

cecotec

BOLERO SQUAD V 3001

Placa vitrocerámica/Glass-ceramic hob



bolero

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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instruccions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	19
Veiligheidsinstructies	22
Instrukcje bezpieczeństwa	25
Bezpečnostní pokyny	28

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	31
2. Antes de usar	31
3. Instalación	32
4. Funcionamiento	35
5. Limpieza y mantenimiento	41
6. Resolución de problemas	43
7. Especificaciones técnicas	43
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	45
9. Garantía y SAT	45
10. Copyright	45

INDEX

1. Parts and components	46
2. Before use	46
3. Installation	47
4. Operation	49
5. Cleaning and maintenance	55
6. Troubleshooting	56
7. Technical specifications	57
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	58
9. Technical support and warranty	59
10. Copyright	59

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	60
2. Avant utilisation	60
3. Installation	61
4. Fonctionnement	64
5. Nettoyage et entretien	70
6. Résolution de problèmes	72
7. Spécifications techniques	72
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	74
9. Garantie et SAV	74
10. Copyright	74

INHALT

1. Teile und Komponenten	75
2. Vor dem Gebrauch	75
3. Montage	76
4. Bedienung	79
5. Reinigung und Wartung	86
6. Problembhebung	87
7. Technische Spezifikationen	88
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	92
4. Funzionamento	95
5. Pulizia e manutenzione	101
6. Risoluzione dei problemi	103
7. Specifiche tecniche	103
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	105
9. Garanzia e supporto tecnico	105
10. Copyright	105

ÍNDICE

1. Peças e componentes	106
2. Antes de usar	106
3. Instalação	107
4. Funcionamento	110
5. Limpeza e manutenção	116
6. Resolução de problemas	118
7. Especificações técnicas	118
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	120
9. Garantia e SAT	120
10. Copyright	120

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	121
2. Vóór u het apparaat gebruikt	121
3. Installatie	122
4. Werking	125
5. Schoonmaak en onderhoud	131
6. Probleemoplossing	133
7. Technische specificaties	133
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	135
9. Garantie en technische ondersteuning	135
10. Copyright	135

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	136
2. Przed użyciem	136
3. Instalacja	137
4. Funkcjonowanie	140
5. Czyszczenie i konserwacja	146
6. Rozwiązywanie problemów	147
7. Specyfikacja techniczna	148
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	149
9. Gwarancja i Serwis techniczny	149
10. Copyright	150

OBSAH

1. Díly a součásti	151
2. Před použitím	151
3. Instalace	152
4. Provoz	155
5. Čištění a údržba	160
6. Řešení problémů	162
7. Technické specifikace	162
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	163
9. Záruka a technický servis	164
10. Copyright	164

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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


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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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


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

- **WARNING:** unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and could result in a fire.
- **WARNING:** unsupervised cooking on a cooking hob with grease or oil may be dangerous and cause a fire. Never try to put out the fire with water, turn off the device and cover the flame, for example, with a lid or a fireproof blanket.
- Unplug the cooking hob before carrying out any cleaning or maintenance task.
- The appliance must not be installed behind a decorative door to avoid overheating.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- **Careful:** the panel edges are sharp. Failure to exercise caution may result in injury or cuts.
- Do not place any flammable material or product on this appliance at any time.
- It is recommended that a suitably qualified person installs and connects the appliance correctly.
- This appliance must be connected to a circuit fitted with an isolating switch that allows total disconnection from the mains.
- If the device is not correctly installed, any guarantee or liability claims may be voided.
- If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the supplier, or qualified personnel to avoid hazards.
- The cookware handles may be hot to the touch after use. Check the cookware handles do not overlap other cooking areas that are on. Keep the handles out of the reach of children. Failure to follow this advice may result in burns.

- After use, always turn off the cooking areas and the hob as described in this manual.
- **WARNING:** the device and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements. Children under 8 years old must stay away from the device, unless they are constantly supervised.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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.

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


Un processus de cuisson à court terme doit faire l'objet d'un suivi continu.

- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- **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.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Attention : les bords du panneau sont pointus. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des coupures.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil.
- Il est recommandé que cet appareil soit installé et raccordé correctement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit comprenant un interrupteur de séparation qui permet une déconnexion totale du secteur.
- Si vous n'installez pas l'appareil correctement, vous risquez d'annuler toute garantie ou toute responsabilité.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le distributeur ou des personnes avec une qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Les poignées des ustensiles de cuisine peuvent être chaudes au toucher après utilisation. Vérifiez que les poignées des ustensiles de cuisson ne dépassent pas d'autres zones de cuisson qui sont allumées. Maintenez les poignées hors de portée des enfants. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson comme indiqué dans ce manuel.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.

SICHERHEITSHINWEISE

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


- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec. Kochen Sie nicht auf einem gesprungenen oder zerbrochenen Kochfeld.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Glases keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
- VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzfristiger Brennprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem fettigen oder öligen Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- 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.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Stecker geerdet ist.
- Seien Sie vorsichtig: Die Kanten des Kochfeldes sind scharf. Bei Nichtbeachtung kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt werden.
- Es wird empfohlen, dass dieses Gerät von einer entsprechend qualifizierten Person korrekt installiert und angeschlossen wird.

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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


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

- Pericolo di incendio: non usare la superficie di cottura come spazio di conservazione per altri oggetti.
- ATTENZIONE: sorvegliare sempre la cottura. Sorvegliare in modo continuo i processi di cottura di corta durata.
- ATTENZIONE: la cottura incustodita su un piano cottura unto può essere pericolosa e provocare un incendio.
- ATTENZIONE: la cottura incustodita su un piano cottura unto o oleoso può essere pericolosa e 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.
- Per evitare il surriscaldamento del piano cottura, non installarlo dietro pannelli decorativi.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Fare attenzione: i bordi del pannello sono taglienti. La mancanza di cautela può provocare lesioni o tagli.
- Non appoggiare mai nessun materiale o prodotto combustibile sull'apparecchio.
- Si raccomanda che questo apparecchio sia correttamente installato e collegato da una persona adeguatamente qualificata.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore di isolamento che permetta scollegare completamente la rete elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio può far decadere qualsiasi diritto di garanzia o di responsabilità.

- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare pericoli.
- I manici degli utensili di cottura possono essere caldi al tatto dopo l'uso. Controllare che i manici degli utensili di cottura non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini. Il mancato rispetto di questo consiglio può provocare ustioni.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore ai 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec. Não cozinhar numa placa rachada ou partida.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro, uma vez que podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.

- O aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Risco de incêndio: não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser continuamente monitorizado.
- ADVERTÊNCIA: Cozinhar sem vigilância numa placa de cozedura com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- 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.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Tenha cuidado: as bordas do painel são afiadas. A falta de cautela pode resultar em lesões ou cortes.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em qualquer altura.
- Recomenda-se que este aparelho seja instalado e ligado corretamente por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito incorporando um interruptor isolador que permita a desconexão total da rede.

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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


- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.
- **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is om de kans op elektrische schokken te voorkomen. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec. Kook niet op een gebarsten of kapotte kookplaat.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas schoon te maken, aangezien deze krassen kunnen maken op het oppervlak, waardoor het glas kan breken.

- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- LET OP: Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- WAARSCHUWING: Koken zonder toezicht op een vette of olieachtige kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- 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.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp. Als u niet voorzichtig bent, kunt u verwondingen of snijwonden oplopen.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit toestel worden geplaatst.
- Het verdient aanbeveling dat dit toestel op de juiste wijze wordt geïnstalleerd en aangesloten door een persoon met de vereiste kwalificaties.

