deje objetos imantados (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el dispositivo para calentar una habitación.
- Tras el uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual.
- No permita que los niños jueguen con el dispositivo, se sienten, se pongan de pie o se suban encima.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Si los niños se suben encima de la placa pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona donde se utiliza el aparato.
- Este producto puede ser usado por niños/as de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato, cualquier

reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.

- No se ponga de pie sobre la placa.
- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados ni los arrastre por la superficie, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa, ya que pueden rayar el cristal.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas.
- ADVERTENCIA: el aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del dispositivo a menos que sean continuamente supervisados.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- Only a qualified technician must modify your home wiring system.
- Careful: the panel edges are sharp. Failure to exercise caution may result in injury or cuts.
- Do not place any flammable material or product on this appliance at any time.
- It is recommended that a suitably qualified person installs and connects the appliance correctly.
- This appliance must be connected to a circuit fitted with an isolating switch that allows total disconnection from the mains.
- If the device is not correctly installed, any guarantee or liability claims may be voided.
- If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the supplier or qualified personnel in order to avoid a hazard.
- Warning: if the ceramic hob surface shows cracks or damage, turn off the device to avoid possible electric shocks and contact the Technical Support Service of Cecotec. Do not cook on a cracked or broken hob.
- Metallic objects like knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface, as they may heat up.
- You should not use steam cleaners.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: fire hazard: do not store nor place objects on the

cooking surfaces nor use them as a work surface.

- CAUTION: the cooking process must be supervised. A short cooking process must be continuously monitored.
- WARNING: unsupervised cooking on a cooking hob with grease or oil may be dangerous and cause a fire. Never try to turn off a fire with water, turn off the device and cover the flame, for example, with a lid or a fireproof blanket.
- Unplug the cooking hob before carrying out any cleaning or maintenance task.
- This device complies with the electromagnetic safety standards. However, persons with pacemakers or other implants such as insulin pumps should check with their doctor or with the implant manufacturer before using this device to make sure their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Do not allow your body, clothes or any other object which is not suitable cookware to come into contact with the hob surface until the surface is cold.
- Keep children away from the device.
- The cookware handles may be hot to the touch after use. Check the cookware handles do not overlap other cooking zones that are on. Keep the handles out of the reach of children. Failure to follow this advice may result in burns.
- The sharp blade of the hob scraper (not included) is exposed when the safety cover is retracted. Use it with extreme care and always store it safely and out of reach of children. Failure to exercise caution may result in injury or cuts.
- Never leave the appliance unattended while in use. Boiling causes fumes and grease spills that can ignite.
- Do not place nor leave magnetised objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the device as they may be affected by its electromagnetic field.

- Never use the device to heat a room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual.
- Do not allow children to play with the device, sit or stand on it.
- Do not store objects of interest to children in the cabinets above the appliance. Serious injury can occur if children climb on the hob.
- Do not leave children alone or unsupervised in the area where the device is used.
- This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance should not be performed by children without supervision.
- Do not repair or substitute any part of the device, all repair task must be carried out by a qualified technician.
- Do not stand on the hob.
- Do not use kitchen utensils with serrated edges nor drag them on the surface as it could scratch the glass.
- Do not use scouring pads or other abrasive cleaning products to clean the hob, as they could scratch the glass.
- This appliance is intended to be used for domestic purposes.
- **WARNING:** the device and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements. Children under 8 years old must stay away from the device, unless they are constantly supervised.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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.

- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit et que la prise possède une connexion à terre.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Attention : les bords du panneau sont pointus. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des coupures.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil.
- Il est recommandé que cet appareil soit installé et raccordé correctement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit comprenant un interrupteur de séparation qui permet une déconnexion totale du secteur.
- Si vous n'installez pas l'appareil correctement, vous risquez d'annuler toute garantie ou toute responsabilité.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le distributeur ou des personnes avec une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Avertissement : si la surface de la plaque vitrocéramique est fissurée ou endommagée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique et contactez le Service d'Assistance Technique de Cecotec. Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson fissurée ou cassée.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque, car ils peuvent devenir chauds.

- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- AVERTISSEMENT : risque d'incendie : ne stockez pas et ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne les utilisez pas comme surfaces de travail.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être contrôlé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.
- AVERTISSEMENT : cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Éteignez la plaque de cuisson avant tout nettoyage ou entretien.
- Cet appareil respecte les normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres dispositifs tels que des pompes à insuline doivent consulter leur médecin ou le fabricant de celui-ci avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs dispositifs ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou autre chose qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec la surface de la plaque avant qu'elle ne soit refroidie.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Les poignées des ustensiles de cuisine peuvent être chaudes au toucher après utilisation. Vérifiez que les poignées des ustensiles de cuisson ne dépassent pas d'autres zones de cuisson qui sont allumées. Maintenez les poignées hors de portée des enfants. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.

- La lame tranchante du racloir de plaque (non inclus) est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et stockez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des coupures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. L'ébullition provoque des fumées et des déversements de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'objets magnétisés (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les foyers et la plaque de cuisson comme indiqué dans ce manuel.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se tenir debout ou atteindre la plaque.
- Ne stockez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Si les enfants montent sur la plaque, ils risquent de se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance ou dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être menés à terme par des enfants.

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne vous tenez pas sur la plaque.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords pointus et ne les faites pas glisser sur la surface, car cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la plaque, car ils pourraient rayer le verre.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- AVERTISSEMENT: l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Änderungen an der Hausinstallation sollten nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Seien Sie vorsichtig: Die Kanten des Kochfeldes sind scharf. Bei Nichtbeachtung kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt werden.
- Es wird empfohlen, dass dieses Gerät von einer entsprechend qualifizierten Person korrekt installiert und angeschlossen wird.
- Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung vom Netz ermöglicht.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Warnung: Wenn die Oberfläche des Glaskeramikkochfeldes Risse oder Beschädigungen aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden,

und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec. Kochen Sie nicht auf einem gesprungenen oder zerbrochenen Kochfeld.

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfeldes gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- WARNUNG: Brandgefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern oder abstellen und diese nicht als Arbeitsfläche benutzen.
- ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem fettigen oder öligen Kochfeld kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z. B. mit einer Feuerlöschdecke oder einer Löschdecke.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung aus.
- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsnormen. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen Implantaten wie Insulinpumpen sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als ein geeignetes Kochgeschirr nicht mit der

Oberfläche des Kochfeldes in Berührung kommen, bevor es abgekühlt ist.

- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Die Griffe der Küchengeräte können sich nach dem Gebrauch heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Küchengeräte nicht über andere beleuchtete Kochstellen hinausragen. Bewahren Sie die Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen führen.
- Die scharfe Klinge des Plattenabstreifers (nicht im Lieferumfang enthalten) liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern. Bei Nichtbeachtung kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Beim Kochen entstehen Dämpfe und Fettreste, die sich entzünden können.
- Legen Sie keine magnetisierten Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts ab, da diese durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden können.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Heizen eines Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder darauf zu steigen.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in den Schränken über dem Gerät auf. Wenn Kinder auf die Platte klettern, kann es zu ernsthaften Verletzungen kommen.

- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät benutzt wird.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts. Alle Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Stellen Sie sich nicht auf die Platte.
- Verwenden Sie keine Küchengeräte mit scharfen Kanten und ziehen Sie sie nicht über die Oberfläche, da dies zu Kratzern auf dem Glas führen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Scheuerschwämme oder andere scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Glas zerkratzen können.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia di terra.
- Le modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.
- Fare attenzione: i bordi del pannello sono taglienti. La mancanza di cautela può provocare lesioni o tagli.
- Nessun materiale o prodotto combustibile deve essere posto su questo apparecchio in qualsiasi momento.
- Si raccomanda che questo apparecchio sia correttamente installato e collegato da una persona adeguatamente qualificata.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore di isolamento che permetta scollegare completamente la rete elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio può far decadere qualsiasi diritto di garanzia o di responsabilità.
- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare un pericolo.
- Attenzione: se la superficie del piano cottura in vetroceramica è incrinata o danneggiata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche e contattare l'assistenza tecnica Cecotec. Non cucinare su un piano di cottura incrinato o rotto.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere collocati sul piano cottura perché possono surriscaldarsi.
- Non usare un pulitore a vapore.

- Questo dispositivo non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- **ATTENZIONE**, pericolo di incendio: non conservare o collocare oggetti sulle superfici di cottura e non utilizzarle come superfici di lavoro.
- **PRECAUZIONE**: il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve deve essere continuamente monitorato.
- **AVVERTENZA**: la cottura incustodita su un piano di cottura unto o oleoso può essere pericolosa e può causare un incendio. Non tentare mai di estinguere un incendio con l'acqua, spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Spegnere il piano cottura prima della pulizia o della manutenzione.
- Questo dispositivo è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica. Tuttavia, le persone con pacemaker o altri impianti come le pompe di insulina dovrebbero consultare il loro medico o il produttore dell'impianto prima di usare questo apparecchio per assicurarsi che i loro impianti non saranno influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non permettete che il proprio corpo, i propri vestiti o qualsiasi altra cosa che non sia un utensile da cucina adatto entrino in contatto con la superficie della piastra finché non si è raffreddata.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- I manici delle pentole possono essere caldi al tatto dopo l'uso. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini. Il mancato rispetto di questo consiglio può provocare ustioni.
- La lama affilata del raschietto (non incluso) è esposta quando

il coperchio di sicurezza è represso. Usare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini. La mancanza di cautela può provocare lesioni o tagli.

- Non lasciare il prodotto incustodito durante il funzionamento. L'ebollizione provoca fumi e perdite di grasso che possono prendere fuoco.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzati (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'apparecchio, poiché potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai il dispositivo per riscaldare una stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale.
- Non permettere ai bambini di giocare, sedersi, stare in piedi o arrampicarsi sull'apparecchio.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini nei pensili sopra l'apparecchio. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, si possono verificare gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- Questo prodotto può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in una forma sicura e comprendono i rischi che lo stesso implica. I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.
- Non riparare o sostituire nessuna parte dell'apparecchio, qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.

- Non stare in piedi sul piano di cottura.
- Non usare utensili da cucina con bordi frastagliati né trascinarli sulla superficie perché questo potrebbe graffiare il vetro.
- Non usare spugne o altri detergenti abrasivi per pulire il piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato in ambito domestico.
- AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore ai 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação à terra.
- As modificações do sistema de cablagem doméstica só devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Tenha cuidado: as bordas do painel são afiadas. A falta de cautela pode resultar em lesões ou cortes.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em qualquer altura.
- Recomenda-se que este aparelho seja instalado e ligado correctamente por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito incorporando um interruptor isolador que permita a desconexão total da rede.
- A não instalação correcta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Se o cabo for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo distribuidor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.
- Advertência: Se a superfície da placa de vitrocerâmica estiver rachada ou danificada, desligue o aparelho para evitar possíveis choques eléctricos e contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec Não cozinhar numa placa rachada ou partida.
- Objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

- Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não armazenar ou colocar objectos sobre as superfícies de cozedura nem os utilizar como superfícies de trabalho.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um curto processo de cozedura tem de ser continuamente monitorizado.
- ADVERTÊNCIA: Cozinhar sem vigilância numa placa gordurosa ou oleosa pode ser perigoso e pode causar um incêndio. Nunca tentar apagar um incêndio com água, desligar o aparelho e cobrir a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- Desligar a placa antes da limpeza ou manutenção.
- Este dispositivo está em conformidade com as normas de segurança electromagnética. No entanto, as pessoas com marca-passo ou outros implantes, tais como bombas de insulina, devem consultar o seu médico ou o fabricante de implantes antes de utilizarem este dispositivo para garantir que os seus implantes não serão afectados pelo campo electromagnético.
- Não permita que o seu corpo, vestuário ou qualquer outra coisa que não seja um utensílio de cozinha adequado entre em contacto com a superfície da placa até estar fresco.
- Manter as crianças afastadas do dispositivo.
- As pegas dos utensílios de cozinha podem estar quentes ao toque após a sua utilização. Verificar se as pegas dos utensílios de cozinha não se sobressaem sobre outras áreas de cozedura que estão acesas. Manter as pegas fora do alcance das crianças. O não seguimento deste conselho pode resultar em queimaduras.

- A lâmina afiada do raspador de placas (não incluída) é exposta quando a cobertura de segurança é retraída. Utilizar com extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças. A falta de cautela pode resultar em lesões ou cortes.
- Não deixe o produto sem supervisão durante o seu funcionamento. A ebulição provoca fumos e derrames de gordura que podem incendiar.
- Não colocar ou deixar objectos magnetizados (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos electrónicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do dispositivo, pois podem ser afectados pelo seu campo electromagnético.
- Nunca utilizar o dispositivo para aquecer uma sala.
- Após utilização, desligar sempre as áreas de cozedura e placa de cozedura, tal como descrito neste manual.
- Não permitir que as crianças brinquem, sentem-se, fiquem de pé ou subam ao aparelho.
- Não guardar objectos de interesse para as crianças nos armários por cima do aparelho. Podem ocorrer ferimentos graves se as crianças subirem a placa.
- Não deixar as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho é utilizado.
- Este produto pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o dispositivo. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças não supervisionadas.

- Não reparar ou substituir qualquer parte do aparelho, qualquer reparação deve ser efectuada por um técnico qualificado.
- Não ficar de pé na placa.
- Não utilizar utensílios de cozinha com bordas dentadas ou arrastá-los pela superfície, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilizar esfregões ou outros agentes abrasivos para limpar a placa, pois podem riscar o vidro.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas.
- ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização. Ter cuidado de não tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do dispositivo, a menos que sejam continuamente supervisionadas.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning die vermeld staat op het classificatielabel van het toestel en dat het stopcontact geaard is.
- Wijzigingen aan de huisbedrading mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp. Als u niet voorzichtig bent, kunt u verwondingen of snijwonden oplopen.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit toestel worden geplaatst.
- Het is belangrijk dat dit toestel op de juiste wijze wordt geïnstalleerd en aangesloten door een persoon met de vereiste kwalificaties.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een stroomkring met een scheidingsschakelaar die het mogelijk maakt het apparaat volledig van het elektriciteitsnet los te koppelen.
- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Als de kabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant, de distributeur of een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaar te voorkomen.
- Waarschuwing: als het oppervlak van de kookplaat gebarsten of beschadigd is, schakel het apparaat dan uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen en neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec. Kook niet op een gebarsten of kapotte kookplaat.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien zij heet kunnen worden.

- Gebruik geen stoomreiniger.
- Dit toestel is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
- WAARSCHUWING: brandgevaar: bewaar of plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken en gebruik ze niet als werkoppervlakken.
- LET OP: het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- WAARSCHUWING: onbeheerd koken op een vette of olieachtige kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer nooit een brand met water te blussen, schakel het toestel uit en dek de vlam af, bijv. met een blusdeken of een branddeken.
- Schakel de kookplaat uit voor reiniging of onderhoud.
- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen. Mensen met pacemakers of andere implantaten zoals insulinepompen moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen alvorens dit toestel te gebruiken om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet door het elektromagnetische veld worden beïnvloed.
- Laat uw lichaam, kleding of iets anders dan een geschikt kookgerei niet in contact komen met het oppervlak van de kookplaat totdat dit is afgekoeld.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- De handgrepen van keukengerei kunnen na gebruik heet aanvoelen. Controleer of de handgrepen van het kookgerei niet uitsteken boven andere kookzones die verlicht zijn. Houd handgrepen buiten het bereik van kinderen. Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden tot gevolg hebben.
- Het scherpe blad van de plaatschraper (niet meegeleverd) komt bloot te liggen wanneer het veiligheidsdeksel is

ingetrokken. Met uiterste voorzichtigheid gebruiken en altijd veilig en buiten bereik van kinderen bewaren. Als u niet voorzichtig bent, kunt u verwondingen of snijwonden oplopen.

- Laat het product tijdens de werking nooit onbeheerd achter. Door koken ontstaan dampen en vetvlekken die kunnen ontbranden.
- Plaats of laat geen gemagnetiseerde voorwerpen (b.v. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (b.v. computers, MP3-spelers) in de buurt van het toestel, aangezien deze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Gebruik het apparaat nooit om een kamer te verwarmen.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding.
- Sta niet toe dat kinderen met het toestel spelen, erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die van belang zijn voor kinderen in de kasten boven het apparaat. Ernstig letsel kan ontstaan als kinderen op de plaat klimmen.
- Laat kinderen niet zonder toezicht achter in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Dit product kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee betrokken zijn. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat,

alle reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

- Ga niet op de plaat staan.
- Gebruik geen keukengerei met gekartelde randen en sleep er niet mee over het oppervlak, want dat kan krassen op het glas veroorzaken.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere schurende schoonmaakmiddelen om de kookplaat schoon te maken, aangezien deze krassen op het glas kunnen veroorzaken.
- Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- WAARSCHUWING: het apparaat en toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość lub dla nowych użytkowników.

- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że wtyczka jest uziemiona.
- Modyfikacje domowej instalacji elektrycznej powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Uważaj: Krawędzie panelu są naostrzone. Brak przestrogi może spowodować uszkodzenia ciała lub zacięcia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na tym urządzeniu żadnych łatwo palnych materiałów.
- Zaleca się, aby to urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane i podłączone przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie musi być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik, który umożliwia całkowite odłączenie od sieci elektrycznej.
- Niewłaściwa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności.
- Jeśli kabel jest uszkodzony, powinien zostać zastąpiony przez producenta, dystrybutora lub osoby z odpowiednimi kwalifikacjami, aby zapobiec wypadkowi.
- Uwaga: jeśli powierzchnia płyty ceramicznej wykazuje pęknięcia lub uszkodzenia, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem i skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec. Nie gotuj na złamanym lub pękniętym talerzu.
- Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.

- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pośrednictwem czasomierzy ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe — nie przechowuj ani nie umieszczaj przedmiotów na powierzchniach do gotowania ani nie używaj ich jako powierzchni roboczych.
- UWAGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale monitorowany.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie kuchennej ze smarem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą, wyłączaj urządzenia i zakrywaj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Odłącz płytę kuchenną przed czyszczeniem lub konserwacją.
- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego. Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami, takimi jak pompy insulinowe, powinny skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie ma wpływu na ich implanty.
- Nie pozwól, aby twoje ciało, ubranie lub cokolwiek innego niż odpowiednie naczynia do gotowania stykały się z powierzchnią płyty kuchennej, dopóki nie ostygnie.
- Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Uchwyty naczyń kuchennych mogą być gorące w dotyku po użyciu. Sprawdź, czy uchwyty naczyń do gotowania nie wystają ponad inne włączone pola grzewcze. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci. Jeśli nie zastosujesz się do tych wskazówek, mogą wystąpić oparzenia.
- Ostre ostrze skrobaka do płyt (brak w zestawie) jest odłożone, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana.

Prosimy o używanie go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać go bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci. Brak przestrogi może spowodować uszkodzenia ciała lub zacięcia.

- Nigdy nie pozostawiaj produktu bez nadzoru podczas pracy. Gotowanie powoduje opary i wycieki tłuszczu, które mogą się zapalić.
- Nie należy umieszczać ani pozostawiać w pobliżu urządzenia przedmiotów magnetycznych (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ może na nie wpływać jego pole elektromagnetyczne.
- Nie używaj nigdy urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Po użyciu, wyłącz strefy gotowania i płytę tak jak zostało to opisane w tej instrukcji obsługi.
- Nie pozwól na to, aby dzieci bawiły się urządzeniem, lub aby siadały na nim lub stawaty lub chodziły po urządzeniu.
- Nie przechowuj przedmiotów znajdujących się w interesie dzieci w szafkach nad urządzeniem. Jeśli dzieci chodzą po urządzeniu może dojść do uszkodzeń
- Nie pozostawiaj dzieci samych
- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie naprawiaj ani nie zamieniaj żadnej części urządzenia, dowolna naprawa powinna być realizowana przez wyspecjalizowanego technika.

- Nie stawaj na płycie.
- Nie używaj przyrządów kuchennych z wyszczerbionymi krawędziami ani nie przeciągaj ich po powierzchni, ponieważ mogłoby to porysować szkło.
- Nie używaj ścierek ani żadnych innych produktów czyszczących i ściernych w celu czyszczenia płyty, ponieważ mogą one porysować szkło.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
- OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala, chyba że są pod stałym nadzorem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.
- Úpravy domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Buďte opatrní: hrany panelu jsou ostré. Nedodržení opatrnosti může vést ke zranění nebo pořezání.
- Na tento spotřebič by nikdy neměly být pokládány žádné hořlavé materiály nebo výrobky.
- Doporučuje se, aby tento spotřebič správně instalovala a připojila osoba s příslušnou kvalifikací.
- Tento spotřebič musí být připojen k obvodu s odpojovačem, který umožňuje úplné odpojení od elektrické sítě.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě platnosti záruky nebo nároků z odpovědnosti.
- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, distributorem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
- Upozornění: Pokud je povrch sklokeramické desky prasklý nebo poškozený, vypněte spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, a kontaktujte technickou podporu společnosti Cecotec. Nevařte na prasklé nebo rozbité varné desce.
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, by se neměly pokládat na povrch varné desky, protože by se mohly zahřát.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tento přístroj není navržen, aby fungoval prostřednictvím časovače nebo dálkových ovladačů.

- VAROVÁNÍ: nebezpečí požáru: na varné plochy neukládejte žádné předměty ani je nepoužívejte jako pracovní plochu.
- UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí být pod dohledem. Krátký proces vaření je třeba průběžně sledovat.
- VAROVÁNÍ: vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejované varné desce může být nebezpečné a může způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou, vypněte spotřebič a zakryjte plamen, např. protipožární dekou nebo příkrývkou.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypněte.
- Toto zařízení splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti. Osoby s kardiostimulátory nebo jinými implantáty, jako jsou inzulinové pumpy, by se však měly před použitím tohoto přístroje poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistily, že jejich implantáty nebudou elektromagnetickým polem ovlivněny.
- Dokud varná deska nevychladne, nepřicházejte do kontaktu s jejím povrchem tělem, oděvem ani ničím jiným než vhodným kuchyňským náčiním.
- Zabraňte dětem v přístupu k zařízení.
- Rukojeti kuchyňského náčiní mohou být po použití horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti nádobí nevyčnívají nad ostatní zapnuté varné zóny. Uchovávejte rukojeti mimo dosah dětí. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny.
- Ostrý nůž škrabky na plech (není součástí dodávky) je po zasunutí bezpečnostního krytu odkrytý. Používejte jej s maximální opatrností a vždy je skladujte bezpečně a mimo dosah dětí. Nedodržení opatrnosti může vést ke zranění nebo pořezání.
- Nikdy nenechávejte výrobek během provozu bez dozoru. Při vaření vznikají výpary a úniky tuku, které se mohou vznítit.
- V blízkosti přístroje nepokládejte ani nenechávejte magnetizované předměty (např. kreditní karty, paměťové

karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, přehrávače MP3), protože mohou být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.