- Dit apparaat moet worden aangesloten op een stroomkring met een scheidingsschakelaar die het mogelijk maakt het apparaat volledig van het elektriciteitsnet los te koppelen.
- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Als de kabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant, de distributeur of een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaar te voorkomen.
- De handgrepen van keukengerei kunnen na gebruik heet aanvoelen. Controleer of de handgrepen van het kookgerei niet uitsteken boven andere kookzones die verlicht zijn. Houd handgrepen buiten het bereik van kinderen. Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden tot gevolg hebben.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding.
- **WAARSCHUWING:** het apparaat en toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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


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

- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach kuchennych.
- UWAGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkoterminowy proces gotowania musi być stale monitorowany.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
- 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.
- Urządzenia nie należy instalować za drzwiami, aby uniknąć przegrzania.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz że wtyczka jest uziemiona.
- Uważaj: Krawędzie panelu są naostrzone. Brak przestrogi może spowodować uszkodzenia ciała lub zacięcia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na tym urządzeniu żadnych łatwo palnych materiałów.
- Zaleca się, aby to urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane i podłączone przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- To urządzenie musi być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik, który umożliwia całkowite odłączenie od sieci elektrycznej.
- Niewłaściwa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności.
- Jeśli kabel jest uszkodzony, powinien zostać zastąpiony przez producenta, dystrybutora lub osoby z odpowiednimi kwalifikacjami, aby zapobiec wypadkowi.
- Uchwyty naczyń 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.
- Po użyciu, wyłącz strefy gotowania i płytę tak jak zostało to opisane w tej instrukcji obsługi.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala, chyba że są pod stałym nadzorem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem. Obratě se na Technický servis firmy Cecotec. Nevařte na prasklé nebo rozbité varné desce.
- K čištění skla nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Spotřebič není určen k ovládnání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládnání.
- Nebezpečí požáru: Na varné plochy neukládejte žádné předměty.

- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Krátkodobý proces vaření musí být neustále kontrolován.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejané varné desce může být nebezpečné a může vést k požáru.
- VAROVÁNÍ: vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejané 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 odpojte.
- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířkami, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka je uzemněná.
- Buďte opatrní: hrany panelu jsou ostré. Nedostatečná opatrnost může vést ke zranění nebo pořezání.
- Na tento spotřebič by nikdy neměly být pokládány žádné hořlavé materiály nebo výrobky.
- Doporučuje se, aby tento spotřebič správně instalovala a připojila osoba s příslušnou kvalifikací.
- Tento spotřebič musí být připojen k obvodu s odpojovačem, který umožňuje úplné odpojení od elektrické sítě.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě platnosti záruky nebo nároků z odpovědnosti.
- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, distributorem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.

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

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de cocción 1
2. Zona de cocción 2
3. Zona de cocción 3
4. Indicador de zona de cocción 1
5. Icono de selección de la zona de cocción 1
6. Indicador de zona de cocción 2
7. Icono de selección de la zona de cocción 2
8. Indicador de zona de cocción 3
9. Icono de selección de la zona de cocción 3
10. Icono de selección de triple zona de cocción
11. Icono de aumento "+"
12. Icono de disminución "-"
13. Visualizador del temporizador
14. Visualizador del temporizador
15. Icono de temporizador
16. Icono de bloqueo de seguridad
17. Icono de encendido/apagado

Nota

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja

- Placa Vitrocerámica
- Cinta Aislante

ESPAÑOL

- Soportes
- Este manual de instrucciones

Primer uso

Importante

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

3. INSTALACIÓN

Conexiones eléctricas

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

Advertencia

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

Antes de instalar la placa vitrocerámica

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

Advertencias

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

- Asegúrese de que la superficie esté nivelada y a escuadra y de que ninguna parte interfiera con el espacio necesario para la instalación.
- Haga el corte como se indica en las figuras 2 y 3.

Instalación de la placa vitrocerámica

- Saque la placa y el manual de instrucciones de la caja.
- Antes de proceder a la instalación, lea atentamente el manual de instrucciones.