- Zařízení nikdy nepoužívejte k vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v tomto návodu.
- Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály, seděly na něm, stály na něm nebo na něj lezly.
- Do skříněk nad spotřebičem neukládejte předměty, které by mohly zajímat děti. Pokud na desku vylezou děti, může dojít k vážnému zranění.
- Nenechávejte děti bez dozoru nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Tento výrobek mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, veškeré opravy musí provádět kvalifikovaný technik.
- Nestůjte na desce.
- Nepoužívejte kuchyňské náčiní se zubatými hranami ani jím netáhněte po povrchu, protože by mohlo dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly sklo poškrábat.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti.
- **VAROVÁNÍ:** spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let by se k přístroji neměly přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de cocción 1 (máx. 1200 W)
2. Zona de cocción 2 (máx. 1800 W)
3. Zona de cocción 3 (1050 / 1950 / 2700 W)
4. Placa de vidrio
5. Botón de encendido/apagado
6. Panel de control

Panel de control

Fig. 2

1. Botón de encendido/apagado
2. Botones de potencia
3. Botón de bloqueo
4. Botón del temporizador
5. Botón de la triple zona

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

2. ANTES DE USAR

- Este producto presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el dispositivo de su caja, y guarde la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro. Le ayudará a prevenir daños en el producto 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.

3. INSTALACIÓN

Selección de las herramientas de instalación

- Recorte la encimera donde vaya a colocar la placa según las medidas indicadas en la siguiente tabla y la figura 3.
- Para la instalación y el uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

- Asegúrese de que el grosor de la encimera es al menos de 30 mm. Seleccione una encimera con un material resistente al calor y aislado (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material de encimera a menos que estén impregnados) para evitar una descarga eléctrica o una deformación causada por la radiación de calor de la placa.

Nota

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

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

En cualquier caso, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no queden bloqueadas. Consulte la figura 4.

Nota

La distancia de seguridad entre la placa y un armario situado encima de la placa debe ser al menos de 760 mm. Fig. 5

Fig. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

Ventilación adecuada

Fig. 6

Para evitar el contacto accidental con el fondo de la placa mientras esté caliente, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante su uso, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la placa. Siga las indicaciones de la figura 6.

Advertencia

- Hay agujeros de ventilación alrededor del exterior de la placa. Debe asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa.
- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera al mueble debe resistir una temperatura superior a 150 °C, para evitar el despegue del revestimiento.
- La pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben ser capaces de soportar una temperatura de 90 °C.

Soportes de fijación

- Debe colocar la unidad sobre una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No ejerza fuerza sobre los botones que sobresalen de la placa.
- Ajuste la posición del soporte para adaptarse al grosor de la encimera. Fig. 7
- Fije la placa a la encimera atornillando los cuatro soportes que se encuentran en la parte inferior de la placa (Fig. 8) después de colocarla en la encimera.

Fig. 7

1. Placa vitrocerámica
2. Soporte
3. Encimera

Fig. 8

- A: Tornillo
B: Soporte
C: Orificio para el tornillo
D: Base de la placa vitrocerámica

Advertencias

- Los soportes no deben bajo ninguna circunstancia tocar las superficies interiores de la encimera después de la instalación. Fig. 7
- Es recomendable que la placa sea instalada por personal o técnicos cualificados. No debe realizar la instalación usted solo.
- No debe instalar la placa junto a equipos de refrigeración, lavavajillas y secadores rotativos.
- La placa debe instalarse de manera que garantice una mejor radiación del calor para obtener mejores resultados.
- La pared y la zona que quede por encima de la superficie de trabajo debe soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa de unión y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No debe utilizar un limpiador de vapor.

Conexión de la placa a la red eléctrica

Fig. 9

La fuente de alimentación debe estar conectada de acuerdo con la norma correspondiente, o con un interruptor diferencial de un solo polo. El método de conexión se muestra en la Fig. 9.

- Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el distribuidor o personas con cualificación similar para evitar peligro.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalar un interruptor diferencial de un solo polo con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- La persona encargada de la instalación debe asegurarse de que se ha realizado una

conexión eléctrica correcta y que esta cumple con las normas de seguridad.

- No doble ni presione el cable.
- Revise regularmente el cable en busca de daños.

Aviso:

La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no quedarán accesibles después de la instalación.

4. FUNCIONAMIENTO

- Esta placa emplea directamente el calentamiento por hilo de resistencia, y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de la potencia con los botones táctiles.

Botones táctiles

- Los botones responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la base del dedo, no la punta. Fig. 10
- Escuchará un pitido cada vez que la placa detecte su dedo.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los botones.

Selección de los utensilios de cocina adecuados

- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o con una base curvada. Fig. 11
- Asegúrese de que la base del utensilio de cocina es lisa, queda plana contra el cristal y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre el utensilio en la zona de cocción. Fig. 12
- Levante siempre los utensilios de cocina de la vitrocerámica, no los deslice, ya que podrían rayar el cristal. Fig. 13

Comenzar a cocinar

Tras encender la placa, emitirá un pitido, todos los indicadores se iluminarán durante 1 segundo y luego se apagarán, lo que indica que la vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.

Fig. 14

1. Pulse el botón de encendido/apagado y todos los indicadores mostrarán "-".
2. Coloque un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del utensilio y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Seleccione la potencia pulsando los botones + y/o -. Si no selecciona una potencia en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Deberá encenderla de nuevo y volver al

paso 1. Puede modificar la potencia en cualquier momento mientras cocina. Si mantiene pulsado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.

4. Para apagar la zona de cocción pulse – hasta que muestre el valor “0” o pulse al mismo tiempo los botones + y –.
5. Apague por completo la placa pulsando el botón de encendido/apagado.

Precaución con las superficies calientes

Fig. 15

La placa mostrará una H en cualquier zona de cocción que esté caliente al tacto tras su uso. La H desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado y haya alcanzado una temperatura segura. Para ahorrar energía también puede utilizar este calor residual para calentar más utensilios.

Uso de los botones de triple zona

- Esta función solo está disponible para la zona de cocción 3.
- La triple zona de cocción se divide en tres áreas: la A que es la más pequeña; la B que incluye la A y una zona más; y la C que incluye la B y otra zona más. Fig. 16

Activación de la triple zona

Fig. 17

1. Ajuste la potencia de la zona 3 desde el nivel 1 al 9 (por ejemplo, 6).
2. La sección A de la triple zona se encenderá.
3. Pulse el botón de la triple zona una vez para encender la sección B.
4. El indicador de la zona de cocción 3 mostrará dos guiones y un 6 alternativamente.
5. Pulse el botón de la triple zona una segunda vez para encender la sección C.
6. El indicador de la zona de cocción 3 mostrará tres guiones y un 6 alternativamente.

Desactivación de la triple zona

1. Si en la zona de cocción 3 está activa la sección B, pulse dos veces el botón de la triple zona para que se mantenga encendida exclusivamente la sección A, la triple zona se desactivará.
2. Si en la zona de cocción 3 está activa la sección C, pulse una vez el botón de la triple zona para que se mantenga encendida exclusivamente la sección A, la triple zona se desactivará.
3. Tras desactivar la triple zona, el indicador de la zona de cocción mostrará un 6, es decir, la potencia que tenga seleccionada.

Bloqueo de los botones

- Puede bloquear los botones para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando active el bloqueo, todos los botones estarán desactivados, menos el botón de encendido/apagado.

Para bloquear los botones

Pulse el botón de bloqueo, el indicador del temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear los botones

Asegúrese de que la placa está encendida. Mantenga pulsado el botón de bloqueo para desbloquear los botones.

Advertencia

Cuando la placa está bloqueada, se desactivan todos los botones, excepto el botón de encendido/apagado, de modo que puede apagar la placa con este botón en caso de emergencia, pero deberá desbloquear todos los botones cuando vuelva a encender la placa.

Temporizador

Puede establecer el temporizador de dos maneras distintas:

- Puede utilizarlo como minuterero. En este caso, no se apagará ninguna zona de cocción cuando el temporizador finalice.
- Puede programarlo para que una o varias zonas de cocción se apaguen una vez transcurrido el tiempo programado.

El tiempo máximo es de 99 minutos.

Visualización del tiempo

Fig. 18

- A. Botones de ajuste del temporizador
- B. La pantalla del temporizador muestra el tiempo en minutos.

Uso del temporizador como minuterero

Fig. 19

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción:

1. Asegúrese de que la placa está encendida. Pulse el botón del temporizador y el indicador del temporizador parpadeará. Ajuste el tiempo pulsando los botones - o + del temporizador.
2. Pulse los botones - y + a la vez para cancelar el temporizador y la pantalla del tiempo mostrará "--".
3. Cuando haya seleccionado el tiempo que desea, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
4. Cuando la cuenta atrás finalice, emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador de tiempo mostrará "- -".

Consejos

- Pulse los botones - o + del temporizador una vez para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 minuto.

- Mantenga pulsados los botones - o + en el temporizador para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 10 minutos.
- Si el ajuste sobrepasa los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

Uso del temporizador para apagar una zona de cocción

Fig. 20

- 1 Pulse los botones + o - de la zona de cocción en la que quiere activar el temporizador para seleccionar la potencia.
- 2 Ajuste el tiempo pulsando los botones - o + del temporizador.
- 3 Pulse los botones - y + a la vez para cancelar el temporizador y la pantalla del tiempo mostrará "--".
- 4 Cuando confirme el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
- 5 Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y la pantalla mostrará H, lo que quiere decir que está caliente.

Aviso:

- El punto rojo al lado del indicador de potencia se iluminará indicando que ha seleccionado la zona. Fig. 21
- Si quiere modificar el tiempo tras establecer el temporizador, debe empezar por el paso 1.

Uso del temporizador para apagar más de una zona de cocción

Fig. 22

- 1 Si utiliza esta función en más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. Por ejemplo, si en la zona 1 ajusta un tiempo de 5 minutos y en la zona 2 ajusta un tiempo de 15 minutos, el indicador del temporizador mostrará "5".
- 2 Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará. La pantalla mostrará el nuevo minutero y el punto de la zona correspondiente parpadeará.
- 3 Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Aviso:

- El punto rojo al lado del indicador de potencia se ilumina indicando que ha seleccionado el temporizador de esa zona de cocción.
- Si quiere modificar el tiempo tras establecer el temporizador, debe empezar por el paso 1.

Protección contra sobrecalentamiento

Esta placa incluye un sensor de temperatura que puede controlar la temperatura dentro de la placa de vitrocerámica. Cuando alcanza una temperatura excesiva, la placa se apaga automáticamente.

Aviso de calor residual

Cuando utilice la placa de cocción durante cierto tiempo, esta conservará calor residual tras su funcionamiento. La pantalla mostrará H para advertirle.

Apagado automático

Otro sistema de seguridad de la placa vitrocerámica es el apagado automático. Este se activa cuando olvide apagar una zona de cocción. Los tiempos del apagado automático por defecto se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de operación por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Consejos de cocción

- Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. Con temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se pueden inflamar espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.
- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca la potencia.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía debido a la retención del calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o grasa para disminuir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar con un ajuste alto y redúzcalo a medida que la comida se vaya calentando.

Cocer a fuego lento y cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando algunas burbujas suben a la superficie del líquido de cocción. Es indispensable para preparar sopas deliciosas y guisos tiernos, porque potencia los sabores sin cocinar demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas recetas, como en la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Chuletas de cerdo

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

- 1 Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
- 2 Precaliente una sartén de base gruesa.
- 3 Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y coloque la carne.

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

Salteado

- 1 Elija un utensilio de cocina de base plana compatible con la placa vitrocerámica.
- 2 Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. El salteado es rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
- 3 Precaliente brevemente el utensilio de cocina y añada dos cucharadas de aceite.
- 4 Cocine primero la carne, resérvela y manténgala caliente.
- 5 Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, coloque la carne en la sartén de nuevo y añada cualquier salsa.
- 6 Remueva los ingredientes con cuidado.

Ajuste de calor

Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como los utensilios de cocina y la cantidad que cocine. Haga pruebas con la placa vitrocerámica para encontrar los ajustes que más le convengan.

Ajuste de calor	Adecuado para
1 - 2	- calentar ligeramente pequeñas cantidades de comida - derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente - cocer a fuego lento - calentar gradualmente
3 - 4	- recalentar - cocer rápidamente - cocinar arroz
5 - 6	- crepes/tortitas
7 - 8	- saltear - cocinar pasta
9	- saltear a mayor temperatura - asar - llevar sopa a ebullición - hervir agua

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Suciedad	Limpieza	Importante
Suciedad habitual en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.)	1 Desconecte la placa de cocción de la corriente. 2 Aplique un limpiador de encimeras mientras el cristal está todavía templado (pero no caliente). 3 Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4 Vuelva a conectar la placa de cocción de la corriente si desea seguir utilizándola.	- Si desconecta la placa de cocción de la red, no aparecerá la indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción seguirá estando caliente. Tenga especial cuidado. - Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. - No deje nunca residuos de limpieza en la placa de cocción: el cristal puede mancharse.
Derrames de azúcar y otros alimentos derretidos calientes en el cristal	Retírelos inmediatamente con una espátula o una rasqueta adecuada para las placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1 Desconecte la placa de cocción de la corriente. 2 Sostenga el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3 Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel de cocina. 4 Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad habitual en el vidrio".	- Elimine lo antes posible las manchas de alimentos derretidos y azucarados o los derrames. Si deja que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de vidrio. - Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de la rasqueta puede estar afilada como una cuchilla. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Suciedad en los botones táctiles	1 Desconecte la placa de cocción de la corriente. 2 Absorba el derrame. 3 Limpie la zona del control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4 Seque completamente la zona con papel de cocina. 5 Vuelva a conectar la placa de cocción de la corriente si desea seguir utilizándola.	Es posible que la placa de cocción emita un pitido y se apague, y que los botones táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.
----------------------------------	---	--

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posibles soluciones
La placa de cocción no se puede encender.	No hay suministro eléctrico	Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Compruebe si ha habido un corte de luz. Tras estas comprobaciones, si el problema persiste, contacte con el Servicio de Atención Técnica.
Los botones táctiles no responden.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Consulte el apartado bloqueo de los botones para obtener instrucciones.
Es difícil utilizar los botones táctiles.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los botones o que esté usando la punta del dedo para pulsar los botones.	Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo cuando pulse los botones.

El vidrio está arañado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Utilización de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado de "Selección de los utensilios de cocina adecuados". Consulte el apartado de "Limpieza y mantenimiento".
Algunos utensilios de cocina emiten ruidos de chasquidos o crujen.	Esto puede deberse a la construcción de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en utensilios de cocina y no indica un fallo.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia: 02500

Modelo: Placa Bolero Squad V 3000

Tensión de alimentación: 220-240 V~ 50/ 60 Hz

Potencia eléctrica instalada: 5200-6200 W

Fabricado en China | Diseñado en España

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

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Cooking area 1 (max. 1200 W)
2. Cooking area 2 (max. 1800 W)
3. Cooking area 3 (1050 / 1950 / 2700 W)
4. Glass plate
5. On/off button
6. Control panel

Control panel

Fig. 2

1. On/off button
2. Power buttons
3. Lock button
4. Timer button
5. Triple area button

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

2. BEFORE USE

- This product includes a package designed to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the product needs to be transported in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or not in good condition, immediately contact the Technical Support Service of Cecotec.

3. INSTALLATION

Selection of the installation tools

- Cut out the worktop where the hob is to be fitted according to the dimensions given in the table below and figure 3.
- For its installation and use, you must keep a space of at least 5 cm around the gap.
- Make sure the worktop thickness is at least 30 mm. Select a worktop with a heat-resistant and insulated material (wood or other similar fibrous or hygroscopic materials should not

ENGLISH

be used as worktop material unless impregnated) to avoid electric shock or deformation caused by heat radiation from the hob.

Note

The safety distance between the sides of the hob and the interior surfaces of the worktop must be at least 3 mm.

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

In any case, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Check figure 4.

Note

The safety distance between the hob and a cabinet over the hob must be at least 760 mm. Fig. 5

Fig. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Air inlet	Air outlet 5 mm

Proper ventilation

Fig. 6

To avoid accidental contact with the bottom of the hob while it is hot, or receiving an unexpected electric shock during use, it is necessary to place a wooden insert, fixed with screws, at a minimum distance of 50 mm from the bottom of the hob. Follow the indications on figure 6.

Warning

- There are ventilation gaps around the exterior of the hob. You must ensure these gaps are not blocked by the worktop when placing the hob.
- Please note that the glue that binds the plastic or wooden material to the furniture must withstand a temperature of more than 150°C to prevent the coating from peeling off.
- The rear wall and the adjacent and surrounding surfaces must be able to withstand a temperature of 90°C.

Fixing brackets

- You must place the unit on a stable and smooth surface (you can use the packaging). Do not apply force to the buttons protruding from the hob.
- Set the bracket position to adapt to the thickness of the worktop. Fig. 7
- Secure the hob to the worktop by screwing the four brackets located on the interior part of the hob (Fig. 8) after placing it on the worktop.

Fig. 7

1. Ceramic hob
2. Bracket
3. Worktop

Fig. 8

- A: Screw
- B: Bracket
- C: Screw hole
- D: Base of the ceramic hob

Warnings

- Brackets should not, under any circumstance, touch the interior surfaces of the worktop after installation. Fig. 7
- It is recommended that qualified personnel or technicians install the hob. You should not install it on your own.
- You should not install the hob near cooling devices, dishwashers and dryers.
- The hob must be installed in a manner that ensures the best heat radiation to obtain the best results.
- The wall and the area over the work surface must withstand the heat.
- To avoid any damage, the bonding layer and the adhesive must be heat resistant.
- You should not use steam cleaners.

Connection to the mains

Fig. 9

The power supply must be connected in accordance with the relevant regulations, or with a single-pole residual current circuit breaker. The connection method is shown in Fig. 9

- If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the supplier or similarly qualified personnel in order to avoid a hazard.
- If the appliance is connected directly to the mains, a single-pole residual current circuit breaker with a minimum contact separation of 3 mm must be installed.
- The person in charge of the installation must ensure that a correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

ENGLISH

- Do not bend or press the cable.
- Check the cable for damage regularly.

Note:

The lower surface and the power supply cable of the hob shall not be accessible after installation.

4. OPERATION

- This hob directly uses resistance wire heating, and adjusts the power output by adjusting the power with the touch buttons.

Touch buttons

- The buttons react to touch, so there is no need to apply any pressure.
- Use the base of your finger, not the tip. Fig. 10
- You will hear a beep every time the hob detects a finger.
- Make sure the buttons are always clean, dry and there are no objects (for example, a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water can make it difficult to operate the buttons.

Selection of the suitable cookware

- Do not use kitchen utensils with serrated edges or with a curved base. Fig. 11
- Make sure the base of the cookware is smooth, flat against the glass and has the same size than the cooking area. Always centre the cookware in the cooking area. Fig. 12
- Always lift the cookware off the ceramic hob, do not slide it, as it could scratch the glass. Fig. 13

Start cooking

After turning on the hob, it will beep, all the indicators will turn on for 1 second and then they will turn off, indicating the ceramic hob is on standby mode.

Fig. 14

1. Press the On/off button and all the indicators will show -.
2. Place suitable cookware in the cooking area you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the cooking area surface are clean and dry.
3. Select the power by pressing the + and/or - buttons. If you do not select the power in 1 minute, the hob will turn off automatically. You must turn it on again and return to step 1. You can modify the power any time while cooking. If you hold down any of these buttons, the value will be set up or down.

4. To turn off the cooking area, press - until the value shows 0 or press the + and - buttons at once.
5. Turn off the hob completely by pressing the On/off button.

Caution with hot surfaces

Fig. 15

The hob will show H on any cooking area which is hot to the touch after use. The H will disappear when the surface has cooled down and reached a safe temperature. To save energy, you can also use the residual heat to heat additional cookware.

Use of the triple area buttons

- This function is only available for the cooking area 3.
- The triple cooking area is divided into three areas: A is the smallest one, B includes A and another area; and C includes B and another area. Fig. 16

Activation of the triple area

Fig. 17

1. Set the power in the cooking area 3 from 1 to 9 (for example, 6).
2. The section A in the triple area will turn on.
3. Press the triple area button once to turn on section B.
4. The cooking area 3 indicator will alternatively show two dashes and a 6.
5. Press the triple area button once to turn on section C.
6. The cooking area 3 indicator will alternatively show three dashes and a 6.

Deactivation of the triple area

1. If section B is active in the cooking area 3, press the triple area button twice so section A is only on, the triple area will be deactivated.
2. If section C is active in the cooking area 3, press the triple area button once so section A is only on, the triple area will be deactivated.
3. After deactivating the triple area, the cooking area indicator will show a 6, that is, the power you have selected.

Buttons lock

- You can lock the buttons to avoid any unintentional use (e.g. children accidentally turning on the cooking areas).
- When you activate the lock, all the buttons will be disabled, except the On/off button.

How to lock the buttons

Press the lock button, the timer indicator will show 'Lo'.

How to unlock the buttons

Make sure the hob is on. Hold down the lock button to unlock the buttons.

Warning

When the hob is locked, all buttons will be disabled, except the On/off button, so you can turn off the hob with this button in case of emergency, but you should unlock all buttons when you turn on the hob again.

Timer

You can set the timer in two different manners:

- You can use it as an external timer. In such case, when the timer finishes, none of the cooking areas will turn off.
- You can set it so one or some cooking areas turn off once the time expires.

The maximum time is 99 minutes.

Time display

Fig. 18

- A. Timer setting buttons
- B. The timer display will show the time in minutes.

Use of the timer as an external timer

Fig. 19

If you have not selected any cooking area:

- 1 Make sure the hob is on. Press the timer button and the timer indicator will flash. Set the time by using the - or + buttons of the timer.
- 2 Press the - or + buttons at once to cancel the timer and the time display will show - -.
- 3 When you have selected the desired time, the countdown will start immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
- 4 When the countdown ends, it will beep for 30 seconds and the timer indicator will show - -.

Tips

- Press the + or - buttons of the timer once to increase or decrease the time in 1-minute intervals.
- Hold down the + or - buttons of the timer to increase or decrease the time in 10-minute intervals.
- If the setting exceeds 99 minutes, the timer will return automatically to 0 minutes.

Use of the timer to turn off the cooking area

Fig. 20

- 1 Press the + or - buttons of the cooking area in which you wish to activate the timer to select the power.

- 2 Set the time by using the - or + buttons of the timer.
- 3 Press the - or + buttons at once to cancel the timer and the time display will show - -.
- 4 When you confirm the timer, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
- 5 When the countdown ends, the corresponding cooking area will turn off automatically and the display will show H, indicating it is hot.