Paso 1

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

Paso 2

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

Paso 3

- Fije los soportes (4 o 5 piezas) en la parte delantera y trasera con tornillos. Coloque la placa bien centrada en el tablero o encimera previamente recortado.
- Asegúrese de que el borde delantero de la placa esté paralelo al borde lateral de la encimera. Fig. 6

Importante

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

Diretrizes de montaje. Fig. 8

- La placa vitrocerámica está fabricada para funcionar con corriente alterna bifásica (400V2N-50Hz). La tensión nominal de las resistencias de la placa es de 230V. La adaptación de la placa vitrocerámica para funcionar con corriente monofásica es posible mediante el puentado adecuado en la caja de conexiones según el esquema de conexiones siguiente. El esquema de conexiones también se encuentra en la tapa de

ESPAÑOL

la caja de conexiones. Recuerde que el cable de conexión debe coincidir con el tipo de conexión y la potencia nominal de la placa vitrocerámica.

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

¡Advertencia!

- Recuerde conectar el circuito de seguridad al terminal de la caja de conexiones.
- La alimentación eléctrica de la placa vitrocerámica debe disponer de un interruptor de seguridad que permita cortar la corriente en caso de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser de al menos 3 mm.
- Las conexiones de los cables deben realizarse de acuerdo con el esquema situado en la parte inferior de la placa.
- Cada tipo de cable debe conectarse a la caja de terminales de alimentación correspondiente.
- Debe utilizar un destornillador de buena calidad para apretar con cuidado y completamente TODOS los tornillos de los terminales.
- Si al encender la placa por primera vez, sólo funcionan dos de las zonas, deberá volver a comprobar que todos los tornillos de los terminales están bien apretados. Esto debe hacerse antes de ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

Importante

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

Sustitución del cable de alimentación. Fig. 9

- Si el cable de alimentación de red está dañado, debe sustituirse por otro adecuado, para ello póngase en contacto con el Servicio de Asistencia oficial de Cecotec o con un técnico cualificado.
- El cable de alimentación de red debe sustituirse de acuerdo con las siguientes indicaciones:
 1. Apague el aparato.
 2. Abra el bloque de terminales situado en la parte inferior de la placa.
 3. Desenrosque los tornillos de los terminales que fijan el cable.
 4. El cable de tierra "verde-amarillo" debe conectarse al terminal marcado. Debe ser unos 10 mm más largo que los cables de corriente y neutro.

5. El cable neutro "azul" debe conectarse al terminal marcado con la letra (N) - el cable vivo(L1) debe conectarse al terminal marcado con la letra (L1) (220-240V 1N ~). Fig. 9
6. El cable neutro "azul" debe conectarse al terminal marcado con la letra (N) - el cable vivo L1 debe conectarse al terminal marcado con la letra (L1). El cable L2 debe conectarse al terminal marcado con la letra (L2) (380-420V 2N ~). Fig. 9

4. FUNCIONAMIENTO

1. Encendido

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

Nota

- Las luces indicadoras no se encenderán si no hay función de calentamiento de anillos múltiples.

Modo de apagado: Toda la pantalla se apagará excepto el indicador de calor residual. Salvo si mantiene pulsado el icono de encendido/apagado, los demás iconos no se pueden activar.

2. Modo de espera

- En el modo de apagado, mantenga pulsado el icono de encendido/apagado durante 3 segundos, la placa emitirá un pitido y entrará en el modo de espera.
- Los indicadores de la zona de cocción mostrarán "0" (la letra "H" se mostrará en el indicador de la zona de cocción si hay calor residual, y el punto decimal parpadeará), el visualizador del temporizador también mostrará "00".
- En el modo de espera, se puede calentar cada zona de cocción; si no se calienta ninguna zona, el aparato se apaga automáticamente después de 10 segundos y emite un pitido.

3. Apagado

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

4. Control del calentamiento

- En el modo de espera, elija la zona de cocción pulsando el icono de selección de zona de cocción y, a continuación, pulse los iconos "+/-" para ajustar el nivel de potencia.

ESPAÑOL

Mantenga pulsados los iconos "+/-" para aumentar o disminuir el nivel de potencia de forma continuada.