Note:

- The red dot next to the power indicator will light up to indicate you have selected the area. Fig. 21
- If you wish to modify the time after setting the timer, you must start with step 1.

Use of the timer to turn off more than one cooking area

Fig. 22

- 1 If you use this function in more than one cooking area, the timer indicator will show the lowest time. For example, if in the cooking area 1 you set a time of 5 minutes and in the cooking area 2 you set a time of 15 minutes, the timer indicator will show 5.
- 2 When the countdown ends, the corresponding cooking area will turn off. The display will show the new timer and the dot on the corresponding cooking area will flash.
- 3 When the countdown ends, the corresponding cooking area will turn off automatically.

Note:

- The red dot next to the power indicator will turn on, which indicates you have selected the timer in this cooking area.
- If you wish to modify the time after setting the timer, you must start with step 1.

Protection against overheating

This hob includes a temperature sensor which can control the temperature in the ceramic hob. When the temperature is too high, the hob will turn off automatically.

Residual heat warning

When you use the cooking hob for some time, this will maintain the residual heat after its operation. The display will show H to warn you.

Auto-off

Another safety system is the auto-off. It will be active when you forget to turn off a cooking area. The auto-off times by default are shown in the following table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default operation time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cooking advice

- Be careful when frying, as oil and grease heat up very quickly. With extremely high temperatures, oil and grease can ignite spontaneously, causing a serious fire hazard.
- When food starts boiling, reduce the power.
- Using a lid will reduce the cooking time and save energy due to heat retention.
- Reduce the amount of liquid or grease to shorten cooking times.
- Start cooking with a high power setting and reduce it as food heats up.

Simmering and cooking rice

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

Pork chops

For juicy and tasty results:

- 1 Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking it.
- 2 Preheat a heavy-based frying pan.
- 3 Brush both sides of the meat with oil. Spray a small amount of oil in the hot frying pan and place the meat.
- 4 Turn the meat only once during cooking. The exact cooking time will depend on the meat thickness and your likings. Times may vary from 2 to 8 minutes per side. Press the meat to measure the cooking degree; the firmer it is, the more cooked it is.
- 5 Let the meat stand on a hot dish for some minutes so it softens before serving it.

Stir-frying

- 1 Choose a flat-bottomed cookware that is compatible with the ceramic hob.
- 2 Have all ingredients and equipment ready. Stir-frying is fast. If you cook large amounts, cook food in several smaller batches.
- 3 Preheat the cookware briefly and add two tablespoons of oil.
- 4 Cook meat first, set it aside and keep it warm.
- 5 Stir-fry vegetables. When vegetables are hot but still crunchy, choose a lower power for the cooking area, place the meat in the frying pan again and add any sauce.
- 6 Stir ingredients carefully.

Heat setting

The following settings are for guidance only. The exact setting will depend on different factors, such as cookware and the amount of food cooked. Test the ceramic hob to find the settings that suit you best.

Heat setting	Suitable for
1 - 2	- lightly heating small amounts of food - melting chocolate, butter and food that burns quickly - simmering - gradually heating
3 - 4	- reheating - quickly cooking - cooking rice
5 - 6	- crepes/omelettes
7 - 8	- stir-frying - cooking pasta
9	- stir-frying at a higher temperature - roasting/toasting - boiling soup - boiling water

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Dirt	Cleaning	Important
Usual dirt on glass (fingerprints, marks, food stains, etc.)	1 Unplug the cooking hob from the mains. 2 Apply a worktop cleaner while the glass is still warm (but not hot). 3 Rinse and dry with a clean cloth or a paper towel. 4 Reconnect the hob to the mains if you wish to continue using it.	- If you unplug the cooking hob from the mains, the hot surface indicator will disappear, but the cooking area will be hot. Be especially careful. - Strong or some nylon scouring pads and strong/abrasive cleaning products can scratch the glass. Always read the label to check if your cleaning product or scouring pad is suitable. - Never leave any cleaning remains on the cooking hob: glass may get stained.
Spills of sugar and other hot melted food on glass	Remove them immediately with a spatula or a suitable scraper for ceramic hobs, but be careful with hot surfaces in the cooking area: 1 Unplug the cooking hob from the mains. 2 Hold the cookware at a 30° angle and scrape the dirt or spillage onto a cool area of the hob. 3 Clean the dirt or spill with a cloth or paper towel. 4 Follow steps 2 to 4 from the 'Usual dirt on glass' section.	- Remove melted and sugary food stains or spills as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or may even permanently damage the glass surface. - Risk of cutting: when the safety cover is retracted, the blade of the scraper may be sharp like a razor. Use it with extreme care and always store it safely and out of reach of children.

Dirt on the touch buttons	1 Unplug the cooking hob from the mains. 2 Absorb the spill. 3 Clean the touch control area with a clean, damp sponge or cloth. 4 Dry the area completely with a paper towel. 5 Reconnect the hob to the mains if you wish to continue using it.	The hob may beep and turn off, and the touch buttons may not work while liquid is on them. Make sure you dry the touch control area before switching the hob back on.
---------------------------	--	---

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solutions
The hob does not turn on.	There is no power supply	Make sure that the hob is connected to the mains and that it is on. Check if there has been a power failure. After these inspections, if the problem persists, contact the Technical Support Service.
Touch buttons do not work.	The buttons are locked.	Unlock the buttons. Check the 'Buttons lock' section for instructions.
It is difficult to use the touch buttons.	There may be a slight film of water on the buttons or you may be using your fingertip to press the buttons.	Make sure the touch control area is dry and use your finger base to press the buttons.
The glass is damaged.	Cookware with rough edges. Use of inappropriate and abrasive scouring pads or cleaning products.	Use cookware with flat and smooth bases. Check the 'Selection of the suitable cookware' section. Read the 'Cleaning and maintenance' section.

Some cookware makes crackling or popping noises.	This may be due to the construction of your cookware (layers of different metals that vibrate differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
--	---	--

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02500
Model: Bolero Squad V 3000 hob
Supply voltage: 220-240 V~ 50/ 60 Hz
Installed electric power: 5200-6200 W
Manufactured in China | Designed in Spain

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

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help to 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 delivery of the product under the terms, conditions and deadlines established by the applicable regulations.

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Foyer 1 (max. 1200 W)
2. Foyer 2 (max. 1800 W)
3. Foyer 3 (1050 / 1950 / 2700 W)
4. Plaque en verre
5. Bouton de connexion/déconnexion
6. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

Img. 2

1. Bouton de connexion/déconnexion
2. Boutons de puissance
3. Bouton de verrouillage
4. Bouton de la minuterie
5. Bouton triple zone

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

2. AVANT UTILISATION

- Ce produit possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager le produit 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.

3. INSTALLATION

Sélection des outils d'installation

- Découpez le plan de travail où la plaque doit être installée en respectant les dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous et l'image 3.
- Pour son installation et son utilisation, il est nécessaire de respecter un espace minimum de 5 cm autour de l'orifice.

- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un plan de travail dont le matériau est résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de plan de travail, sauf s'ils sont imprégnés) afin d'éviter les décharges électriques ou les déformations causées par le rayonnement thermique de la plaque.

Note

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

Img. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Consultez l'image 4.

Note

La distance de sécurité entre la plaque et une armoire située au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm. Img. 5

Img. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

Ventilation appropriée

Img. 6

Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de la plaque chauffante, ou de recevoir une décharge électrique inattendue pendant l'utilisation, il est nécessaire de placer un insert fileté en bois, fixé avec des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la plaque. Suivez les indications présentes dans l'image 6.

Avertissement

- Il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la plaque. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lors de l'installation de la plaque.
- Notez que la colle qui lie le matériau en plastique ou en bois au meuble doit résister à une température de plus de 150 °C pour éviter que le revêtement ne se décolle.

FRANÇAIS

- La paroi arrière et les surfaces adjacentes et environnantes doivent être capables de résister à une température de 90 °C.

Supports de fixation

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez pas de force sur les boutons qui dépassent de la plaque.
- Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du plan de travail. Img. 7
- Fixez la plaque au plan de travail en vissant les quatre supports situés sous la plaque (Img. 8) après l'avoir placée sur le plan de travail.

Img. 7

1. Plaque vitrocéramique
2. Support
3. Plan de travail

Img. 8

- A : Vis
B : Support
C : Trou pour la vis
D : Base de la plaque vitrocéramique

Avertissements

- Les supports ne doivent en aucun cas toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation. Img. 7
- Il est recommandé que la plaque soit installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Vous ne devez pas effectuer l'installation vous-même.
- La plaque ne doit pas être installée à côté d'équipements de réfrigération, de lave-vaisselle et de sèche-linge.
- La plaque doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur pour de meilleurs résultats.
- Le mur et la zone située au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche de fixation et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.

Branchement de la plaque au réseau électrique

Img. 9

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur ou à l'aide d'un disjoncteur unipolaire à courant résiduel. La méthode de connexion est indiquée sur l'img. 9

- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le distributeur ou des personnes avec une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, il faut installer un disjoncteur unipolaire à courant résiduel avec une séparation minimale des contacts de 3 mm.
- La personne en charge de l'installation doit vérifier que le raccordement électrique est correct et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Ne pliez pas ou ne serrez pas le câble.
- Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé.

Avertissement

La surface inférieure et le câble d'alimentation de la plaque ne seront pas accessibles après l'installation.

4. FONCTIONNEMENT

- Cette plaque utilise directement le chauffage par fil de résistance, et règle la puissance de sortie en ajustant la puissance avec les boutons tactiles.

Boutons tactiles

- Les boutons réagissent au toucher, aucune pression n'est donc nécessaire.
- Utilisez la base du doigt, pas le bout. *Img. 10*
- Vous entendrez un bip chaque fois que la plaque détectera votre doigt.
- Assurez-vous que les boutons 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 boutons.

Sélection des ustensiles de cuisine appropriés

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords pointus ou avec une base courbée. *Img. 11*
- Assurez-vous que la base de l'ustensile de cuisine est lisse et qu'elle a la même taille que le foyer. Centrez toujours l'ustensile sur le foyer. *Img. 12*
- Soulevez toujours les ustensiles de cuisine de la plaque vitrocéramique, ne les faites pas glisser, car ils pourraient rayer le verre. *Img. 13*

Commencer à cuisiner

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.

Img. 14

1. Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion, tous les témoins afficheront « - ».
2. Placez un ustensile de cuisine approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et secs.
3. Sélectionnez la puissance en appuyant sur les boutons + et/ou -. Si vous ne sélectionnez pas une puissance dans un délai d'une minute, la plaque s'éteindra automatiquement. Vous devrez l'allumer de nouveau et revenir à l'étape 1. Vous pouvez modifier la puissance de cuisson à tout moment. Si vous maintenez appuyé l'un de ces boutons, la valeur sera ajustée vers le haut ou vers le bas.
4. Pour éteindre le foyer, appuyez sur - jusqu'à ce que la valeur « 0 » s'affiche ou appuyez simultanément sur les boutons + et -.
5. Éteignez complètement la plaque en appuyant sur le bouton de connexion/déconnexion.

Attention aux surfaces chaudes

Img. 15

La plaque affichera un « H » sur tout foyer qui est chaud au toucher après utilisation. Le « H » disparaîtra lorsque la surface aura refroidi et atteint une température sûre. Pour économiser de l'énergie, vous pouvez également utiliser cette chaleur résiduelle pour chauffer d'autres ustensiles.

Utilisation du bouton de la triple zone

- Cette fonction n'est disponible que pour le foyer 3.
- La zone de cuisson triple est divisée en trois foyers : A, qui est le plus petit foyer ; B, qui comprend A et un autre foyer ; et C, qui comprend B et un autre foyer. Img. 16

Activation de la triple zone

Img. 17

1. Réglez la puissance du foyer 3 du niveau 1 à 9 (par exemple 6).
2. La section A de la triple zone s'allumera.
3. Appuyez une fois sur le bouton de la triple zone pour allumer la section B.
4. Le témoin du foyer 3 affichera alternativement deux tirets et un 6.
5. Appuyez une seconde fois sur le bouton de la triple zone pour allumer la section C.
6. Le témoin du foyer 3 affichera alternativement trois tirets et un 6.

Désactivation de la triple zone

1. Si la section B est active dans le foyer 3, appuyez deux fois sur le bouton de la triple zone pour que seule la section A reste active, la triple zone sera désactivée.
2. Si la section C est active dans le foyer 3, appuyez une fois sur le bouton de la triple zone pour que seule la section A reste active, la triple zone sera désactivée.

3. Après avoir désactivé la triple zone, le témoin du foyer affichera un 6, c'est-à-dire la puissance sélectionnée.

Verrouillage des boutons

- Vous pouvez verrouiller les boutons pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers).
- Lorsque vous activez le verrouillage, tous les boutons sont désactivés, à l'exception du bouton de connexion/déconnexion.

Pour verrouiller les boutons

Appuyez sur le bouton de verrouillage, le témoin de la minuterie affichera « Lo ».

Pour déverrouiller les boutons

Assurez-vous que la plaque est allumée. Maintenez appuyé le bouton de verrouillage pour déverrouiller les boutons.

Avertissement

Lorsque la plaque est verrouillée, tous les boutons sont désactivés à l'exception du bouton de connexion/déconnexion. Vous pouvez donc éteindre la plaque avec ce bouton en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller tous les boutons lorsque vous rallumez la plaque.

Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie de deux manières différentes :

- Elle peut être utilisée comme compteur de minutes. Dans ce cas, aucun foyer ne sera désactivé à la fin de la minuterie.
- Vous pouvez le programmer de manière qu'un ou plusieurs foyers s'éteignent une fois le temps programmé écoulé.

Le temps maximum est de 99 min.

Affichage du temps

Img. 18

- A. Boutons de réglage de la minuterie.
- B. L'écran de la minuterie indique le temps en minutes.

Utilisation de la minuterie comme compteur de minutes

Img. 19

Si vous n'avez pas sélectionné aucun foyer :

1. Assurez-vous que la plaque est allumée. Appuyez sur le bouton de la minuterie et le témoin de la minuterie clignotera. Réglez le temps en appuyant sur les boutons - ou + de la minuterie.
2. Appuyez sur les boutons - et + en même temps pour annuler la minuterie et l'écran du temps affichera « -- ».

3. Lorsque vous avez sélectionné le temps souhaité, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et le témoin de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.
4. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil émettra un bip pendant 30 secondes et le témoin du temps affichera « - - ».

Conseils

- Appuyez une fois sur les boutons - ou + de la minuterie pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles d'une minute.
- Maintenez appuyés les boutons - ou + de la minuterie pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles de 10 minutes.
- Si le réglage dépasse 99 minutes, la minuterie reviendra automatiquement à 0 minute.

Utilisation de la minuterie pour éteindre un foyer

Img. 20

1. Appuyez sur les boutons + ou - du foyer où vous souhaitez activer la minuterie pour sélectionner la puissance.
2. Réglez le temps en appuyant sur les boutons - ou + de la minuterie.
3. Appuyez sur les boutons - et + en même temps pour annuler la minuterie et l'écran du temps affichera « -- ».
4. Lorsque vous confirmez le temps, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et le témoin de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.
5. Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement et l'écran affichera « H », ce qui signifie qu'il est chaud.

Avertissement

- Le point rouge situé à côté du témoin de puissance s'allumera pour indiquer que vous avez sélectionné le foyer. Img. 21
- Si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer depuis l'étape 1.

Utilisation de la minuterie pour éteindre plus d'un foyer

Img. 22

1. Si vous utilisez cette fonction pour plus d'un foyer, le témoin de la minuterie affichera le temps le plus bas. Par exemple, si pour le foyer 1 vous avez réglé une durée de 5 minutes et pour le foyer 2 une durée de 15 minutes, le témoin de la minuterie affichera « 5 »).
2. Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra. L'écran affichera la nouvelle minuterie et le point du foyer correspondant clignotera.
3. Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement.

Avertissement

- Le point rouge à côté du témoin de puissance s'allumera pour indiquer que vous avez sélectionné la minuterie pour ce foyer.
- Si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer depuis l'étape 1.

Protection contre les surchauffes

Cette plaque comprend un capteur de température qui peut contrôler la température à l'intérieur de la plaque vitrocéramique. Lorsqu'elle atteint une température excessive, la plaque s'éteint automatiquement.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la plaque de cuisson est utilisée pendant un certain temps, elle conserve la chaleur résiduelle après son fonctionnement. L'écran affichera « H » pour vous avertir.

Déconnexion automatique

Un autre système de sécurité de la plaque vitrocéramique est la déconnexion automatique. Ce système de sécurité est activé lorsque vous oubliez d'éteindre un foyer. Les temps de déconnexion automatique par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Conseils de cuisson

- Faites attention lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très vite. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.
- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie grâce à la rétention de la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson sur un réglage élevé et réduisez le réglage au fur et à mesure que les aliments chauffent.

Mijoter et cuire le riz

- La cuisson à feu doux se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque certaines bulles remontent à la surface du liquide de cuisson. Ce mode de cuisson est indispensable pour préparer de délicieuses soupes et de tendres ragoûts, car il rehausse

les saveurs sans trop cuire les aliments. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.

- Certaines recettes, comme la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Côtelettes de porc

Pour la cuisson de steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Préchauffez une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du filet d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et placez la viande.
4. Ne retournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du filet et de votre goût. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le filet pour mesurer le degré de cuisson ; plus le filet est ferme, plus il est cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et se ramollisse avant de le servir.

Faire sauter

1. Choisissez un ustensile de cuisine à fond plat compatible avec la plaque vitrocéramique.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Faire sauter est rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement l'ustensile de cuisine et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsque les légumes sont chauds mais encore croquants, mettez le foyer à un niveau inférieur, remettez la viande dans la poêle et ajoutez de la sauce.
6. Remuez soigneusement les ingrédients.

Réglage de la chaleur

Les réglages suivants sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, tels que les ustensiles de cuisson et la quantité que vous cuisinez. Testez la plaque vitrocéramique pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Convient pour
1 - 2	- chauffer légèrement de petites quantités d'aliments - faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement - mijoter - chauffer progressivement
3 - 4	- réchauffer - cuire rapidement - cuire le riz
5 - 6	- crêpes/pancakes
7 - 8	- faire sauter - cuire des pâtes
9	- faire sauter à une température plus élevée - griller - porter la soupe à ébullition - faire bouillir l'eau

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Saleté	Nettoyage	Important
Saleté habituelle sur le verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture, etc.)	1. Débranchez la plaque de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour plan de travail pendant que le verre est encore tempéré (mais pas chaud). 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Branchez de nouveau la plaque de cuisson si vous souhaitez continuer à l'utiliser.	- Si vous débranchez la plaque de cuisson, la mention « surface chaude » n'apparaîtra pas, mais le foyer sera toujours chaud. Faites bien attention. - Les éponges à récuser, certains tampons à récuser en nylon et les produits de nettoyage forts/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge à récuser est approprié. - Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson : le verre pourrait être taché.

Renversement de sucre et d'autres aliments chauds et fondus sur le verre.	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un racloir adapté aux plaques vitrocéramiques, mais faites bien attention aux surfaces chaudes des foyers : 1. Débranchez la plaque de cuisson. 2. Tenez l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le produit renversé vers une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Essuyez toute saleté ou tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Saleté habituelle sur le verre ».	- Enlevez les taches des aliments fondus et sucrés renversés dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre. - Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du racloir peut être tranchante. Utilisez-le avec une extrême prudence et stockez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.
Saleté sur les boutons tactiles	1. Débranchez la plaque de cuisson. 2. Essuyez les produits renversés. 3. Nettoyez la zone du contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout. 5. Branchez de nouveau la plaque de cuisson si vous souhaitez continuer à l'utiliser.	La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre, et les boutons tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Veillez à sécher la zone de contrôle tactile avant d'allumer de nouveau la plaque de cuisson.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possibles solutions
La plaque de cuisson ne s'allume pas.	Il n'y a pas de distribution électrique.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a eu une panne de courant. Après ces vérifications, si le problème persiste, contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Les boutons tactiles ne fonctionnent pas.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez les boutons. Consultez le paragraphe sur le verrouillage des boutons pour obtenir des instructions.
Il est difficile d'utiliser les boutons tactiles.	Il se peut qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les boutons ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour appuyer sur les boutons.	Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous appuyez sur les boutons.
Le verre est rayé.	Utilisation d'ustensiles de cuisine avec des bords rugueux. Utilisation d'éponges à récurer ou de produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Consultez le paragraphe « Sélection d'ustensiles de cuisine appropriés ». Consultez le paragraphe « Nettoyage et entretien ».
Certains ustensiles de cuisine émettent des bruits de craquement.	Cela peut être dû à la fabrication de votre ustensile de cuisine (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Ceci est normal dans le cas des ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02500

Modèle : Plaque Bolero Squad V 3000

Tension de l'alimentation : 220-240 V~ 50/ 60 Hz

Puissance électrique installée : 5200-6200 W

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

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

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Kochzone 1 (max. 1200 W)
2. Kochzone 2 (max. 1800 W)
3. Kochzone 3 (1050 / 1950 / 2700 W)
4. Glasplatte
5. Ein-/Ausschalter
6. Bedienfeld

Bedienfeld

Abb. 2

1. Ein-/Ausschalter
2. Leistungstasten
3. Sperrung
4. Timer Taste
5. Dreifach - Kochzone Taste

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Produkt ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und bewahren Sie den Originalkarton und andere Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort auf. Dies hilft Ihnen, Schäden an dem Produkt zu vermeiden, wenn Sie es in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

3. INSTALLATION

Auswahl der Montagewerkzeuge

- Schneiden Sie die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut werden soll, gemäß den in der Tabelle unten und in Abbildung 3 angegebenen Maßen aus.
- Für den Einbau und die Benutzung muss ein Mindestabstand von 5 cm um das Loch herum eingehalten werden.

DEUTSCH

- Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie eine Arbeitsplatte aus hitzebeständigem und isolierendem Material (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien sollten nicht als Arbeitsplattenmaterial verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um Stromschläge oder Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden.

Hinweis

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

Abb. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

Vergewissern Sie sich in jedem Fall, dass die Platte gut belüftet ist und dass die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Siehe Abbildung 4.

Hinweis

Der Sicherheitsabstand zwischen der Platte und einem Schrank über der Platte muss mindestens 760 mm betragen. Abb. 5

Abb. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	WEB	E
760	Min. 50	Min. 20	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Ausreichende Belüftung

Abb. 6

Um einen versehentlichen Kontakt mit der Kochplatte oder einen unerwarteten Stromschlag während des Gebrauchs zu vermeiden, ist es notwendig, eine mit Schrauben befestigte Holzeinlage in einem Mindestabstand von 50 mm vom Boden der Platte anzubringen. Beachten Sie die Hinweise in Abbildung 6.

Hinweis

- An der Außenseite der Platte befinden sich Lüftungslöcher. Achten Sie darauf, dass diese Löcher beim Einbau des Kochfeldes nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.
- Bitte beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit dem Möbelstück verbindet, einer Temperatur von mehr als 150°C standhalten muss, damit die Beschichtung nicht abblättert.

- Die Rückwand und die angrenzenden und umgebenden Flächen müssen einer Temperatur von 90°C standhalten können.

Halterungen

- Das Gerät muss auf einer stabilen und glatten Oberfläche aufgestellt werden (Sie können die Verpackung verwenden). Üben Sie keine Kraft auf die Tasten aus, die aus der Platte herausragen.
- Passen Sie die Position der Halterung an die Dicke der Arbeitsplatte an. Abb. 7
- Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes anschrauben (Abb. 8), nachdem Sie es auf die Arbeitsplatte gestellt haben.

Abb. 7

1. Glaskeramik-Kochfeld
2. Halterung
3. Arbeitsplatte

Abb. 8

- A: Schraube
B: Halterung
C: Schraubenloch
D: Basis des Glaskeramik-Kochfeldes

Warnungen

- Die Halterungen dürfen nach der Montage auf keinen Fall die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren. Abb. 7
- Es wird empfohlen, dass die Platte von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert wird. Sie sollten die Installation nicht selbst vornehmen.
- Das Kochfeld darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern installiert werden.
- Die Platte muss so angebracht werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Die Wand und der Bereich oberhalb der Arbeitsfläche müssen der Hitze standhalten.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Klebeschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Kochplatte an das Stromnetz anschließen

Abb. 9

Die Stromversorgung muss gemäß der einschlägigen Norm oder mit einem einpoligen Fehlerstrom-Schutzschalter angeschlossen werden. Die Verbindungsmethode ist in Abb. dargestellt. 9

DEUTSCH

- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein einpoliger Fehlerstromschutzschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm installiert werden.
- Die für die Installation verantwortliche Person muss sich vergewissern, dass ein korrekter elektrischer Anschluss hergestellt wurde und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Der Kabel darf nicht geknickt oder gedrückt werden.
- Überprüfen Sie den Kabel regelmäßig auf Schäden.

Hinweis:

Die Unterseite und das Netzkabel der Platine dürfen nach dem Einbau nicht zugänglich sein.

4. BEDIENUNG

- Diese Platte arbeitet direkt mit einem Widerstandsdraht als Heizquelle, und die Leistung wird über die Berührungstasten eingestellt.

Berührungstasten

- Die Tasten reagieren auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist.
- Benutzen Sie die Basis des Fingers, nicht die Spitze. Abb. 10
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn die Fläche Ihren Finger erkennt.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie verdeckt. Schon ein dünner Wassertropfen kann die Bedienung der Tasten erschweren.

Auswahl der geeigneten Küchengeräte

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden. Abb. 11
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Setzen Sie das Kochgeschirr immer mittig in die Kochzone. Abb. 12
- Heben Sie Kochgeschirr immer vom Glaskeramik-Kochfeld ab, schieben Sie sie nicht, denn sie könnten das Glas zerkratzen. Abb. 13

Mit dem Kochen beginnen

Nach dem Einschalten des Kochfeldes ertönt ein Signalton, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass das Kochfeld im Standby-Modus ist. Abb. 14

1. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste und alle Anzeigen zeigen "-" an.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Wählen Sie die Leistung durch Drücken der Tasten + und/oder -. Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Leistung wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen es wieder einschalten und mit Schritt 1 fortfahren. Sie können die Leistung während des Kochens jederzeit ändern. Wenn Sie eine dieser Tasten gedrückt halten, wird der Wert nach oben oder unten angepasst.
4. Um die Kochzone auszuschalten, drücken Sie -, bis der Wert "0" angezeigt wird, oder drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -.
5. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken der Ein/Aus-Taste vollständig aus.

Vorsicht bei heißen Flächen

Abb. 15

Das Kochfeld zeigt ein H auf jeder Kochzone an, die sich nach dem Gebrauch heiß anfühlt. Das H verschwindet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist und eine sichere Temperatur erreicht hat. Um Energie zu sparen, können Sie diese Restwärme auch zum Erwärmen von zusätzlichem Kochgeschirr nutzen.

Verwendung der Dreifach - Kochzone Taste

- Diese Funktion ist nur für die Kochzone 3 verfügbar.
- Die Dreifach-Kochzone ist in drei Bereiche unterteilt: A, der kleinste Bereich; B, der A und einen weiteren Bereich umfasst; und C, der B und einen weiteren Bereich umfasst. Abb. 16

Aktivierung der Dreifachzone

Abb. 17

1. Stellen Sie die Leistung der Zone 3 von Stufe 1 bis 9 ein (zum Beispiel, 6).
2. Der A-Bereich der Dreifachzone leuchtet auf.
3. Drücken Sie die Dreifach-Zonentaste einmal, um den B-Bereich einzuschalten.
4. Die Anzeige für die Kochzone 3 zeigt abwechselnd zwei Striche und eine 6 an.
5. Drücken Sie die Dreifach-Kochzone Taste ein zweites Mal, um den C-Bereich einzuschalten.
6. Die Anzeige für die Kochzone 3 zeigt abwechselnd drei Striche und eine 6 an.

Deaktivierung der Dreifachzone

1. Wenn der Bereich B in der Kochzone 3 aktiv ist, drücken Sie zweimal die Taste für die Dreifach-Kochzone, um nur die Sektion A einzuschalten, die Dreifachzone wird dann deaktiviert.
2. Wenn der Bereich C in der Kochzone 3 aktiv ist, drücken Sie einmal die Taste für die Dreifach-Kochzone, um nur der Bereich A einzuschalten, die Dreifachzone wird dann deaktiviert.

DEUTSCH

3. Nach der Deaktivierung der Dreifach-Kohzone zeigt die Kochzonenanzeige eine 6 an, das heißt, die gewählte Leistung.

Tasten blockieren

- Sie können die Tasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn Sie die Sperre aktivieren, werden alle Tasten außer die Ein-/Ausschaltung deaktiviert.

Um die Tasten zu blockieren

Drücken Sie die Sperrung, die Timeranzeige zeigt "Lo" an.

Um die Tasten zu entsperren

Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Halten Sie die Sperrtaste gedrückt, um die Tasten zu entsperren.

Hinweis

Wenn die Platte gesperrt ist, sind alle Tasten außer der Ein-/Ausschalttaste deaktiviert, so dass Sie die Platte im Notfall mit dieser Taste ausschalten können, aber Sie müssen alle Tasten entsperren, wenn Sie die Platte wieder einschalten.

Timer

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten einstellen:

- Er kann als Minutenzeiger verwendet werden. In diesem Fall wird bei Ablauf des Timers keine Kochzone ausgeschaltet.
- Sie können es so programmieren, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der programmierten Zeit ausgeschaltet werden.

Die Höchstzeit beträgt 99 Minuten.

Zeitanzeige

Abb. 18

- A. Tasten für die Timer-Einstellung
- B. Die Timer-Anzeige zeigt die Zeit in Minuten an.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Abb. 19

Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Drücken Sie die Timer-Taste und die Timer-Anzeige blinkt. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten - oder + auf dem Timer drücken.
2. Drücken Sie die Tasten - und + gleichzeitig, um den Timer abubrechen; auf der Zeitanzeige erscheint "--".
3. Wenn Sie die gewünschte Zeit ausgewählt haben, beginnt der *Countdown* (Stoppuhr)

sofort. Auf der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

4. Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein 30-sekündiger Signalton und auf der Zeitanzeige erscheint "- -".

Ratschläge/ Tipps

- Drücken Sie die Tasten - oder + auf dem Timer einmal, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern.
- Halten Sie die Tasten - oder + auf dem Timer gedrückt, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern.
- Wenn die Einstellung 99 Minuten überschreitet, wird der Timer automatisch auf 0 Minuten zurückgesetzt.

Eine Kochzone ausschalten mit dem Timer

Abb. 20

1. Drücken Sie die Tasten + oder - auf der Kochzone, auf der Sie den Timer aktivieren möchten, um die Leistung zu wählen.
2. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten - oder + auf dem Timer drücken.
3. Drücken Sie die Tasten - und + gleichzeitig, um den Timer abzubrechen; auf der Zeitanzeige erscheint "- -".
4. Wenn Sie die Zeit bestätigen, beginnt der Countdown sofort. Auf der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.
5. Nach Ablauf des Countdowns schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab und auf der Anzeige erscheint H, was bedeutet, dass sie heiß ist.

Hinweis:

- Der rote Punkt neben der Betriebsanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass Sie die Zone ausgewählt haben. Abb. 21
- Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.

Mehrere Kochzonen ausschalten mit dem Timer

Abb. 22

1. Wenn Sie diese Funktion auf mehr als einer Kochzone verwenden, zeigt die Timeranzeige die niedrigste Zeit an. Wenn Sie z. B. in Zone 1 eine Zeit von 5 Minuten und in Zone 2 eine Zeit von 15 Minuten eingestellt haben, zeigt die Timeranzeige "5" an).
2. Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone aus. Auf der Anzeige wird der neue Minutenzähler angezeigt und der entsprechende Zonenpunkt blinkt.
3. Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

Hinweis:

DEUTSCH

- Der rote Punkt neben der Betriebsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass Sie den Timer für diese Kochzone gewählt haben.
- Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.

Überhitzungsschutz

Dieses Kochfeld ist mit einem Temperatursensor ausgestattet, der die Temperatur im Inneren des Glaskeramik-Kochfeldes überwachen kann. Bei Erreichen einer zu hohen Temperatur schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Abwärme Warnung

Wenn das Kochfeld eine bestimmte Zeit lang benutzt wird, bleibt nach dem Betrieb eine Abwärme zurück. Auf der Anzeige wird H angezeigt, um Sie zu warnen.

Automatische Abschaltung

Ein weiteres Sicherheitssystem des Glaskeramikkochfeldes ist die automatische Abschaltung. Diese Funktion wird aktiviert, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardzeiten für die automatische Abschaltung sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

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

Kochtipps

- Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, denn Öl und Fett erhitzen sich sehr schnell. Bei hohen Temperaturen können sich Öle und Fette spontan entzünden, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.
- Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Leistung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen auf hoher Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen heiß wird.

Reis kochen und köcheln

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

- Bei einigen Rezepten, wie z. B. dem Kochen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann eine höhere als die niedrigste Einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig gegart werden.

Schweinekoteletts

Zum Garen von saftigen und schmackhaften Steaks:

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

Sautieren (leicht anbraten)

1. Wählen Sie ein Kochgeschirr mit flachem Boden, das mit dem Glaskeramik-Kochfeld kompatibel ist.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Sautieren ist schnell. Wenn Sie große Mengen kochen, sollten Sie die Speisen in mehreren kleineren Chargen zubereiten.
3. Das Kochgeschirr kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Zuerst das Fleisch kochen, beiseitestellen und warmhalten.
5. Sautieren Sie das Gemüse. Wenn das Fleisch heiß, aber noch knusprig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, legen es zurück in die Pfanne und geben die Soße dazu.
6. Rühren Sie die Zutaten sorgfältig um.

Wärmeeinstellung

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z. B. von dem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Testen Sie das Glaskeramik-Kochfeld, um die für Sie an den besten geeigneten Einstellungen zu finden.

Wärmeeinstellung	Geeignet für
1 - 2	- Kleine Mengen leicht erwärmen - Schokolade, Butter und Lebensmitteln schmelzen, die sich schnell verbrennen - Köcheln - Allmählich aufwärmen

3 - 4	- Aufwärmen - Schnell kochen - Reis kochen
5 - 6	- Crêpes/ Pfannkuchen
7 - 8	- Sautieren - Nudeln (Pasta) kochen
9	- Sautieren mit höherer Temperatur - Erhitzen - Suppe zum Kochen bringen - Wasser kochen

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Schmutz	Reinigung	Wichtig
Übliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken usw.)	1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch gehärtet (aber nicht heiß) ist. 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papierhandtuch abtrocknen. 4. Schließen Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz an, wenn Sie es weiter benutzen wollen.	- Wenn Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen, erscheint die Anzeige "heiße Oberfläche" nicht mehr, aber die Kochzone ist noch heiß. Seien Sie besonders vorsichtig. - Starke Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und starke Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. - Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.

Verschüttetes Zucker und anderen heißen geschmolzenen Lebensmitteln auf Glas	Entfernen Sie sie sofort mit einem für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Spatel oder Schaber, aber achten Sie auf heiße Oberflächen in der Kochzone: 1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. 2. Halten Sie das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz oder das verschüttete Wasser auf eine kühle Stelle des Kochfeldes. 3. Wischen Sie Schmutz oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Papiertuch ab. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 im Abschnitt "Übliche Verschmutzung auf Glas" aus.	- Entfernen Sie geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich unter Umständen nur schwer entfernen oder können die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen. - Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, kann die Klinge des Abstreifers scharf wie eine Rasierklinge sein. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
---	--	--

Schmutz auf den Berührungstasten	1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. 2. Verschüttetes aufnehmen 3. Reinigen Sie das Berührungs-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 4. Trocknen Sie diesen Bereich vollständig mit Küchenpapier ab. 5. Schließen Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz an, wenn Sie es weiter benutzen wollen.	Das Kochfeld kann piepsen und sich ausschalten, und die Berührungstasten funktionieren möglicherweise nicht, wenn Flüssigkeit darauf ist. Achten Sie darauf, dass Sie den Bereich des Berührung-Bedienfeld abtrocknen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
----------------------------------	---	---

6. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösungen
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Es gibt keine Energieversorgung.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat. Wenn das Problem nach diesen Prüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Die Berührungstasten antworten nicht.	Die Tasten sind blockiert.	Schalten Sie die Tasten frei. Lesen Sie Abschnitt "Blockierung der Tasten" für weitere Anweisungen.

Die Berührungstasten sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Tasten oder Sie drücken die Tasten mit Ihrer Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich des Berührung-Bedienfeldes trocken ist, und drücken Sie die Tasten mit der Fingerspitze.
Das Glas ist zerkratzt.	Küchengeräte mit rauen Kanten. Verwendung von ungeeigneten und scheuernden Scheuerschwämmen oder Reinigungsprodukten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Lesen Sie Abschnitt „Auswahl der geeigneten Küchengeräte“. Lesen Sie Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
Einige Küchengeräte geben knisternde oder knallende Geräusche von sich.	Das kann durch den Bau Ihres Kochgeschirrs liegen (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen).	Dies ist normal für Küchengeräte und kein Hinweis auf einen Fehler.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz: 02500

Modell: Bolero Squad V 3000 Kochfeld

Spannung: 220-240 V~ 50/ 60 Hz

Installierte Stromleitungen: 5200-6200 W

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

(*) Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die

ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihre Akkus zu erhalten.
Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

10. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Zona di cottura 1 (max 1200 W)
2. Zona di cottura 2 (max 1800 W)
3. Zona di cottura 3 (1050 / 1950 / 2700 W)
4. Piastra di vetro
5. Tasto di accensione/spegnimento
6. Pannello di controllo

Pannello di controllo

Fig. 2

1. Tasto di accensione/spegnimento
2. Tasti di potenza
3. Pulsante di blocco
4. Tasto del timer
5. Tasto delle tre zone

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo prodotto ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere la macchina dalla sua scatola e conservare la scatola originale e gli altri imballaggi in un luogo sicuro. Questo aiuterà a prevenire danni al prodotto nel caso in cui sia 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 componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi manca o non è in buone condizioni, contattare immediatamente il centro di assistenza ufficiale Cecotec.

3. INSTALLAZIONE

Selezione degli strumenti di installazione

- Ritagliare il piano di lavoro dove verrà installato il piano cottura secondo le dimensioni indicate nella tabella sottostante e nella figura 3.
- Per l'installazione e l'uso, si deve mantenere una distanza minima di 5 cm intorno al foro.
- Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un piano

ITALIANO

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

Nota

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

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano bloccate. Vedere la figura 4.

Nota

La distanza di sicurezza tra il piano cottura e un mobile sopra il piano cottura deve essere di almeno 760 mm. Fig. 5

Fig. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entrata dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Ventilazione adeguata

Fig. 6

Per evitare il contatto accidentale con il fondo della piastra mentre è calda, o di ricevere una scossa elettrica imprevista durante l'uso, è necessario posizionare un inserto di legno, fissato con viti, ad una distanza minima di 50 mm dal fondo della piastra. Seguire le indicazioni della figura 6.

Avvertenza

- Ci sono dei fori di ventilazione intorno all'esterno del piano cottura. È necessario assicurarsi che questi fori non siano bloccati dal piano di lavoro durante il montaggio del piano cottura.
- Si prega di notare che la colla che lega il materiale plastico o il legno al mobile deve resistere a una temperatura superiore a 150°C, per evitare che il rivestimento si stacchi.
- La parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti devono essere in grado di sopportare una temperatura di 90°C.

Supporto di fissaggio

- L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (si può usare l'imballaggio). Non esercitare forza sui pulsanti che sporgono dal piano cottura.
- Regolare la posizione del supporto in base allo spessore del piano di lavoro. Fig. 7
- Fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando i quattro supporti sul lato inferiore del piano cottura (Fig. 8) dopo averlo posizionato sul piano di lavoro.

Fig. 7

1. Piano cottura in vetroceramica
2. Supporto
3. Piano di lavoro

Fig. 8

- A: Vite
B: Supporto
C: Foro per la vite
D: Base del piano cottura in vetroceramica

Avvertenze

- I supporti non devono in nessun caso toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione. Fig. 7
- Si raccomanda che il piano cottura sia installato da personale o tecnici qualificati. L'installazione non deve essere effettuata da per conto proprio.
- Il piano cottura non deve essere installato vicino ad apparecchiature di refrigerazione, lavastoviglie e asciugatrici.
- La piastra deve essere installata in modo da garantire una migliore radiazione del calore per ottenere i migliori risultati.
- Il muro e la zona sopra la superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare qualsiasi danno, lo strato di incollaggio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non usare un pulitore a vapore.

Collegamento del piano cottura alla corrente elettrica

Fig. 9

L'alimentazione deve essere collegata in conformità con la norma pertinente o con un interruttore di corrente residua unipolare. Il metodo di connessione è mostrato in Fig. 9

- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare eventuali pericoli.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete, si deve installare un interruttore di corrente residua unipolare con una separazione minima dei contatti di 3 mm.

ITALIANO

- La persona responsabile dell'installazione deve assicurarsi che sia stato effettuato un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Non piegare o schiacciare il cavo.
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato.

Avviso

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

4. FUNZIONAMENTO

- Questa piastra impiega direttamente il riscaldamento con filo di resistenza, e regola la potenza di uscita regolando la potenza con i pulsanti touch.

Pulsanti touch

- I pulsanti rispondono al tocco, quindi non c'è bisogno di applicare alcuna pressione.
- Usare la base del dito, non la punta. Fig. 10
- Verrà emesso un bip ogni volta che la piastra rileva il dito.
- Assicurarsi che i pulsanti 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 pulsanti.

Selezionare gli utensili da cucina adatti

- Non usare utensili con bordi seghettati o con una base curva. Fig. 11
- Assicurarsi che la base dell'utensile sia liscia, che sia piatta contro il vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare sempre gli utensili nella zona di cottura. Fig. 12
- Sollevare sempre gli utensili dal piano di cottura in vetroceramica, non utensili, perché questo potrebbe graffiare il vetro. Fig. 13

Iniziare a cucinare

Dopo l'accensione, il piano di cottura emette un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono, indicando che il piano di cottura è entrato in modalità standby.

Fig. 14

1. Premere il pulsante on/off e tutti gli indicatori mostreranno "-".
2. Posizionare un utensile di cottura adatto sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo dell'utensile e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

3. Selezionare la potenza premendo i tasti + e/o -. Se non si seleziona la potenza entro 1 minuto, il piano di cottura si spegne automaticamente. Bisognerà riaccenderla e tornare al passo 1. È possibile cambiare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura. Se si tiene premuto uno di questi pulsanti, il valore sarà regolato in alto o in basso.
4. Per spegnere la zona di cottura, premere - fino alla visualizzazione del valore "0" o premere contemporaneamente i pulsanti + e -.
5. Spegnerne completamente il piano cottura premendo il pulsante on/off.

Precauzioni per le superfici calde

Fig. 15

Il piano di cottura mostrerà una H su ogni zona di cottura che è calda al tatto dopo l'uso. L'H scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata e avrà raggiunto una temperatura sicura. Per risparmiare energia si può anche usare questo calore residuo per riscaldare altri utensili.

Uso dei tasti delle tre zone

- Questa funzione è disponibile solo per la zona di cottura 3.
- La zona di cottura tripla è divisa in tre zone: A che è la più piccola; B che comprende A e una zona in più; e C che comprende B e una zona in più. Fig. 16 Fig. 16

Attivazione della zona tripla

Fig. 17

1. Regolare la potenza della zona 3 dal livello 1 al 9 (per esempio 6).
2. La sezione A della zona tripla si accende.
3. Premere una volta il pulsante della zona tripla per accendere la sezione B.
4. L'indicatore della zona di cottura 3 visualizza alternativamente due trattini e un 6.
5. Premere una seconda volta il pulsante della zona tripla per accendere la sezione C.
6. L'indicatore della zona di cottura 3 visualizza alternativamente tre trattini e un 6.

Disattivazione della zona tripla

1. Se la zona B è attiva nella zona di cottura 3, premere due volte il pulsante della zona tripla in modo che rimanga accesa solo la sezione A, la zona tripla sarà disattivata.
2. Se la sezione C è attiva nella zona di cottura 3, premere una volta il pulsante della zona tripla in modo che rimanga accesa solo la sezione A, la zona tripla sarà disattivata.
3. Dopo aver disattivato la zona tripla, l'indicatore della zona di cottura mostrerà un 6, cioè la potenza che è stata selezionata.

Blocco dei tasti

- È possibile bloccare i pulsanti per evitare un uso involontario (ad esempio, i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).
- Quando si attiva il blocco, tutti i pulsanti sono disabilitati tranne il pulsante on/off.

Per bloccare i tasti

Premere il pulsante di blocco, l'indicatore del timer mostrerà "Lo".

Per sbloccare i tasti

Assicurarsi che il piano cottura sia acceso. Tenere premuto il pulsante di blocco per sbloccare i pulsanti.

Avvertenza

Quando il piano cottura è bloccato, tutti i pulsanti sono disabilitati tranne il pulsante on/off, quindi è possibile spegnere il piano cottura con questo pulsante in caso di emergenza, ma bisogna sbloccare tutti i pulsanti quando si riaccende il piano cottura.

Timer

È possibile impostare il timer in due modi diversi:

- Può essere usato come contaminuti. In questo caso, nessuna zona di cottura verrà spenta al termine del timer.
- Si può impostare in modo che una o più zone di cottura si spengano al termine del tempo programmato.