- Cuando la zona de cocción está en estado de calentamiento, pulse prolongadamente el icono de encendido/apagado durante 3 segundos para apagar y detener el calentamiento de las 3 zonas de cocción, el indicador de la zona de cocción correspondiente que se ha calentado antes parpadeará y mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura "H".
- En el modo de espera, si alguna zona de cocción todavía tiene calor residual, la pantalla mostrará el símbolo de alta temperatura.
- Si necesita apagar una de las zonas de cocción, puede seleccionar primero esa zona y, a continuación, pulsar icono "-" hasta el nivel de potencia "0" para apagar esa zona, lo que no afectará al calentamiento de las demás zonas de cocción. Cuando el nivel de potencia llegue a "0", el indicador de la zona de cocción correspondiente que se ha calentado antes mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura.
- Si hay más de una zona funcionando al mismo tiempo, la potencia total será igual a la suma de las potencias de todas las zonas de cocción en funcionamiento. Cada zona de cocción funcionará según su relación de modulación de potencia, y no se afectarán entre sí.

Notas

Durante el cocinado, sólo puede estar activada una función o seleccionado uno de los iconos de la placa, es decir, sólo aparecerá un punto decimal.

Pulse el icono "-" para ajustar el nivel de potencia a "0" y la placa de cocción se apagará automáticamente.

Cada zona de cocción tiene 9 niveles de potencia.

5. Función de calentamiento de anillos múltiples

- 5.1. Función de triple anillo de cocción: El anillo exterior sólo puede encenderse una vez que el anillo interior esté encendido.
 - 1) Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción que desee calentar y el punto decimal se mostrará en el visualizador de la zona de cocción correspondiente.
 - 2) Seleccione el nivel de potencia deseado.
 - 3) Pulse el icono de selección del anillo triple para abrir el anillo exterior, la luz indicadora correspondiente de la zona de cocción del anillo exterior se encenderá.
- 5.2. Función de triple anillo de cocción: El anillo exterior sólo puede encenderse una vez que el anillo interior esté encendido.
 - 1) Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción que desee calentar y el punto decimal se mostrará en el visualizador de la zona de cocción correspondiente.
 - 2) Seleccione el nivel de potencia deseado.
 - 3) Pulse el icono de selección del anillo triple para abrir el anillo exterior, la luz indicadora correspondiente de la zona de cocción del anillo exterior se encenderá.

- 4) Se abrirá el segundo anillo cuando se pulse por primera vez, el tercer anillo cuando se pulse por segunda vez, y se cerrará el anillo exterior cuando se pulse por tercera vez.
- 5.3. Desactivación de la función de varios anillos de cocción
 - 1) Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción que desee calentar y el punto decimal se mostrará en el visualizador de la zona de cocción correspondiente.
 - 2) Pulse el icono de selección de anillo triple/anillo múltiple para cerrar el anillo exterior.

6. Ajuste del nivel de potencia

- Pulse el icono de selección de zona de cocción para elegir la zona de cocción correspondiente, utilizando los iconos "+/-" para ajustar el nivel de potencia.
- Manteniendo pulsado cualquiera de estos iconos, el valor del indicador de zona se ajustará hacia arriba o hacia abajo. Cada vez que pulse el icono "+", el nivel de potencia se incrementará en uno, hasta el nivel 9; cada vez que pulse el icono "-", el nivel de potencia se reducirá en uno, hasta el nivel 0 (cada vez que pulse el icono "+" o "-", se oirá una breve señal acústica).
- Una vez finalizado el ajuste del nivel de potencia, el punto decimal del visualizador dejará de parpadear y mostrará normalmente el nivel de potencia tras 10 segundos de inactividad.
- Al cambiar el nivel de potencia de cualquiera de las zonas de cocción a 0, dicha zona de cocción se apagará.
- Si el nivel de potencia de todas las zonas de cocción es "0", el aparato se apagará automáticamente después de 1 minuto de inactividad.