Il tempo massimo è di 99 minuti.

Visualizzazione del tempo

Fig. 18

- A. Pulsanti di impostazione del timer
- B. Il display del timer mostra il tempo in minuti.

Uso del contaminuti

Fig. 19

Se non è stata selezionata nessuna zona di cottura:

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso. Premere il pulsante del timer e l'indicatore del timer lampeggia. Impostare l'ora premendo i pulsanti - o + del timer.
2. Premere i pulsanti - e + allo stesso tempo per annullare il timer e il display del tempo mostrerà "--".
3. Quando è stato selezionato il tempo desiderato, il conto alla rovescia inizierà immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.
4. Quando il conto alla rovescia è finito, suonerà per 30 secondi e il display del tempo mostrerà "- -".

Consigli

- Premere il pulsante - o + del timer una volta per aumentare o diminuire il tempo a intervalli di 1 minuto.

- Tenere premuti i pulsanti - o + sul timer per aumentare o diminuire il tempo a intervalli di 10 minuti.
- Se l'impostazione supera i 99 minuti, il timer torna automaticamente a 0 minuti.

Usare il timer per spegnere una zona di cottura

Fig. 20

1. Premere i pulsanti + o - sulla zona di cottura su cui si vuole attivare il timer per selezionare la potenza.
2. Impostare l'ora premendo i pulsanti - o + del timer.
3. Premere i pulsanti - e + allo stesso tempo per annullare il timer e il display del tempo mostrerà "--".
4. Quando viene confermato il tempo, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.
5. Quando il conto alla rovescia è finito, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e il display mostra H, che significa che è calda.

Avviso

- Il punto rosso accanto all'indicatore di accensione si accenderà indicando che la zona è stata selezionata. Fig. 21
- Se si vuole cambiare l'ora dopo aver impostato il timer, bisogna ricominciare dal punto 1.

Usare il timer per spegnere più di una zona di cottura

Fig. 22

1. Se si usa questa funzione in più di una zona di cottura, l'indicatore del timer mostrerà il tempo inferiore. Per esempio, se si imposta un tempo di 5 minuti nella zona 1 e si imposta un tempo di 15 minuti nella zona 2, l'indicatore del timer mostrerà "5".
2. Quando il conto alla rovescia è finito, la zona di cottura corrispondente si spegne. Il display visualizzerà il nuovo contaminuti e il punto della zona corrispondente lampeggerà.
3. Quando il conto alla rovescia è finito, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

Avviso

- Il punto rosso accanto all'indicatore di potenza si accende indicando che è stato selezionato il timer per quella zona di cottura.
- Se si vuole cambiare l'ora dopo aver impostato il timer, bisogna ricominciare dal punto 1.

Protezione contro il surriscaldamento

Questo piano cottura include un sensore di temperatura che può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura in vetroceramica. Quando raggiunge una temperatura eccessiva, il piano cottura si spegne automaticamente.

Avviso di calore residuo

Quando si usa il piano di cottura per un certo periodo di tempo, esso conserverà il calore residuo dopo il funzionamento. Il display mostrerà H come avviso.

Spegnimento automatico

Un'altra caratteristica di sicurezza del piano cottura in vetroceramica è lo spegnimento automatico. Si attiva quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento automatico predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

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

Consigli di cottura

- Fare attenzione quando si frigge, perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso possono infiammarsi spontaneamente, costituendo un serio pericolo di incendio.
- Quando il cibo comincia a bollire, ridurre la potenza.
- L'uso di un coperchio riduce il tempo di cottura e fa risparmiare energia grazie alla ritenzione del calore.
- Ridurre la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura su un'impostazione alta e ridurla man mano che il cibo si riscalda.

Cuocere a fuoco lento e cucinare riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando alcune bolle salgono alla superficie del liquido di cottura. È indispensabile per fare deliziose zuppe e teneri stufati, perché esalta i sapori senza cuocere troppo il cibo. Anche le salse a base di uova e le salse addensate con farina dovrebbero essere cucinate al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcune ricette, come la cottura del riso con il metodo dell'assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore a quella più bassa per assicurare che il cibo sia cotto correttamente nel tempo raccomandato.

Bistecche di maiale

Per bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Preriscaldare una padella a base spessa.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e mettere la carne nella padella.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dal proprio gusto. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere il filetto per misurare il grado di cottura; più il filetto è sodo, più è cotto.

5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per farla riposare e ammorbidire prima di servire.

Sauté

1. Scegliere un utensile a fondo piatto compatibile con il piano di cottura in vetroceramica.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La cottura sauté viene eseguita velocemente. Se si stanno cucinando grandi quantità, cucinare il cibo in diversi lotti più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la pentola e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, mettere da parte e tenerla in caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, impostare la zona di cottura ad un livello più basso, rimettere la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare accuratamente gli ingredienti.

Impostazione del calore

Le impostazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, come l'utensile usato e la quantità che viene cucinata. Provare il piano cottura in vetroceramica per trovare le impostazioni più adatte a ognuno.

Impostazione del calore	Adatto per
1 - 2	- riscaldare leggermente piccole quantità di cibo - sciogliere il cioccolato, il burro e gli alimenti che si bruciano rapidamente - cucinare a fuoco lento - riscaldare gradualmente
3 - 4	- riscaldare - cuocere rapidamente - cucinare riso
5 - 6	- crêpes/pancake
7 - 8	- saltare - cucinare pasta
9	- saltare a una temperatura più alta - scottare - portare la zuppa a ebollizione - far bollire acqua

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Sporco	Pulizia	Importante
Sporco comune sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo, ecc.)	1. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo). 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o carta da cucina. 4. Ricollegare il piano cottura all'alimentazione elettrica se si vuole continuare ad usarlo.	- Se si scollega il piano cottura dalla rete, l'indicazione "superficie calda" non apparirà, ma la zona di cottura sarà ancora calda. Prestare particolare attenzione. - Spugne abrasive forti, alcune spugne di nylon e detersivi forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per controllare se il proprio detersivo o spugna sono adatti. - Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Resti di zucchero e altri alimenti sciolti caldi sul vetro	Rimuoverli immediatamente con una spatola o un raschietto adatto ai piani di cottura in vetroceramica, ma fare attenzione alle superfici calde nella zona di cottura: 1. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. 2. Tenere l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o i resti su una zona fredda del piano cottura. 3. Pulire lo sporco o i resti con un panno o carta da cucina. 4. Seguire i passi da 2 a 4 nella sezione "Sporco comune sul vetro".	- Rimuovere le macchie di cibo fuso e zuccherato o i resti il più presto possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o possono persino danneggiare permanentemente la superficie del vetro. - Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è retracts, la lama del raschietto può essere affilata. Usare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Sporco sui pulsanti touch	1. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. 2. Assorbire eventuali liquidi 3. Pulire l'area di controllo tattile con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente la zona con carta da cucina. 5. Ricollegare il piano cottura all'alimentazione elettrica se si vuole continuare ad usarlo.	Il piano di cottura può emettere un segnale acustico e spegnersi e i pulsanti touch possono non funzionare se c'è del liquido su di essi. Assicurarsi di asciugare l'area di controllo tattile prima di riaccendere il piano cottura.
---------------------------	---	--

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Il piano cottura non si accende.	Non è presente corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è stata un'interruzione di corrente. Dopo questi controlli, se il problema persiste, contattare il servizio tecnico.
I tasti touch non rispondono.	I tasti sono bloccati.	Sbloccare i tasti. Vedere la sezione sul blocco dei tasti per le istruzioni.
È difficile utilizzare i tasti touch.	Potrebbe esserci una leggera patina d'acqua sui tasti o si potrebbe star usando la punta del dito per premere i tasti.	Assicurarsi che l'area di controllo tattile sia asciutta e usare la punta delle dita quando si premono i pulsanti.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi ruvidi. Sono state usate spugne o detergenti inadatti e abrasivi.	Usare pentole con basi piatte e lisce. Fare riferimento alla sezione "Scelta degli utensili adatti". Vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".

Alcuni utensili emettono rumori di scoppiettio o crepitio.	Questo può essere dovuto alla costruzione dell'utensile (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale e non indica un difetto.
--	--	---

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02500

Modello: Placa Bolero Squad V 3000

Tensione di alimentazione: 220-240 V~ 50/ 60 Hz

Potenza elettrica installata: 5200-6200 W

Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

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

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Área de cozedura 1 (máx. 1200 W)
2. Área de cozedura 2 (máx. 1800 W)
3. Área de cozedura 3 (1050 / 1950 / 2700 W)
4. Placa de vidro
5. Botão de Ligar/Desligar
6. Painele de controlo

Painel de controlo

Fig. 2

1. Botão de Ligar/Desligar
2. Botões de Potência
3. Botão de Bloqueio
4. Botão do Temporizador
5. Botão de Área Tripla

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

2. ANTES DE USAR

- Este produto apresenta uma embalagem desenhada para o proteger durante o seu transporte. Tire o dispositivo da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Isto lhe ajudará a evitar danos ao produto se precisar de o transportar no futuro. Se deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídas e em bom estado. Se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

3. INSTALAÇÃO

Seleccção de ferramentas de instalação

- Recorte a bancada onde a placa deve ser instalada de acordo com as dimensões indicadas na tabela abaixo e na figura 3.
- Para a instalação e utilização, deve ser mantida um espaço mínimo de 5 cm em redor do buraco.

- Certificar-se de que a espessura da bancada é de pelo menos 30 mm. Seleccionar uma bancada com material resistente ao calor e isolado (madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de bancada a menos que impregnados) para evitar choques eléctricos ou deformações causadas pela radiação térmica da placa.

Nota

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

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

Em qualquer caso, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Ver figura 4.

Nota

A distância de segurança entre a placa e um armário por cima da placa deve ser de pelo menos 760 mm. Fig. 5

Fig. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Ventilação adequada

Fig. 6

Para evitar o contacto accidental com o fundo da placa quente, ou receber um choque eléctrico inesperado durante a utilização, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado com parafusos, a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Siga as indicações da figura 6.

Advertência

- Existem orifícios de ventilação à volta do exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada ao montar a placa.
- Note-se que a cola que liga o material plástico ou madeira ao mobiliário deve resistir a uma temperatura superior a 150°C para evitar que o revestimento se descasque.
- A parede traseira e as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de resistir a uma temperatura de 90°.

Suporte de fixação

- A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem). Não exercer força sobre os botões que sobressaem da placa.
- Ajustar a posição do suporte de acordo com a espessura da bancada. Fig. 7
- Fixar a placa à bancada aparafusando os quatro suportes na parte inferior da placa (Fig. 8) depois de a ter colocado na bancada.

Fig. 7

1. Placa vitrocerâmica
2. Suporte
3. Bancada

Fig. 8

- A: Parafuso
B: Suporte
C: Orifício do parafuso
D: Base da placa de vitrocerâmica

Advertências

- Os suportes não devem em caso algum tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação. Fig. 7
- Recomenda-se que a placa seja instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Não deve efectuar a instalação por si próprio.
- A placa não deve ser instalada junto a equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça e secadores rotativos.
- A placa deve ser instalada de modo a assegurar uma melhor radiação térmica para melhores resultados.
- A parede e a área acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada de união e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

Ligação da placa à rede

Fig. 9

A alimentação eléctrica deve ser ligada de acordo com a norma relevante, ou com um disjuntor de corrente residual de polo único. O método de ligação é mostrado na Fig. 9

- Se o cabo for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo distribuidor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar perigos.
- Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor de corrente residual de um pólo com uma separação mínima de contacto de 3 mm.
- A pessoa responsável pela instalação deve assegurar-se de que foi efectuada uma ligação

eléctrica correcta e que esta está em conformidade com as normas de segurança.

- Não dobrar ou beliscar o cabo.
- Verificar regularmente se o cabo está danificado.

Aviso:

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

4. FUNCIONAMENTO

- Esta placa emprega directamente o aquecimento por fio de resistência, e ajusta a potência de saída ajustando a potência com os botões de toque.

Botões táteis

- Os botões respondem ao toque, pelo que não é necessária qualquer pressão.
- Utilizar a base do dedo, não a unha. Fig. 10
- Ouvirá um sinal sonoro cada vez que a placa detectar o seu dedo.
- Certificar-se de que os botões estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objecto (por exemplo, utensílio ou pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode dificultar o funcionamento dos botões.

Escolher os utensílios de cozinha adequados

- Não utilizar utensílios de cozinha com bordas recortadas ou uma base curva. Fig. 11
- Certifique-se de que a base dos utensílios de cozinha é lisa, deitada contra o vidro e do mesmo tamanho que a área de cozedura. Centrar sempre o utensílio na área de cozedura. Fig. 12
- Levantar sempre os utensílios de cozinha da placa de vitrocerâmica, não os deslizar, pois poderiam riscar o vidro. Fig. 13

Começar a cozinhar

Depois de ligar a placa, esta emitirá um sinal sonoro uma vez, todos os indicadores acenderão durante 1 segundo e depois sairão, indicando que a placa entrou em modo de espera.

Fig. 14

1. Premir o botão Ligar/Desligar e todos os indicadores mostrarão "-".
2. Colocar um utensílio de cozinha adequado na área de cozedura que deseja utilizar. Certificar-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e a superfície da área de cozedura estão limpos e secos.
3. Seleccionar a potência premindo os botões + e/ou -. Se não seleccionar uma alimentação

PORTUGUÊS

dentro de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Terá de o ligar novamente e voltar ao passo 1. Pode alterar a potência em qualquer altura enquanto cozinha. Premindo e segurando qualquer um destes botões, o valor será ajustado para cima ou para baixo.

4. Para desligar a área de cozedura, premir - até que o valor "0" seja exibido ou premir os botões + e - ao mesmo tempo.
5. Desligar completamente a placa pressionando o botão Ligar/Desligar.

Cuidado com as superfícies quentes

Fig. 15

A placa exibirá um H em qualquer área de cozedura que esteja quente ao toque após a utilização. O H desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido e atingido uma temperatura segura. Para poupar energia, também se pode utilizar este calor residual para aquecer utensílios adicionais.

Utilização dos botões de área tripla

- Esta função só está disponível para a área de cozedura 3.
- A área de cozedura tripla está dividida em três áreas: A, que é a área mais pequena; B, que inclui A e uma área adicional; e C, que inclui B e uma área adicional. Fig. 16

Activação da área tripla

Fig. 17

1. Ajustar a potência da área 3 do nível 1 para 9 (por exemplo, 6).
2. A secção A da área tripla será iluminada.
3. Premir uma vez o botão de área tripla para ligar a secção B.
4. O indicador da área de cozedura 3 mostrará dois traços e um 6 alternadamente.
5. Premir o botão de área tripla uma segunda vez para ligar a secção C.
6. O indicador da área de cozedura 3 exibirá três traços e um 6 alternadamente.

Desactivação da área tripla

1. Se a secção B estiver activa na área de cozedura 3, premir duas vezes o botão de área tripla para manter apenas a secção A ligada, a área tripla será desactivada.
2. Se a secção C estiver activa na área de cozedura 3, premir uma vez o botão de área tripla para manter apenas a secção A ligada, a área tripla será desactivada.
3. Após desactivar a área tripla, o indicador de área de cozedura mostrará um 6, ou seja, a potência seleccionada.

Bloqueio dos botões

- Pode bloquear os botões para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças a ligarem acidentalmente as áreas de cozedura).
- Quando se activa o bloqueio, todos os botões são desactivados, excepto o botão de Ligar/

Desligar.

Para bloquear os botões

Premir o botão de bloqueio, o indicador do temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear os botões

Certifique-se de que a placa está ligada. Manter premido o botão de bloqueio para desbloquear os botões.

Advertência

Quando o quadro está bloqueado, todos os botões são desactivados excepto o botão de Ligar/Desligar, para que se possa desligar o quadro com este botão numa emergência, mas deve desbloquear todos os botões quando voltar a ligar o quadro.

Temporizador

Pode definir o temporizador de duas maneiras diferentes:

- Pode ser usado como um ponteiro de minutos. Neste caso, nenhuma área de cozedura será desligada quando o temporizador terminar.
- Pode programá-lo de modo que uma ou mais áreas de cozedura sejam desligadas após o tempo programado ter decorrido.

O tempo máximo é de 99 minutos.

Visualização do tempo

Fig. 18

- A. Botões de ajuste do temporizador
- B. O visor do temporizador mostra o tempo em minutos.

Uso do temporizador como ponteiro de minutos.

Fig. 19

Se não tiver seleccionado uma área de cozedura:

1. Certifique-se de que a placa está ligada. Premir o botão de temporizador e o indicador de temporizador irá piscar. Definir o tempo pressionando os botões - ou + no temporizador.
2. Premir os botões - e + ao mesmo tempo para cancelar o temporizador e o visor da hora irá mostrar "--".
3. Quando tiver seleccionado a hora desejada, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.
4. Quando a contagem decrescente estiver terminada, emitirá um sinal sonoro durante 30 segundos e a indicação do tempo mostrará "--".

Conselhos

- Premir uma vez os botões - ou + no temporizador para aumentar ou diminuir o tempo em incrementos de 1 minuto.
- Manter premidos os botões - ou + no temporizador para aumentar ou diminuir o tempo em intervalos de 10 minutos.
- Se a definição exceder os 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente a 0 minutos.

Utilização do temporizador para desligar uma área de cozedura

Fig. 20

1. Premir os botões + ou - na área de cozedura onde pretende activar o temporizador para seleccionar a potência.
2. Definir o tempo pressionando os botões - ou + no temporizador.
3. Premir os botões - e + ao mesmo tempo para cancelar o temporizador e o visor da hora irá mostrar "--".
4. Quando confirmar a hora, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.
5. Quando a contagem decrescente estiver concluída, a área de cozedura correspondente desligar-se-á automaticamente e o visor mostrará H, o que significa que está quente.

Aviso:

- O ponto vermelho ao lado do indicador de potência acender-se-á indicando que seleccionou a área. Fig. 21
- Se quiser alterar o tempo após a definição do temporizador, deve começar a partir do passo 1.

Utilização do temporizador para desligar mais de uma área de cozedura

Fig. 22

1. Se utilizar esta função em mais do que uma área de cozedura, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais baixo. Por exemplo, se na área 1 definir uma hora de 5 minutos e na área 2 definir uma hora de 15 minutos, o indicador do temporizador mostrará "5").
2. Quando a contagem decrescente terminar, a área de cozedura correspondente será desligada. O visor mostrará o novo ponteiro de minutos e o ponto de área correspondente piscará.
3. Quando a contagem decrescente terminar, a área de cozedura correspondente será automaticamente desligada.

Aviso:

- O ponto vermelho junto ao indicador de potência acende-se indicando que seleccionou o temporizador para essa área de cozedura.
- Se quiser alterar o tempo após a definição do temporizador, deve começar a partir do passo 1.

Proteção contra aquecimento excessivo

Esta placa inclui um sensor de temperatura que pode monitorizar a temperatura no interior da placa de vitrocerâmica. Quando atinge uma temperatura excessiva, a placa desliga-se automaticamente.

Aviso de calor residual

Quando a placa é utilizada durante um certo período de tempo, ela reterá o calor residual após a operação. O visor mostrará H para o avisar.

Desligamento automático

Outro sistema de segurança da placa de vitrocerâmica é o desligamento automático. Isto é activado quando se esquece de desligar uma área de cozedura. Os tempos de desligamento automática predefinidos são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de funcionamento por defeito (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Conselhos para cozinhar

- Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente, representando um sério risco de incêndio.
- Quando os alimentos começam a ferver, reduzir a potência.
- A utilização de uma tampa irá reduzir o tempo de cozedura e poupar energia devido à retenção de calor.
- Reduzir a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar num ambiente elevado e reduza o ambiente à medida que os alimentos aquecem.

Ferver a lume baixo e cozinhar arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, em cerca de 85°C, quando algumas bolhas sobem à superfície do líquido de cozedura. É indispensável para preparar sopas deliciosas e guisados tenros, porque realça os sabores sem cozer em demasia os alimentos. Os molhos à base de ovos e espessados de farinha devem também ser cozinhados abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas receitas, tais como cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa para garantir que os alimentos são cozinhados correctamente no tempo recomendado.

Costeletas de porco

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixar a carne em repouso à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Pré-aquecer uma frigideira de base grossa.
3. Pincelar ambos os lados do filete com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne.
4. Virar o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exacto de cozedura dependerá da espessura do bife e dos seus gostos. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para medir o grau de cozedura; quanto mais firme for o filete, mais cozinhado é.
5. Deixar o bife descansar num prato quente durante alguns minutos para relaxar e amolecer antes de servir.

Salteado

1. Escolher um utensílio de cozinha de fundo plano que seja compatível com a placa de vitrocerâmica.
2. Ter todos os ingredientes e equipamentos prontos. O salteado é rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozer os alimentos em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aquecer brevemente os utensílios de cozinha e adicionar duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhar primeiro a carne, pôr de lado e manter quente.
5. Saltear os legumes. Quando estiver quente, mas ainda crocante, virar a área de cozedura para uma configuração mais baixa, colocar a carne de volta na frigideira e adicionar qualquer molho.
6. Mexer cuidadosamente os ingredientes.

Configuração do calor

As seguintes configurações são apenas para orientação. A configuração exacta dependerá de vários factores, tais como os utensílios de cozinha e a quantidade que cozinhar. Teste a placa de vitrocerâmica para encontrar as configurações que mais lhe convêm.

Configuração do calor	Adequado para
1 - 2	- aquecer ligeiramente pequenas quantidades de alimentos - derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente - ferver a lume baixo - aquecer gradualmente

3 - 4	- reaquecer - ferver rapidamente - cozinhar arroz
5 - 6	- crepes/panquecas
7 - 8	- saltear/refogar - cozinhar pasta
9	- saltear a uma temperatura mais elevada - queimar - levar a sopa à ebulição - ferver água

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sujeira	Limpeza	Importante
Sujidade habitual no vidro (impressões digitais, marcas, manchas alimentares, etc.)	1. Desligar a placa da fonte de alimentação. 2. Aplicar um limpador de bancada enquanto o vidro ainda está temperado (mas não quente). 3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou toalha de papel. 4. Volte a ligar a placa à rede se desejar continuar a utilizá-la.	- Se desligar a placa de cozedura da rede, o visor de "superfície quente" não aparecerá, mas a área de cozedura ainda estará quente. Tenha um cuidado especial. - Os esfregões de lavagem fortes, alguns de nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. - Nunca deixar resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.

Derramamentos de açúcar e outros alimentos quentes derretidos em vidro.	Removê-los imediatamente com uma espátula ou raspador adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na área de cozedura: 1. Desligar a placa da fonte de alimentação. 2. Segurar o utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derramamento numa área fria da placa. 3. Limpar qualquer sujidade ou derramamento com um pano ou com papel de cozinha. 4. Seguir os passos 2 a 4 na secção "Sujidade habitual do vidro".	- Remover manchas de comida derretidas e açucaradas ou derramamentos o mais depressa possível. Se os deixar esfriar no vidro, podem ser difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. - Risco de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina do raspador pode ser afiada como uma lâmina de barbear. Utilizar com extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Sujidade nos botões tácteis.	1. Desligar a placa da fonte de alimentação. 2. Absorver o derramamento 3. Limpar a área de controlo de toque com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4. Secar completamente a área com papel de cozinha. 5. Volte a ligar a placa à rede se desejar continuar a utilizá-la.	A placa pode apitar e desligar-se, e os botões de toque podem não funcionar enquanto o líquido estiver sobre eles. Certifique-se de que seca a área de controlo de toque antes de voltar a ligar a placa.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Possíveis soluções
Não é possível ligar a placa.	Sem alimentação elétrica.	Certifique-se de que a placa está conectada à rede e de que está ligada. Verificar se houve uma falha de energia. Após estas verificações, se o problema persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica.
Os botões de toque não respondem.	Os botões estão bloqueados.	Desbloqueie os botões. Ver a secção sobre o bloqueio dos botões para instruções.
É difícil utilizar os botões de toque.	Pode haver uma ligeira película de água nos botões ou pode estar a usar a unha do dedo para premir os botões.	Certifique-se de que a área de controlo de toque está seca e use a ponta dos dedos ao premir os botões.
O vidro está riscado.	Utensílios de cozinha com bordas rugosas. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Ver secção sobre "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Veja a secção "Limpeza e Manutenção".
Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos crepitantes ou de estalos.	Isto pode dever-se à construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 02500

Modelo: Placa Bolero Squad V 3000

Tensão de alimentação: 220-240 V~ 50/ 60 Hz

Potência eléctrica instalada: 5200-6200 W

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

(*) As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem notificação prévia, a fim de melhorar a qualidade do produto.

8. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTIA E SAT

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Kookzone 1 (max. 1200 W)
2. Kookzone 2 (max. 1800 W)
3. Kookzone 3 (1050 / 1950 / 2700 W)
4. Glasplaat
5. Aan/uit knop
6. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

Fig. 2*

1. Aan/uit knop
2. Vermogen knoppen
3. Vergrendelknop
4. Timerknop
5. Drievoudige zone knop

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

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Dit toestel wordt geleverd in een verpakking die het beschermt tijdens het transport. Haal het toestel uit de doos en bewaar de originele doos en andere verpakkingsonderdelen op een veilige plaats. Dit zal u helpen om schade aan het product te voorkomen wanneer u het moet transporteren in de toekomst. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Cecotec Technische Dienst.

3. INSTALLATIE

Keuze van installatiegereedschap

- Zaag het werkblad waar de kookplaat moet komen uit volgens de afmetingen in de tabel hieronder en figuur 3.
- Voor de installatie en het gebruik moet een minimumafstand van 5 cm rond het gat worden aangehouden.

NEDERLANDS

- Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad ten minste 30 mm is. Kies een werkblad van hittebestendig en geïsoleerd materiaal (hout en soortgelijke vezelachtige of hygroscopische materialen mogen niet als werkbladmateriaal worden gebruikt, tenzij ze geïmpregneerd zijn) om elektrische schokken of vervorming als gevolg van warmtestraling van de kookplaat te voorkomen.

Opmerking

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

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

Zorg er in ieder geval voor dat het bord goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zie figuur 4.

Opmerking

De veiligheidsafstand tussen de plaat en een kast boven de plaat moet ten minste 760 mm bedragen. Fig. 5

Fig. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Luchtingang	Luchtuitlaat 5 mm

Juiste ventilatie

Fig. 6

Om te voorkomen dat de bodem van de verwarmingsplaat per ongeluk wordt geraakt of dat u tijdens het gebruik een onverwachte elektrische schok krijgt, is het noodzakelijk een houten inzetstuk te plaatsen, dat met schroeven wordt vastgezet, op een afstand van ten minste 50 mm van de bodem van de plaat. Volg de aanwijzingen in figuur 6.

Waarschuwing

- Er zijn ventilatiegaten rond de buitenkant van de plaat. U moet ervoor zorgen dat deze gaten niet worden geblokkeerd door het werkblad bij de montage van de kookplaat.
- Let erop dat de lijm die het plastic of houten materiaal aan het meubel bindt, bestand moet zijn tegen een temperatuur van meer dan 150 °C om te voorkomen dat de coating loslaat.

- De achterwand en de aangrenzende en omringende oppervlakken moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C.

Bevestigingsbeugels

- Het toestel moet op een stabiele en gladde ondergrond worden geplaatst (u kunt de verpakking gebruiken). Oefen geen kracht uit op de knoppen die uit de plaat steken.
- Pas de positie van de beugel aan de dikte van het werkblad aan. Fig. 7
- Zet de kookplaat vast op het werkblad door de vier beugels aan de onderkant van de kookplaat vast te schroeven (Fig. 8) nadat u de kookplaat op het werkblad hebt geplaatst.

Fig. 7

1. Keramische kookplaat
2. Steun
3. Werkblad

Fig. 8

- A: Schroef
- B: Steun
- C: Gat voor de schroef
- D: Onderstel van de keramische kookplaat

Waarschuwingen

- De beugels mogen in geen geval de binnen oppervlakken van het werkblad raken na de installatie. Fig. 7
- Het wordt aanbevolen dat de plaat wordt geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. U mag de installatie niet zelf doen.
- De kookplaat mag niet worden geïnstalleerd naast koelapparatuur, vaatwassers en drogers.
- De plaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling wordt verkregen voor de beste resultaten.
- De muur en de ruimte boven het werkblad moeten bestand zijn tegen de hitte.
- Om beschadiging te voorkomen, moeten de lijmlaag en de lijm hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.

Aansluiting op het lichtnet

Fig. 9

De stroomvoorziening moet worden aangesloten volgens de desbetreffende norm, of met een enkelpolige aardlekschakelaar. De verbindingsmethode wordt getoond in Fig. 9

- Als de kabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant, de distributeur of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

NEDERLANDS

- Indien het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een enkelpolige aardlekschakelaar met een minimum contactopening van 3 mm worden geïnstalleerd.
- De persoon die verantwoordelijk is voor de installatie moet zich ervan vergewissen dat een correcte elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- Buig de kabel niet en knijp er niet in.
- Controleer de kabel regelmatig op beschadigingen.

Opmerking:

De onderzijde en de voedingskabel van het bord mogen na de installatie niet toegankelijk zijn.

4. WERKING

- Deze plaat maakt rechtstreeks gebruik van weerstandsdraadverwarming, en regelt het vermogen door het vermogen aan te passen met de knoppen.

Knoppen

- De knoppen reageren op aanraking, dus druk is niet nodig.
- Gebruik de basis van de vinger, niet de vingertop. Fig. 10
- U hoort een pieptoon telkens wanneer de plaat uw vinger detecteert.
- Zorg ervoor dat de knoppen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerp (bv. keukengerei of doek) overheen ligt. Zelfs een dun laagje water kan het moeilijk maken de knoppen te bedienen.

Keuze van geschikt keukengerei

- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem. Fig. 11
- Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone. Fig. 12
- Til kookgerei altijd op van de keramische kookplaat, schuif er niet mee, want dan kunnen er krassen op het glas komen. Fig. 13

Beginnen met koken

Na het inschakelen van de kookplaat zal deze eenmaal piepen, alle indicatoren zullen gedurende 1 seconde oplichten en vervolgens doven, wat aangeeft dat de kookplaat in de stand-by modus is gekomen.

Fig. 14

1. Druk op de aan/uit knop en alle indicatoren geven "-" aan.
2. Plaats een geschikt kookgerei op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Selecteer het vermogen door op de + en/of - knoppen te drukken. Als u niet binnen 1 minuut een vermogen kiest, schakelt de kookplaat automatisch uit. U moet het opnieuw aanzetten en teruggaan naar stap 1. U kunt het vermogen op elk moment tijdens het koken wijzigen. Door een van deze knoppen ingedrukt te houden worden de waarden naar boven of beneden bijgesteld.
4. Om de kookzone uit te schakelen, drukt u op - tot de waarde "0" wordt weergegeven of drukt u tegelijkertijd op de knoppen + en -.
5. Schakel de kookplaat volledig uit door op de aan/uit knop te drukken.

Voorzichtig met hete oppervlakken

Fig. 15

De kookplaat zal een H weergeven op elke kookzone die na gebruik heet aanvoelt. De H zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld en een veilige temperatuur heeft bereikt. Om energie te besparen, kunt u deze restwarmte ook gebruiken om extra keukengerei te verwarmen.

Gebruik van de driefvoudige zone knoppen

- Deze functie is alleen beschikbaar voor kookzone 3.
- De driefvoudige kookzone is verdeeld in drie zones: A, die de kleinste zone is; B, die A en nog een zone omvat; en C, die B en nog een zone omvat. Fig. 16

Activering van de driefvoudige zone

Fig. 17

1. Stel het vermogen van zone 3 in van niveau 1 tot 9 (bijv. 6).
2. Zone A van de driefvoudige zone zal oplichten.
3. Druk eenmaal op de driefvoudige zoneknop om de B-sectie in te schakelen.
4. De indicator voor kookzone 3 zal afwisselend twee streepjes en een 6 tonen.
5. Druk een tweede maal op de driefvoudige zone knop om de C-zone in te schakelen.
6. De indicator voor kookzone 3 geeft afwisselend drie streepjes en een 6 weer.

Deactivering van de driefvoudige zone

1. Als zone B actief is in kookzone 3, druk dan tweemaal op de driefvoudige zone knop om alleen zone A aan te houden, de driefvoudige zone wordt dan gedeactiveerd.
2. Als zone C actief is in kookzone 3, druk dan eenmaal op de driefvoudige zone knop om alleen zone A aan te houden, de driefvoudige zone wordt gedeactiveerd.
3. Na het deactiveren van de driefvoudige zone, zal de kookzone-indicator een 6 tonen, d.w.z. het gekozen vermogen.

Vergrendelen van de knoppen

- U kunt de knoppen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (b.v. kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer u de vergrendeling activeert, zijn alle knoppen uitgeschakeld, behalve de aan/uit knop.

Om de knoppen te vergrendelen

Druk op de vergrendelknop, de timerindicator zal "Lo" tonen.

Om de knoppen te ontgrendelen

Zorg ervoor dat de kookplaat ingeschakeld is. Houd de vergrendelknop ingedrukt om de knoppen te ontgrendelen.

Waarschuwing

Wanneer de plaat vergrendeld is, zijn alle knoppen uitgeschakeld, behalve de aan/uit knop, zodat u de plaat in geval van nood met deze knop kunt uitschakelen, maar u moet alle knoppen ontgrendelen wanneer u de plaat weer inschakelt.

Timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren instellen:

- Hij kan gebruikt worden als minutenwijzer. In dit geval zal geen enkele kookzone worden uitgeschakeld wanneer de timer afloopt.
- U kunt het zo programmeren dat een of meer kookzones worden uitgeschakeld nadat de geprogrammeerde tijd is verstreken.

De maximale tijd is 99 minuten.

Tijdweergave

Fig. 18

A. Timer instelknoppen

- B. Het timerdisplay toont de tijd in minuten.

Gebruik van de timer als minutenwijzer

Fig. 19

Als u geen kookzone hebt geselecteerd:

1. Zorg ervoor dat de kookplaat ingeschakeld is. Druk op de timer knop en de timer indicator zal knipperen. Stel de tijd in door op de - of + knoppen van de timer te drukken.
2. Druk tegelijkertijd op de - en + knoppen om de timer te annuleren en de tijdsaanduiding zal "--" tonen.
3. Wanneer u de gewenste tijd hebt gekozen, begint het aftellen onmiddellijk. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.
4. Als het aftellen klaar is, piept het 30 seconden en verschijnt "- -" op het tijdsdisplay.

Aanbevelingen

- Druk eenmaal op de - of + timerknoppen om de tijd in stappen van 1 minuut te verhogen of te verlagen.
- Houd de - of + knoppen op de timer ingedrukt om de tijd te verhogen of te verlagen in intervallen van 10 minuten.
- Als de instelling meer dan 99 minuten bedraagt, zal de timer automatisch terugkeren naar 0 minuten.

De timer gebruiken om een kookzone uit te schakelen

Fig. 20

1. Druk op de + of - knoppen van de kookzone waar u de timer wilt activeren om het vermogen te kiezen.
2. Stel de tijd in door op de - of + knoppen van de timer te drukken.
3. Druk tegelijkertijd op de - en + knoppen om de timer te annuleren en de tijdsaanduiding zal "--" tonen.
4. Wanneer u de tijd bevestigt, begint het aftellen onmiddellijk. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.
5. Als het aftellen klaar is, schakelt de betreffende kookzone automatisch uit en verschijnt op het display H, wat betekent dat deze heet is.

Opmerking:

- De rode stip naast de stroomindicator gaat branden om aan te geven dat u de zone hebt geselecteerd. Fig. 21
- Als u de tijd wilt wijzigen nadat u de timer hebt ingesteld, moet u bij stap 1 beginnen.

De timer gebruiken om meer dan één kookzone uit te schakelen

Fig. 22

1. Als u deze functie op meer dan één kookzone gebruikt, zal de timerindicator de laagste tijd aangeven. Als u bijvoorbeeld in zone 1 een tijd van 5 minuten instelt en in zone 2 een tijd van 15 minuten, zal de timerindicator "5" tonen).
2. Als het aftellen voorbij is, wordt de betreffende kookzone uitgeschakeld. Het display toont de nieuwe minutenwijzer en de bijbehorende zone knippert.
3. Wanneer het aftellen is afgelopen, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.

Opmerking:

- De rode stip naast de vermogensindicator licht op om aan te geven dat u de timer voor die kookzone hebt geselecteerd.
- Als u de tijd wilt wijzigen nadat u de timer hebt ingesteld, moet u bij stap 1 beginnen.

Bescherming tegen oververhitting

Deze kookplaat bevat een temperatuursensor die de temperatuur in de keramische kookplaat kan controleren. Wanneer een te hoge temperatuur wordt bereikt, schakelt de kookplaat automatisch uit.

Restwarmte waarschuwing

Wanneer de kookplaat gedurende een bepaalde tijd wordt gebruikt, zal deze na gebruik restwarmte vasthouden. Op het display verschijnt H om u te waarschuwen.

Automatische uitschakeling

Een ander veiligheidssysteem van de keramische kookplaat is de automatische uitschakeling. Dit wordt geactiveerd wanneer u vergeet een kookzone uit te schakelen. De standaard automatische uitschakeltijden staan in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard bedrijfstijd (uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kooktips

- Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet worden zeer snel heet. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden, wat een ernstig brandgevaar oplevert.
- Wanneer het voedsel begint te koken, zet dan het vermogen lager.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en verlaag de stand naarmate het voedsel opwarmt.

Rijst laten sudderen en koken

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

Varkenskoteletten

Voor het bereiden van sappige en smakelijke steaks:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan alvorens het te bereiden.

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

Sauteren

1. Kies kookgerei met een platte bodem dat compatibel is met de keramische kookplaat.
2. Zet alle ingrediënten en apparatuur klaar. Sauteren is snel. Als u grote hoeveelheden kookt, kook het voedsel dan in verschillende kleinere porties.
3. Verwarm het fornuis kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook eerst het vlees, bewaar het en houdt het warm.
5. Sauteer de groenten. Wanneer het vlees heet maar nog knapperig is, zet u de kookzone op een lagere stand, legt u het vlees terug in de pan en voegt u de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig.

Warmte instellen

De volgende instellingen zijn slechts indicatief. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren, zoals het kookgerei en de hoeveelheid die u kookt. Test de keramische kookplaat om de instellingen te vinden die het best bij u passen.

Warmte instelling	Geschikt voor
1 - 2	- Kleine hoeveelheden voedsel lichtjes verwarmen - Het smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt - Op laag vuur koken - Gelijkmatic koken
3 - 4	- Opwarmen - Snel koken - Rijst koken
5 - 6	- Crêpes/pannenkoeken
7 - 8	- Sauteren - Pasta koken

9	- Op hoge temperatuur sauteren - Grillen - Soep koken - Water koken
---	--

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Vuil	Reinigen	Belangrijk
Gebruikelijk vuil op glas (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken, enz.)	1. Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. 2. Breng een aanrechtreiniger aan terwijl het glas nog gehard is (maar niet heet). 3. Spoel af en droog de plaat met een schone doek of een papieren handdoek. 4. Sluit de kookplaat weer aan op het elektriciteitsnet als u hem wilt blijven gebruiken.	- Als u de kookplaat loskoppelt van het elektriciteitsnet, verschijnt de aanduiding "heet oppervlak" niet, maar de kookzone is nog steeds heet. Wees extra voorzichtig. - Sterke schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en sterke/schurende schoonmaakproducten kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuurmiddel geschikt is. - Laat nooit schoonmaakresten achter op de kookplaat: het glas kan bevlekt raken.

Het morsen van suiker en ander heet gesmolten voedsel op glas	Verwijder ze onmiddellijk met een spatel of een schraper die geschikt is voor keramische kookplaten, maar pas op voor hete oppervlakken in de kookzone: 1. Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. 2. Houd het keukengerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste product op een koele plaats van de kookplaat. 3. Veeg vuil of gemorste vloeistof weg met een papieren doekje. 4. Volg de stappen 2 tot 4 in het gedeelte "Gebruikelijk vuil op glas".	- Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als ze op het glas afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak blijvend beschadigen. - Snijgevaar: wanneer de veiligheidskap is ingetrokken, kan het mes van de schraper scherp zijn als een scheermes. Met uiterste voorzichtigheid gebruiken en altijd veilig en buiten bereik van kinderen bewaren.
Vuil op de knoppen	1. Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. 2. Absorbeer het gemorste product. 3. Reinig het aanraakbedieningsgebied met een schone, vochtige spons of doek. 4. Droog de zone volledig af met keukenpapier. 5. Sluit de kookplaat weer aan op het elektriciteitsnet als u hem wilt blijven gebruiken.	Het is mogelijk dat de kookplaat piept en uitgaat, en dat de knoppen niet werken terwijl er vloeistof aanwezig is. Zorg ervoor dat u het aanraakbedieningsgebied afdroogt voordat u de kookplaat weer inschakelt.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroomvoorziening	Zorg ervoor dat de kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en dat hij ingeschakeld is. Controleer of er een stroomstoring is geweest. Neem na deze controles contact op met de Technische Dienst als het probleem zich blijft voordoen.
De knoppen reageren niet bij het aanraken.	De knoppen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de knoppen. Zie het gedeelte over het vergrendelen van de knoppen voor instructies.
Het is moeilijk om de aanraak knoppen te gebruiken.	Er kan een dun laagje water op de knoppen liggen of u gebruikt uw vingertop om de knoppen in te drukken.	Zorg ervoor dat het aanraakbedieningsgebied droog is en gebruik uw vingertop bij het indrukken van de knoppen.
Er zitten krassen op het glas.	Keukengerei met ruwe randen. Gebruik van ongeschikte en schurende schuursponsjes of reinigingsproducten.	Gebruik kookgerei met een vlakke, gladde bodem. Zie hoofdstuk "Keuze van geschikt kookgerei". Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
Sommige keukengerei maakt krakende geluiden.	Dit kan te wijten zijn aan de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	Dit is normaal voor keukengerei en wijst niet op een defect.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie: 02500

Model: Kookplaat Bolero Squad V 3000

Voedingsspanning: 220-240 V~ 50/ 60 Hz

Elektrische stroom geïnstalleerd: 5200-6200 W

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

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

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

contacteren.

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

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

10. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Strefa gotowania 1 (maks. 1200 W)
2. Strefa gotowania 2 (maks. 1800 W)
3. Strefa gotowania 3 (1050 W/ 1950W / 2700 W)
4. Szklana płyta
5. Przycisk zasilania
6. Panel sterowania

Panel sterowania

Rys. 2

1. Przycisk zasilania
2. Przyiski mocy
3. Przycisk blokady
4. Przycisk On/Off/Czasomierz
5. Przycisk potrójnej strefy

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

2. PRZED UŻYCIEM

- Ten produkt posiada opakowanie zaprojektowane w celu ochrony go podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i zachowaj oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomoże Ci to zapobiec uszkodzeniu produktu, jeśli będziesz musiał je przetransportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich przedmiotów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są włączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.

3. INSTALACJA

Wybór narzędzi instalacji

- Dotnij blat w miejscu w którym zostanie umieszczona płyta wg wskazanych rozmiarów następującej tabeli i rys.3
- W celu instalacji i użytkowania należy przechowywać wolne miejsce min. 5cm w okół otworu.

- Upewnij się, że grubość blatu nie przekracza 30 mm. Wybierz blat z materiałem odpornym na ciepło i odosobnionym (drewno i inne materiały włókniste lub inne podobne higroskopijne nie powinny być używane na blacie chyba, że zostały wcześniej zimpregnowane) aby zapobiec wyładowaniu elektrycznemu lub deformacji spowodowanej rozpraszaniem ciepła poprzez płytę.

Uwaga

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

Rys. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Patrz rysunek 4.

Uwaga

Bezpieczna odległość między płytą a szafką nad płytą musi wynosić co najmniej 760 mm. Rys. 5

Rys. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Wejście powietrza	Wylot powietrza 5mm

Odpowiednia wentylacja

Rys. 6

Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z dnem gorącej płyty lub nieoczekiwanego porażenia prądem podczas użytkowania, konieczne jest umieszczenie drewnianej wkładki, przymocowanej śrubami, w minimalnej odległości 50 mm od spodu płyty. Postępuj zgodnie ze wskazówkami na rysunku 6.

Ostrzeżenie

- Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Należy upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat podczas umieszczania płyty.
- Należy pamiętać, że klej, który łączy tworzywo sztuczne lub drewno z obudową, musi wytrzymać temperaturę wyższą niż 150 °C, aby zapobiec odklejaniu się powłoki.

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

Uchwyty mocujące

- Należy umieścić jednostkę na stabilnej i gładkiej powierzchni (można używać opakowania). Nie używaj siły na przyciskach, które odchodzą od płyty.
- Ustaw pozycję uchwytu, aby zaadaptować się do grubości blatu. Rys. 7
- Umieść płytę na blacie przykręcając 4 uchwyty, które znajdują się po zewnętrznej części płyty (Rys.8) po umieszczeniu jej na blacie.

Rys. 7

1. Płyta ceramiczna
2. Wsparcie
3. Błat

Rys. 8

- A: Wkręt
B: Wsparcie
C: Otwór na śrubę
D: Spód płyty ceramicznej

Ostrzeżenie

- W żadnym wypadku po montażu wsporniki nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu. Rys. 7
- Zaleca się, aby płyta była instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie powinieneś sam przeprowadzać instalacji.
- Płyty grzewczej nie należy montować obok urządzeń chłodniczych, zmywarek i suszarek obrotowych.
- Płyta grzewcza musi być zainstalowana w sposób zapewniający lepsze promieniowanie ciepła, aby uzyskać najlepsze wyniki.
- Ściana i obszar nad powierzchnią roboczą muszą wytrzymać ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa klejąca i klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.