7. Función de calentamiento rápido

- Pulse los iconos "+/-" para ajustar la potencia al nivel 9 y, a continuación, pulse el icono "+" para que la zona de cocción muestre alternativamente "A" y "9".
- Pulse el icono "-" para ajustar el nivel final de calentamiento rápido que necesite.
- Pulse el icono "+" para alcanzar la velocidad 9 y, a continuación, pulse una vez más para activar la función de calentamiento rápido. El indicador de la zona de cocción mostrará "A". Continúe pulsando el icono "-" y elija la velocidad de cocción.

Las tablas de potencia y tiempo correspondientes al calentamiento rápido son las siguientes:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de calentamiento rápido (minutos)	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

Por ejemplo, pulse el icono "+" para seleccionar "A", y pulse el icono "-" para seleccionar la velocidad 4. La placa empezará a cocinar a velocidad 9 durante 6,5 min. A continuación, volverá a la velocidad 4 ajustada.

Atención

1. Sólo podrá reducir la potencia máxima en el modo de calentamiento rápido si pulsa el icono "-" los primeros 30 segundos, si no saldrá del modo de calentamiento rápido.
2. Si se calienta rápidamente a máxima potencia después de 30 segundos, mientras siga mostrando alternativamente "A" y "9", pulse el icono "+" y la placa permanecerá en modo de calentamiento rápido.
3. Al cambiar el nivel de potencia, el tiempo transcurrido se calculará automáticamente en el tiempo de calentamiento correspondiente al nuevo nivel de potencia.
4. Si presiona el icono "-" a cualquier nivel durante los primeros 30 segundos del modo de calentamiento rápido, el tiempo pasado será calculado al nuevo tiempo de nivel establecido, después de calentar en ese tiempo restante, la placa volverá al modo de calentamiento normal.

8. Icono de bloqueo de seguridad

- La vitrocerámica puede bloquearse manteniendo pulsado el icono de bloqueo de seguridad durante 3 segundos mientras el aparato está en modo de espera o de calentamiento. Aparecerá el icono de bloqueo de seguridad. Cuando el aparato se apague, el icono de bloqueo de seguridad se apagará.
- Para indicar que la función de bloqueo de seguridad se ha activado, la luz indicadora del bloqueo de seguridad se encenderá.
- Para desactivar la función de bloqueo de seguridad, pulse prolongadamente el icono de bloqueo de seguridad.
- Cuando el bloqueo de seguridad esté activado, no podrá activar cualquiera de los demás botones del panel de control, excepto el botón de encendido/apagado.

Nota

Para evitar un funcionamiento incorrecto, si se activa el bloqueo de seguridad pulsando el icono de bloqueo de seguridad, y no se cancela antes de apagar la vitrocerámica, la función de bloqueo de seguridad seguirá activa cuando se vuelva a encender el aparato. Si no se cancela el bloqueo de seguridad, no podrá utilizar ninguno de los otros iconos a excepción del icono de encendido/apagado.

9. Ajuste del temporizador

- Su placa de cocción dispone de un temporizador que realiza una cuenta atrás de entre 1 y 99 minutos. Si la pantalla del temporizador muestra 0 para el estado inicial, pulse el icono "-", el periodo de cuenta atrás será de 30 a 0. Al final del periodo de cuenta atrás sonará una señal acústica durante 2 minutos, pulse cualquier icono dentro de los 2 minutos para detenerla.
- Pulse el icono del temporizador, utilice los iconos "+/-" para ajustar el tiempo de la cuenta atrás, pulsando primero el icono "+", el temporizador comenzará desde 1.

- Si desea cancelar el temporizador, puede ajustar el tiempo de temporización a cero.
- El visualizador del temporizador mostrará el tiempo de cuenta atrás que se está programando.
- El visualizador del temporizador aumentará en intervalos de 1 minuto cada vez que se pulse el icono "+", y se oirá una breve señal acústica.
- El visualizador del temporizador disminuirá en intervalos de 1 minuto cada vez que se pulse el icono "-", y se oirá una breve señal acústica.
- Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, la pantalla del temporizador volverá a mostrar "0".