Podłączenie płyty do sieci elektrycznej

Rys. 9

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika różnicowego. Sposób połączenia pokazano na ryc. 9

- Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, sprzedawcę lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować jednobiegunowy wyłącznik różnicowy z minimalną odległością między stykami 3 mm.
- Osoba odpowiedzialna za instalację musi upewnić się, że wykonano prawidłowe podłączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Nie zginaj ani nie naciskaj kabla.
- Regularnie sprawdzaj kabel pod kątem uszkodzeń.

Ostrzeżenie:

Dolna powierzchnia i kabel zasilający płyty kuchennej nie będą dostępne po instalacji.

4. FUNKCJONOWANIE

- Ta płyta bezpośrednio wykorzystuje ogrzewanie prądu grzejącego i reguluje moc wyjściową poprzez regulację mocy za pomocą przycisków dotykowych.

Przyciski dotykowe

- Przyciski odpowiadają dotykowi, dlatego nie ma potrzeby aplikacji żadnego docięnięcia.
- Używaj spodu palca, nie czubka. Rys. 10
- Usłyszysz dźwięk za każdym razem kiedy płyta wykryje palec.
- Upewnij się, że przyciski będą zawsze czyste, suche i że nie będzie żadnego przedmiotu (Np.narzędzi lub szmatek), które by go przykrywały. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę przycisków.

Wybór odpowiedniego naczynia

- Nie używaj naczyń kuchennych z wyszczerbionymi krawędziami lub zaokrąglonym spodem. Rys. 11
- Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, płasko przylegające do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze wyśrodkuj naczynie w strefie gotowania. Rys. 12
- Zawsze podnoś naczynia z płyty ceramicznej, nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło. Rys. 13

Rozpoczęcie gotowania

Po włączeniu płyty wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, wskazując, że płyta przeszła w tryb czuwania.

Rys. 14

1. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, a wszystkie wskaźniki pokażą „-”.
2. Umieść odpowiednie naczynie na polu grzejnym, którego chcesz użyć. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

- Wybierz moc, naciskając przyciski + i/lub -. Jeśli nie wybierzesz mocy w ciągu 1 minuty, płyta wyłączy się automatycznie. Musisz go ponownie włączyć i wrócić do kroku 1. Moc można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania. Przytrzymanie jednego z tych przycisków spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie wartości.
- Aby wyłączyć strefę grzewczą, naciśnij - aż pokaże się wartość „0” lub naciśnij jednocześnie przyciski + i -.
- Całkowicie wyłącz płytę, naciskając przycisk włączania/wyłączania.

Ostrożnie z gorącymi powierzchniami

Rys. 15

Po użyciu płyta kuchenna wyświetli H na każdym polu grzejnym, które jest gorące w dotyku. H zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Aby zaoszczędzić energię, możesz również wykorzystać to ciepło resztkowe do podgrzania większej ilości przyborów kuchennych.

Użytkowanie przycisków potrójnej strefy

- Ta funkcja jest dostępna tylko dla strefy grzejnej 3.
- Potrójna strefa gotowania podzielona jest na trzy obszary: A, która jest najmniejsza; B, który obejmuje A i jeszcze jedną strefę; i C, który zawiera B i inną strefę więcej. Rys. 16

Aktywacja potrójnej strefy

Rys. 17

- Ustaw moc strefy 3 od poziomu 1 do 9 (np. 6)
- Sekcja A o potrójnej strefie się zapali.
- Naciśnij przycisk potrójnej strefy jeden raz, aby zapalić sekcję B.
- Wskaźnik strefy gotowania 3 pokaże dwa myśliniki i migający nr. 6.
- Wciśnij przycisk potrójnej strefy drugi raz, aby zapalić sekcję C.
- Wskaźnik strefy gotowania 3 pokaże 3 myśliniki i migający nr. 6.

Deaktywacja potrójnej strefy

- Jeśli sekcja B jest aktywna w strefie grzejnej 3, naciśnij dwukrotnie przycisk potrójnej strefy, aby tylko sekcja A pozostała włączona, strefa potrójna zostanie dezaktywowana.
- Jeżeli sekcja C jest aktywna w strefie grzejnej 3, naciśnij raz przycisk potrójnej strefy, aby tylko sekcja A pozostała włączona, strefa potrójna zostanie dezaktywowana.
- Po dezaktywacji potrójnej strefy, wskaźnik strefy gotowania pokaże 6, czyli moc, która została wybrana.

Blokada przycisków

- Przyciski można zablokować, aby zapobiec ich przypadkowemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu przez dzieci pół grzewczych).

- Gdy aktywujesz blokadę, wszystkie przyciski zostaną wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania.

Aby zablokować przyciski

Naciśnij przycisk blokady, wskaźnik czasomierza pokaże „Lo”.

Aby odblokować przyciski

Upewnij się, że tablica jest włączona. Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady, aby odblokować przyciski.

Ostrzeżenie

Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie przyciski oprócz przycisku włączania/wyłączania są nieaktywne, więc możesz wyłączyć płytę za pomocą tego przycisku w sytuacji awaryjnej, ale musisz odblokować wszystkie przyciski po ponownym włączeniu płyty.

Czasomierz

Możesz ustawić czasomierz na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W takim przypadku żadna strefa grzejna nie wyłączy się po upływie czasu.
- Można go zaprogramować tak, aby jedna lub więcej stref grzejnych wyłączała się po upływie zaprogramowanego czasu.

Maksymalny czas to 99 minut.

Wizualizacja czasu

Rys. 18

- Przyciski ustawienia czasomierza
- Ekran czasomierza pokazuje czas w minutach.

Użytkowanie czasomierza jako minutnika

Rys. 19

Jeśli nie wybrałeś żadnej strefy grzejnej:

- 1 Upewnij się, że tablica jest włączona. Naciśnij przycisk timera, a wskaźnik timera zacznie migać. Ustaw czas, naciskając przyciski - lub + na zegarze.
- 2 Naciśnij jednocześnie przyciski - i +, aby anulować czasomierz, a wyświetlacz czasu pokaże "--".
- 3 Po wybraniużądanego czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik czasomierza będzie migał przez 5 sekund.
- 4 Gdy odliczanie dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wyświetlacz czasu pokaże „- -”.

Porady

- Naciśnij raz przycisk – lub + na czasomierzu, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas w odstępach 1-minutowych.
- Trzymaj wciśnięte przyciski – o + na czasomierzu, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas w interwałach po 10min.
- Jeśli ustawienie przechodzi 99 min, czasomierz powróci automatycznie do 0min.

Użytkownie czasomierza w celu wyłączenia strefy gotowania

Rys. 20

- 1 Naciśnij przyciski + o - na strefie gotowania, na której chcesz aktywować czasomierz, aby wubrać moc.
- 2 Ustaw czas, naciskając przyciski - lub + na zegarze.
- 3 Naciśnij jednocześnie przyciski - i +, aby anulować czasomierz, a wyświetlacz czasu pokaże "--".
- 4 Wciśnij przyciski czasomierza, odliczanie do tyłu rozpocznie się bezpośrednio. Wyświetlacz pokaże pozostały czas i wskaźnik czasomierza będzie migać przez kolejnych 5 sek.
- 5 Kiedy odliczanie do tyłu się zakończy, odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie i ekran pokaże H, co znaczy, że jest gorący.

Ostrzeżenie:

- Czerwony punkt obok wskaźnika mocy zapali się wskazując, że została wybrana strefa gotowania. Rys. 21
- Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz zacząć od kroku 1.

Używanie czasomierza do wyłączania więcej niż jednej strefy gotowania

Rys. 22

- 1 Jeśli użyjesz tej funkcji na więcej niż jednej strefie gotowania, wskaźnik timera pokaże najniższy czas. Na przykład, jeśli w strefie 1 ustawisz czas na 5 minut, a w strefie 2 na 15 minut, wyświetlacz timera pokaże „5”).
- 2 Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa grzejna zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu pojawi się nowy zegar, a kropka odpowiadającej mu strefy zacznie migać.
- 3 Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

Ostrzeżenie:

- Zaświeci się czerwona kropka obok wskaźnika zasilania, wskazując, że wybrałeś timer dla tej strefy grzejnej.
- Jeśli chcesz zmodyfikować czas po ustawieniu czasomierza, należy rozpocząć wraz z krokiem 1.

Ochrona przed przegrzaniem

Ta płyta zawiera czujnik temperatury, który może monitorować temperaturę wewnątrz płyty ceramicznej. Gdy osiągnie nadmierną temperaturę, płyta automatycznie się wyłączy.

Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym

W przypadku korzystania z płyty grzewczej przez pewien czas, płyta kuchenna zachowuje ciepło resztkowe po zakończeniu pracy. Wyświetlacz pokaże H, aby Cię ostrzec.

Automatyczne wyłączenie

Inny system bezpieczeństwa płyty grzewczej to automatyczne wyłączenie. Ten aktywuje się tylko kiedy zapomisz wyłączyć strefę gotowania. Czas wyłączenia automatycznego domyślnie pokazany został w następującej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas operacji (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Porady ad. gotowania

- Uważaj podczas smażenia W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą ulec samoistnemu zapłonowi, stwarzając poważne zagrożenie pożarowe.
- Gdy jedzenie zacznie się gotować, zmniejsz moc.
- Używanie pokrywki skróci czas gotowania i oszczędzi energię dzięki utrzymywaniu ciepła.
- Zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejszaj, gdy potrawa się nagrzej.

Gotowanie na małym ogniu i gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu produkuje się pod stopniem wrzenia, ok. 85°C, kiedy niektóre bańki dostają się na powierzchnię gotującej się cieczy lub płynu. Jest niezastąpiony do przyrządzania pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ wzmacnia smaki bez rozgotowywania potraw. Powinieneś również gotować sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre przepisy, takie jak gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego od najniższego, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecany czasie.

Kotlety wieprzowe

W celu gotowania smacznych fileatów:

- 1 Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej przez ok. 20min przed jej gotowaniem.
- 2 Rozgrzej patelnię o grubej podstawie.
- 3 Namocz obydwie strony filetu olejem. Na rozgrzaną patelnię skrop niewielką ilość oleju i włóż mięso.
- 4 Odwróć mięso tylko jeden raz podczas gotowania. Dokładny czas gotowania będzie zależeć od grubości filetu i Twoich upodobań. Czas może się różnić od 2 do 8min na stronę. Dociśnij filet, aby zmierzyć jego stopień gotowania; im mocniej, tym lepiej będzie zrobione.
- 5 Pozostaw stek na kilka minut na gorącej płycie, aby się rozluźnił i zmiękł przed podaniem.

Podsmażanie

1. Wybierz naczynia z płaską podstawą, które są zgodne z płytą grzewczą.
2. Przygotuj wszystkie składniki i przyrządy. Smażenie na patelni jest szybkie. W przypadku gotowania dużych ilości potraw gotuj w kilku mniejszych partiach.
3. Krótco podgrzej naczynie i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odstaw na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, obróć strefę gotowania na niższy poziom, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj dowolny sos.
6. Dokładnie wymieszaj składniki.

Ustawienia ciepła

Wymienione poniżej ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie będzie zależać od kilku czynników, takich jak naczynia kuchenne i ilość gotowanych potraw. Poeksperymentuj z ceramiczną płytą grzejącą, aby znaleźć ustawienia, które będą dla Ciebie najlepsze.

Ustawienia nagrzewania	Nadaje się do
1 - 2	- ogrzewać delikatnie małe ilości jedzenia - rozpuścić czekoladę, masło i pożywienie, które pali się dość szybko - gotowanie na małym ogniu - stopniowe nagrzewanie
3 - 4	- podgrzewanie - szybkie gotowanie - gotowanie ryżu
5 - 6	- naleśniki/placki
7 - 8	- smażenie - gotowanie makaronu
9	- smażenie w wyższej temperaturze - przypalanie w ogniu - doprowadzenie zupy do wrzenia - gotowanie wody

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zabrudzenia	Czyszczenie	Ważne
Zwykłe zabrudzenia na szkłe (odciski palców, ślady, plamy po żywności itp.)	1. Odłącz płytę kuchenną od zasilania. 2. Natóż środek do czyszczenia blatów, gdy szkło jest jeszcze hartowane (ale nie gorące) 3. Optucz i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Ponownie podłącz płytę do zasilania, jeśli chcesz nadal z niej korzystać.	- Jeśli płyta kuchenna zostanie odłączona od sieci, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawi się, ale strefa gotowania nadal będzie gorąca. Zachowaj szczególną ostrożność. - Mocne zmywaki do szorowania, niektóre nylonowe zmywaki do szorowania oraz szorstkie/ściernie środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni. - Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie grzewczej: szkło może popłamić.
Wycieki cukru i innych gorących roztopionych potraw na szkłe	Usuń je natychmiast szpatułką lub skrobaczką odpowiednią do płyt ceramicznych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania: 1. Odłącz płytę kuchenną od zasilania. 2. Trzymaj patelnię pod kątem 30° i zeskrób ziemię lub rozlaną na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Wytrzyj zabrudzenia lub rozlane ręczniki papierowym ręcznikiem kuchennym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 w sekcji „Powszechne zabrudzenia na szkłe”.	- Jak najszybciej usuwaj plamy z roztopionych i słodkich potraw lub rozlane płyny. Jeśli pozwolisz, aby zastygły one na szkłe, mogą być trudne w usunięciu lub - Zagrożenie zacięciem: Kiedy pokrywa bezpieczeństwa będzie zdjęta Proszę używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać go bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.

Brud na przyciskach	1. Odłącz płytę kuchenną od zasilania. 2. Zetrzyj rolany płyn 3. Wyczyść strefę kontroli dotykowej za pomocą gąbki lub wilgotnej i czystej szmatki. 4. Wysusz kompletnie całość papierem do gotowania. 5. Ponownie podłącz płytę do zasilania, jeśli chcesz nadal z niej korzystać.	Możliwe, że płyta grzewcza wyda sygnał dźwiękowy i się wyłączyli że przyciski dotykowe nie będą działać podczas, gdy znajdują się w nich ciecz. Upewnij się, że suszenie strefy kontroli dotykowej przed ponownym uruchomieniem płyty grzewczej.
---------------------	---	--

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązania
Płyta grzewcza nie uruchamia się.	Brak zasilania	Upewnij się, że płyta jest podłączona do sieci elektrycznej i że jest włączona. Upewnij się czy doszło do zwarcia. Po sprawdzeniu, jeśli problem wciąż następuje, skontaktuj się z serwisem technicznym.
Przyciski nie odpowiadają.	Przyciski są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Przeczytaj rozdział blokady przycisków, aby otrzymać instrukcje.

Jest ciężko używać przycisków dotykowych.	Na przyciskach może pojawić się cienka warstwa wody lub możesz naciskać przyciski opuszkami palców.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i naciskaj przyciski opuszkami palców.
Szkoło jest porysowane.	Przyrządy kuchenne z ostrymi krawędziami. Stosowanie nieodpowiednich i szorstkich gąbek do zmywania lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim, gładkim dnem. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania”. Patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
Niektóre przyrządy kuchenne wydają dźwięki lub trzaski.	Jest to spowodowane konstrukcją danego przyrządu kuchennego (powłoki z różnych metali, które wibrują w różny sposób).	Jest to całkiem normalne i nie wskazuje to na żaden błąd

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja: 02500

Model: Płyta grzewcza Bolero Squad V 3000

Napięcie: 220-240 V~ 50/ 60 Hz

Zainstalowana moc elektryczna: 5200-6200 W

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

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

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat najwłaściwszego sposobu pozbycia się sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub baterii, konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

10. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tego podręcznika należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść tej publikacji nie może być powielana, w całości lub w części, reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Varná zóna 1 (max. 1200 W)
2. Varná zóna 2 (max. 1800 W)
3. Varná zóna 3 (1050 / 1950 / 2700 W)
4. Skleněná deska
5. Tlačítko zapnutí/vypnutí
6. Kontrolní panel

Kontrolní panel

Obr. 2

1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Tlačítka napájení
3. Tlačítko blokování
4. Tlačítko časovače
5. Tlačítko trojitě zóny

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento produkt má ochranný obal, který ho chrání během transportu. Vyjměte přístroj z krabice a uchovejte originální krabici a další části obalů na bezpečné místo. Tyto části vám pomohou, pokud budete muset přístroj v budoucnu přístroj stěhovat. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že jsou obsaženy všechny části a díly, a že jsou v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, neprodleně kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.

3. INSTALACE

Výběr instalačních nástrojů

- Vyřízněte pracovní desku v místě montáže varné desky podle rozměrů uvedených v tabulce níže a na obrázku 3.
- Při instalaci a používání musí být kolem otvoru zachován minimální volný prostor 5 cm.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je alespoň 30 mm. Zvolte pracovní desku z tepelně odolného a izolovaného materiálu (dřevo a podobné vláknité nebo hygroskopické materiály by se neměly používat jako materiál pracovní desky, pokud nejsou impregnovány), aby

ČEŠTINA

nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky.

Poznámka

Bezpečnostní vzdálenost mezi stranami varné desky a vnitřními plochami pracovní desky musí být nejméně 3 mm.

Obr. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

V každém případě se ujistěte, že je deska dobře větraná a že není zablokován přívod a odvod vzduchu. Viz obrázek 4.

Poznámka

Bezpečnostní vzdálenost mezi deskou a skříňkou nad deskou musí být nejméně 760 mm. Obr. 5

Obr. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Dostatečné větrání

Obr. 6

Aby nedošlo k náhodnému kontaktu se spodní částí varné desky nebo k neočekávanému úrazu elektrickým proudem během používání, je nutné umístit dřevěnou vložku upevněnou šrouby v minimální vzdálenosti 50 mm od spodní části desky. Postupujte podle pokynů na obrázku 6.

Upozornění

- Po vnější straně desky jsou větrací otvory. Při montáži varné desky musíte zajistit, aby tyto otvory nebyly blokovány pracovní deskou.
- Upozorňujeme, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotě vyšší než 150 °C, aby se zabránilo odlupování povlaku.
- Zadní stěna a přilehlé a okolní povrchy musí být schopny odolat teplotě 90 °C.

Upevňovací držáky

- Jednotka musí být umístěna na stabilním a hladkém povrchu (můžete použít obal). Na tlačítka vyčnívající z desky nevyvíjejte sílu.

- Upravte polohu držáku podle tloušťky pracovní desky. Obr. 7
- Po umístění varné desky na pracovní desku ji připevněte k desce přišroubováním čtyř držáků na spodní straně desky (obr. 8).

Obr. 7

1. Sklokeramická varná deska
2. Podpora
3. Pracovní deska

Obr. 8

- A: Šroub
B: Podpora
C: Otvor pro šroub
D: Základna sklokeramické varné desky

Upozornění

- Držáky se po instalaci nesmí v žádném případě dotýkat vnitřních ploch pracovní desky. Obr. 7
- Doporučuje se, aby desku instalovali kvalifikovaní pracovníci nebo technici. Instalaci byste neměli provádět sami.
- Varná deska nesmí být instalována vedle chladicích zařízení, myček nádobí a rotačních sušiček.
- Deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla pro dosažení nejlepších výsledků.
- Stěna a plocha nad pracovní plochou musí odolávat teple.
- Aby nedošlo k poškození, musí být lepicí vrstva a lepidlo tepelně odolné.
- Nepoužívejte parní čistič.

Připojení desky k síti

Obr. 9

Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou nebo pomocí jednopólového proudového chrániče. Způsob připojení je znázorněn na obr. 9

- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, distributorem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být instalován jednopólový proudový chránič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Osoba odpovědná za instalaci musí zajistit, aby bylo provedeno správné elektrické připojení a aby odpovídalo bezpečnostním předpisům.
- Kabel neohýbejte ani neskřípejte.
- Pravidelně kontrolujte, zda kabel není poškozený.

Upozornění:

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

4. FUNGOVÁNÍ

- Tato deska využívá přímo ohřev odporovým drátem a výkon se nastavuje pomocí dotykových tlačítek.

Dotyková tlačítka

- Tlačítka reagují na dotyk, takže na ně není třeba tlačit.
- Používejte základnu prstu, nikoli špičku. Obr. 10
- Pokaždé, když deska detekuje váš prst, ozve se pípnutí.
- Ujistěte se, že jsou knoflíky vždy čisté, suché a že je nezakrývá žádný předmět (např. nádobí nebo látka). I tenká vrstva vody může ztížit ovládání tlačítek.

Výběr správného kuchyňského náčiní

- Nepoužívejte nádobí se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem. Obr. 11
- Ujistěte se, že je dno nádobí hladké, rovně přiléhá ke sklu a je stejně velké jako varná zóna. Nádobí vždy umístěte do středu varné zóny. Obr. 12
- Varné nádobí ze sklokeramické desky vždy zvedejte, neposouvejte je, protože by mohlo sklo poškrábat. Obr. 13

Zahájení vaření

Po zapnutí varná deska jednou pípne, všechny ukazatele se na 1 sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což znamená, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.

Obr. 14

1. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí a na všech ukazatelích se zobrazí "-".
2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, položte vhodné varné nádobí. Ujistěte se, že dno nádobí a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
3. Stisknutím tlačítek + a/nebo - zvolte výkon. Pokud do 1 minuty nezvolíte výkon, varná deska se automaticky vypne. Musíte je znovu zapnout a vrátit se ke kroku 1. Během vaření můžete kdykoli změnit výkon. Stisknutím a podržením jednoho z těchto tlačítek se hodnota zvýší nebo sníží.
4. Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte tlačítko -, dokud se nezobrazí hodnota "0", nebo stiskněte současně tlačítka + a -.
5. Varnou desku zcela vypněte stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.

Pozor na horké povrchy

Obr. 15

Na varné zóně, která je po použití horká na dotek, se zobrazí symbol H. H zmizí, jakmile povrch vychladne a dosáhne bezpečné teploty. Abyste ušetřili energii, můžete toto zbytkové teplo využít také k ohřevu dalšího nádobí.

Použití tlačítek trojité zóny

- Tato funkce je k dispozici pouze pro varnou zónu 3.
- Trojitá varná zóna je rozdělena na tři oblasti: A, což je nejmenší oblast, B, která zahrnuje oblast A a další oblast, a C, která zahrnuje oblast B a další oblast. Obr. 16

Aktivace trojité zóny

Obr. 17

1. Nastavte výkon zóny 3 od úrovně 1 do 9 (např. 6).
2. Sekce A trojité zóny se rozsvítí.
3. Jedním stisknutím tlačítka trojité zóny zapnete sekci B.
4. Na ukazateli varné zóny 3 se střídavě zobrazují dvě čárky a číslice 6.
5. Druhým stisknutím tlačítka trojité zóny zapnete sekci C.
6. Na ukazateli varné zóny 3 se střídavě zobrazují tři pomlčky a číslice 6.

Deaktivace trojité zóny

1. Pokud je ve varné zóně 3 aktivní sekce B, stiskněte dvakrát tlačítko trojité zóny, aby zůstala zapnutá pouze sekce A, trojitá zóna se deaktivuje.
2. Pokud je ve varné zóně 3 aktivní sekce C, stiskněte jednou tlačítko trojité zóny, aby zůstala zapnutá pouze sekce A, trojitá zóna se deaktivuje.
3. Po deaktivaci trojité zóny se na ukazateli varné zóny zobrazí 6, tj. zvolený výkon.

Uzamčení tlačítek

- Tlačítka můžete uzamknout, abyste zabránili jejich neúmyslnému použití (např. náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Po aktivaci zámku jsou deaktivována všechna tlačítka kromě tlačítka zapnutí/vypnutí.

Pro uzamčení tlačítek

Stiskněte tlačítko zámku, na ukazateli časovače se zobrazí "Lo".

Pro odemknutí tlačítek

Zkontrolujte, zda je varná deska zapnutá. Stisknutím a podržením tlačítka zámku tlačítka odemknete.

Upozornění

Když je deska uzamčena, jsou všechna tlačítka kromě tlačítka zapnutí/vypnutí deaktivována, takže v případě nouze můžete desku tímto tlačítkem vypnout, ale při opětovném zapnutí musíte všechna tlačítka odemknout.

Časovač

Časovač můžete nastavit dvěma různými způsoby:

- Lze ji použít jako minutovou ručičku. V tomto případě se po skončení časovače nevypne žádná varná zóna.
- Můžete ji naprogramovat tak, aby se po uplynutí naprogramovaného času vypnula jedna nebo více varných zón.

Maximální doba je 99 minut.

Zobrazení času

Obr. 18

- A. Tlačítka nastavení časovače
- B. Na displeji časovače se zobrazuje čas v minutách.

Používání časovače jako minutky

Obr. 19

Pokud jste nevybrali varnou zónu:

1. Zkontrolujte, zda je varná deska zapnutá. Stiskněte tlačítko časovače a indikátor časovače začne blikat. Čas nastavíte stisknutím tlačítek - nebo + na časovači.
2. Stisknutím tlačítek - a + současně zrušíte časovač a na displeji se zobrazí "--".
3. Po výběru požadovaného času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.
4. Po skončení odpočítávání zazní 30 sekundový zvukový signál a na displeji se zobrazí čas "-- --".

Rady

- Stisknutím tlačítka - nebo tlačítka časovače jednou zvýšíte nebo snížíte čas po 1 minutě.
- Stisknutím a podržením tlačítek - nebo + na časovači zvyšujete nebo snižujete čas v desetiminutových intervalech.
- Pokud nastavení překročí 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

Použití časovače k vypnutí varné zóny

Obr. 20

1. Stisknutím tlačítek + nebo - na varné zóně, kde chcete aktivovat časovač, zvolte výkon.
2. Čas nastavíte stisknutím tlačítek - nebo + na časovači.
3. Stisknutím tlačítek - a + současně zrušíte časovač a na displeji se zobrazí "--".
4. Po potvrzení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.

5. Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne a na displeji se zobrazí H, což znamená, že je horká.

Upozornění:

- Vedle indikátoru napájení se rozsvítí červená tečka, která signalizuje, že jste vybrali zónu. Obr. 21
- Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

Použití časovače k vypnutí více než jedné varné zóny

Obr. 22

1. Pokud tuto funkci použijete na více než jedné varné zóně, ukazatel časovače zobrazí nejnižší čas. Pokud například v zóně 1 nastavíte čas 5 minut a v zóně 2 nastavíte čas 15 minut, na ukazateli časovače se zobrazí "5").
2. Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna vypne. Na displeji se zobrazí nový minutník a příslušný bod zóny začne blikat.
3. Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne.

Upozornění:

- Vedle ukazatele výkonu se rozsvítí červená tečka, která signalizuje, že jste zvolili časovač pro danou varnou zónu.
- Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

Ochrana proti přehřátí

Tato varná deska obsahuje teplotní čidlo, které dokáže sledovat teplotu uvnitř sklokeramické desky. Při dosažení nadměrné teploty se varná deska automaticky vypne.

Varování před zbytkovým teplem

Pokud je varná deska po určitou dobu používána, udržuje po ukončení provozu zbytkové teplo. Na displeji se zobrazí varování H.

Automatické vypnutí

Dalším bezpečnostním systémem sklokeramické varné desky je automatické vypnutí. Tato funkce se aktivuje, když zapomenete vypnout varnou zónu. Výchozí časy automatického vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupně výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí provozní doba (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Tipy na vaření

- Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají. Při extrémně vysokých teplotách se může olej a tuk samovolně vznítit, což představuje vážné nebezpečí požáru.

ČEŠTINA

- Když se jídlo začne vařit, snižte výkon.
- Použití poklice zkrátí dobu vaření a ušetří energii díky zadržování tepla.
- Snižte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vařit na vysokém stupni a snižte ho, jak se jídlo zahřívá.

Dušení a vaření rýže

- K vaření při dušení dochází při teplotě pod bodem varu, přibližně 85 °C, kdy na povrch kapaliny stoupají bublinky. Je nepostradatelný při přípravě lahodných polévek a jemných dušených pokrmů, protože zvýrazňuje jejich chuť, aniž by se jídlo rozvařilo. Omáčky na bázi vajec a mouky by se také měly vařit pod bodem varu.
- Některé recepty, například vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat vyšší než nejnižší nastavení, aby se jídlo řádně uvařilo v doporučeném čase.

Vepřové kotlety

Pro přípravu šťavnatých a chutných steaků:

1. Před vařením nechte maso asi 20 minut odstát při pokojové teplotě.
2. Předehřejte těžkou pánev.
3. Filet potřete z obou stran olejem. Do rozpálené pánve kápněte malé množství oleje a vložte maso.
4. Během pečení steak pouze jednou otočte. Přesná doba přípravy závisí na tloušťce filetu a vaší chuti. Doba pečení se může pohybovat od 2 do 8 minut na stranu. Stiskněte fileť a změřte stupeň propečení; čím je fileť pevnější, tím je propečenější.
5. Před podáváním nechte steak několik minut odpočívat na teplém talíři, aby se uvolnil a změkkl.

Soté

1. Vyberte si nádobí s plochým dnem, které je kompatibilní se sklokeramickou varnou deskou.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Smažení je rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Krátce rozehejte nádobí a přidejte dvě lžíce oleje.
4. Maso nejprve uvařte, dejte stranou a udržujte v teple.
5. Restování zeleniny. Když je maso horké, ale stále křupavé, přepněte varnou zónu na nižší stupeň, vložte maso zpět do pánve a přidejte případnou omáčku.
6. Přísady pečlivě promíchejte.

Nastavení tepla

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

Přízpusobte teplo	Vhodné pro
1 - 2	- lehký ohřev malého množství potravin - rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují. - vaření na pomalém ohni - postupné zahřívání
3 - 4	- Znovu ohřátí - rychlé vaření - vaření rýže
5 - 6	- lívance/palačinky
7 - 8	- osmažit - vaření těstovin
9	- smažení při vyšší teplotě - spalování - přivedení polévky k varu - vaření vody

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nečistoty	Čištění	Důležité
Běžné nečistoty na skle (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla atd.)	1. Odpojte varnou desku od napájení. 2. Použijte čisticí prostředek na pracovní desku, dokud je sklo ještě temperované (ale ne horké). 3. Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Pokud chcete varnou desku dále používat, znovu ji připojte k elektrické síti.	- Pokud varnou desku odpojíte od elektrické sítě, ukazatel "horký povrch" se nezobrazí, ale varná zóna bude stále horká. Dbejte zvýšené opatrnosti. - Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a silné/abrazivní čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu a zkontrolujte, zda je váš čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. - Na varné desce nikdy nenechávejte zbytky čisticích prostředků: mohlo by dojít ke znečištění skla.

Rozlití cukru a jiných horkých roztavených potravin na sklo	Ihned je odstraňte stěrkou nebo škrabkou vhodnou pro sklokeramické varné desky, ale dávejte pozor na horké povrchy ve varné zóně: 1. Odpojte varnou desku od napájení. 2. Podržte nádobí pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty nebo skvrny na chladnou plochu varné desky. 3. Případné nečistoty nebo rozlité tekutiny setřete papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 v části "Typické znečištění skla".	- Skvrny od rozpuštěných a sladkých potravin nebo rozlité tekutiny odstraňte co nejdříve. Pokud je necháte na skle vychladnout, mohou být obtížně odstranitelné nebo mohou dokonce trvale poškodit povrch skla. - Nebezpečí pořezání: Když je bezpečnostní kryt zasunutý, může být čepel škrabky ostrá jako břitva. Používejte je s maximální opatrností a vždy je skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Znečištění dotykových tlačítek	1. Odpojte varnou desku od napájení. 2. Absorbujte rozlitou látku 3. Očistěte oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Plochu zcela osušte kuchyňským papírem. 5. Pokud chcete varnou desku dále používat, znovu ji připojte k elektrické síti.	Varná deska může pípat a vypnout se a dotyková tlačítka nemusí fungovat, pokud je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky nezapomeňte osušit dotykovou plochu.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Varnou desku nelze zapnout.	Není elektrický proud	Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k elektrické síti a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku napájení. Pokud po těchto kontrolách problém přetrvává, obraťte se na technickou podporu.
Tlačítka nefungují.	Tlačítka jsou uzamčena.	Odblokujte tlačítka. Pokyny naleznete v části o blokování tlačítek.
Použití dotykových tlačítek je obtížné.	Na tlačítkách může být mírný vodní povlak nebo můžete tlačítka mačkat špičkou prstu.	Ujistěte se, že je dotyková plocha suchá, a při stisknutí tlačítek používejte konečky prstů.
Sklo je poškrábané.	Kuchyňské náčiní s drsnými hranami. Používání nevhodných a abrazivních drátěnek nebo čisticích prostředků.	Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz část "Výběr správného nádobí". Viz část "Čištění a údržba".
Některé kuchyňské náčiní vydává praskání nebo prskání.	To může být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů, které různě vibrují).	To je u kuchyňského náčiní normální a neznamena to závadu.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference: 02500

Model: Varná deska Bolero Squad V 3000

Napájecí napětí: 220–240 V~ 50/ 60 Hz

Instalované elektrické napájení: 5200–6200 W

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

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

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo baterií by měli spotřebitelé získat od místních

úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

10. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.



Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1

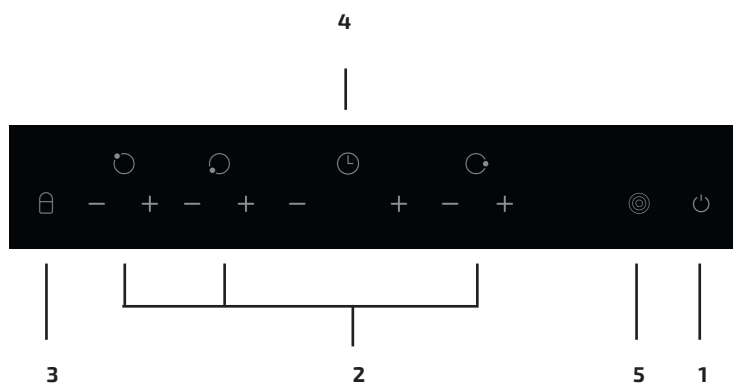


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 2

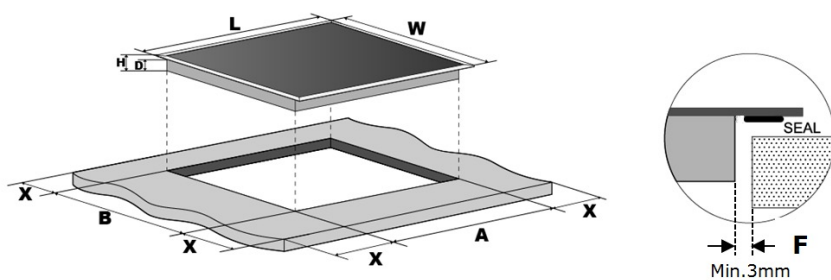


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 3

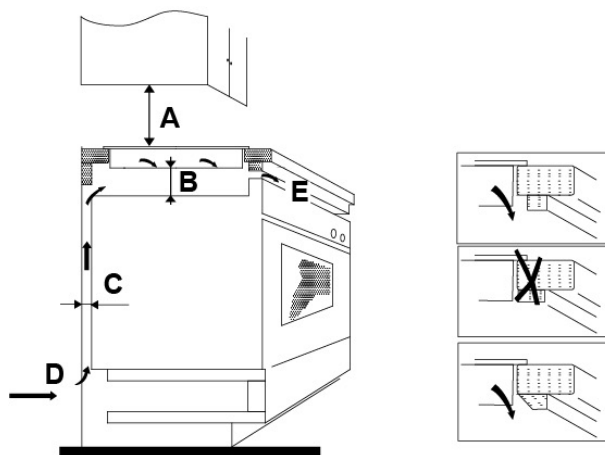


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 4

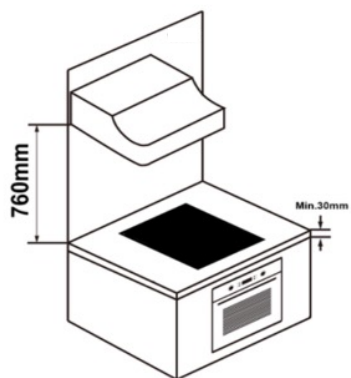


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 5

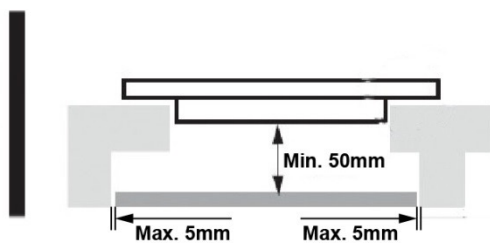


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 6

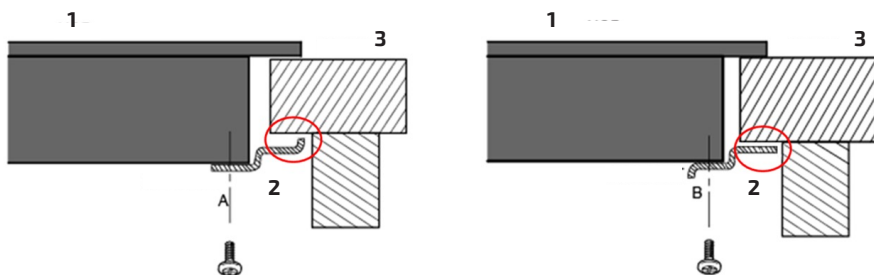


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 7

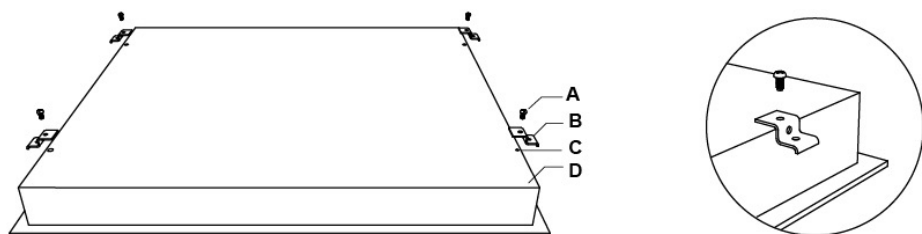


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 8

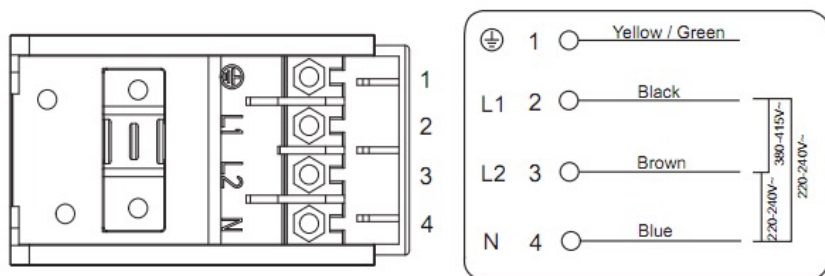


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 9

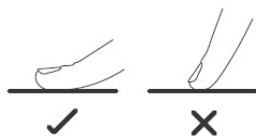


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 10



Fig. / Img. / Rys. / Obr. 11

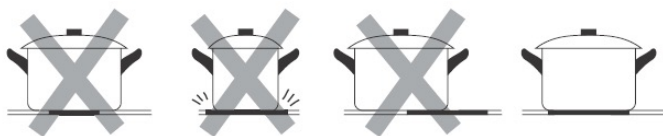


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 12

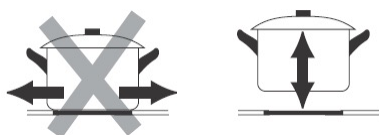
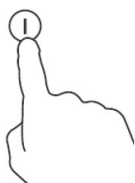
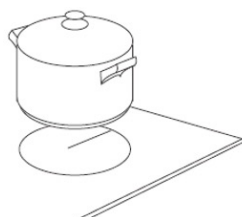


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 13

1



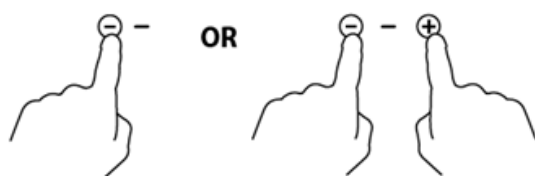
2



3



4



5



Fig. / Img. / Rys. / Obr. 14



Fig. / Img. / Rys. / Obr. 15

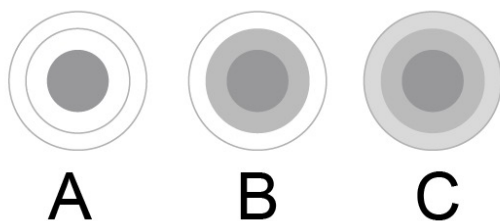


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 16

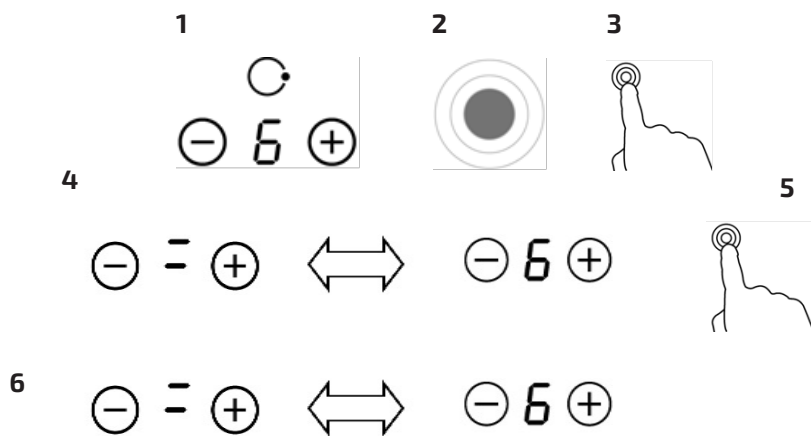


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 17

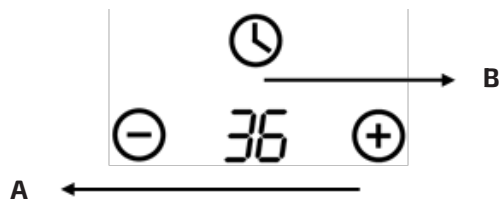


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 18

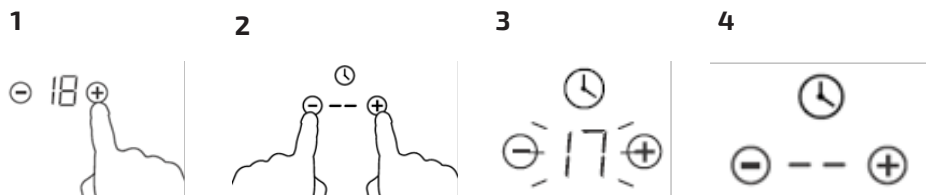


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 19

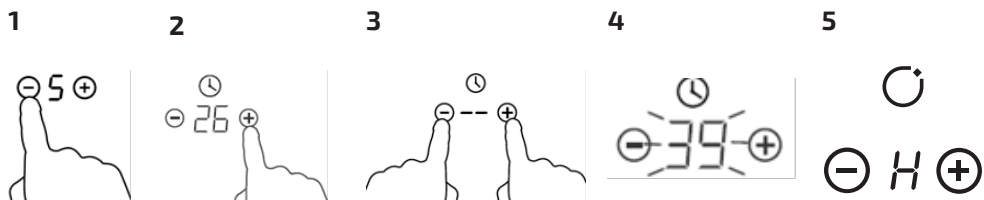


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 20

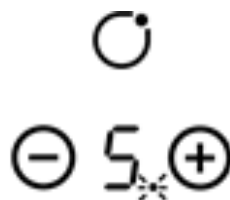


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 21

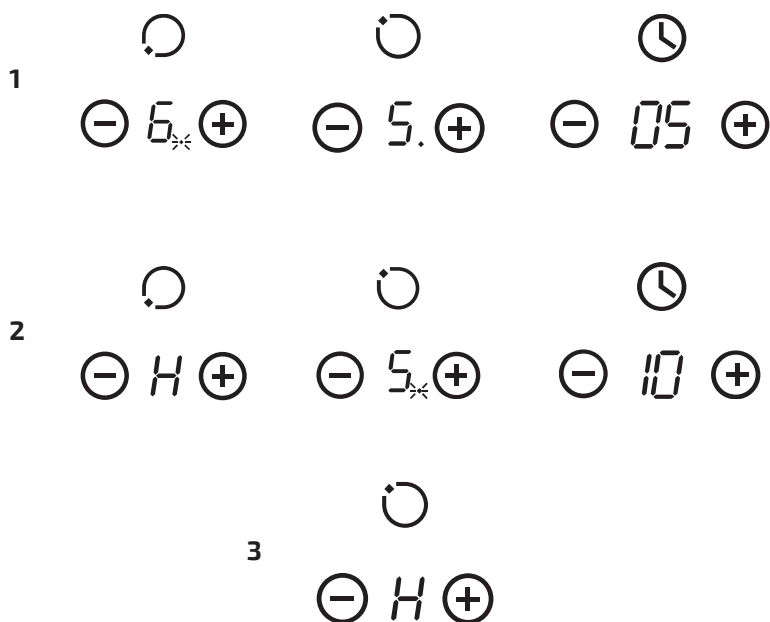


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 22

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
YV01220125