Notas

- Para ajustar el temporizador, pulse el icono del temporizador y utilice los iconos "+/-" para introducir la nueva hora.
- Después de seleccionar la zona de cocción, puede ajustar el temporizador antes de ajustar el nivel de potencia si lo hace antes de 10 segundos (el punto decimal del visualizador correspondiente parpadeará, 1 vez cada segundo). Si no se realiza ninguna operación después del ajuste del temporizador, el temporizador volverá automáticamente a 0 (la pantalla mostrará 00), y el punto decimal se apagará.
- Después de poner en funcionamiento la zona de cocción, durante y tras el ajuste del temporizador, el indicador de la zona de cocción correspondiente parpadeará (1 vez cada segundo), y se mantendrá parpadeando hasta el final del temporizador.

9.1 Minutero

El temporizador de la placa de cocción se puede utilizar como minutero para cualquiera de las zonas de cocción sin afectar al proceso de cocción ni al ajuste de potencia de cada zona, y cada valor puede ser diferente.

Temporización de una sola zona de cocción

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

Temporización de varias zonas de cocción

- Cada operación de ajuste del temporizador será la misma que la "Temporización de una sola zona de cocción". Mientras se ajuste un tiempo de cuenta atrás para la zona de cocción, la luz indicadora correspondiente de esa zona parpadeará.
- Pulse cualquiera de los iconos de selección de zona de cocción, el visualizador mostrará el valor del temporizador de esta.
- Cuando no seleccione ninguna zona de cocción, el visualizador mostrará el valor mínimo del temporizador de todas las zonas.

9.2 Tiempo preconfigurado

Las 3 zonas de cocción tienen una función de temporización predeterminada, si no se ajusta el temporizador manualmente, la relación de temporización predeterminada y nivel de potencia se refiere a la tabla siguiente:

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

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

10. Advertencia de alta temperatura

- Presione y mantenga pulsado el icono de encendido manualmente durante 3 segundos hasta que se apague, todo el aparato dejará de calentar, pero la superficie de cocción todavía tiene alta temperatura. El visualizador de la zona de cocción correspondiente que ha dejado de calentar mostrará el símbolo de advertencia de calor residual "H", para indicar la alta temperatura de la superficie de cocción correspondiente.
- Siempre que la zona de cocción se haya calentado antes, el indicador correspondiente seguirá mostrando "H" durante 20 minutos después de apagarlo.

11. Función de protección

- Protección contra altas temperaturas: Cuando la temperatura de la placa de cocción es demasiado alta, el dispositivo mecánico de protección de limitación de temperatura propio se pondrá en marcha, entonces la placa de cocción dejará de calentar y volverá a hacerlo cuando baje la temperatura.
- Protección contra el calor residual: Cuando todo el aparato deja de calentar, el tubo digital de la zona de calentamiento relativa mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura, indicando que la temperatura de la superficie de cocción es demasiado alta, por favor no toque para evitar quemarse.
- Protección de apagado de seguridad: Para los modelos con enchufe, cuando se apaga después de un segundo en cualquier momento, el voltaje entre L / N del enchufe debe caer por debajo del rango de voltaje seguro.
- Avería en la conexión de la placa de la pantalla y la placa de alimentación: Cuando se enciende el aparato, si la placa de la pantalla no recibe la señal correcta de la placa de alimentación durante 20 segundos consecutivos, el visualizador de 2 dígitos del temporizador mostrará "E1" y todas las cargas dejarán de funcionar. Volverá al modo de apagado después de 1 minuto, y la pantalla mostrará continuamente el símbolo de advertencia de calor residual "H" para la zona de cocción que esté bajo protección de calor residual.

Guía de uso de la vitrocerámica

- Las primeras veces que se utilice la placa de cocción, es posible que desprenda un olor ácido y a quemado. Este olor desaparecerá por completo con el uso repetido.
- Las posiciones desde donde irradiará el calor están claramente marcadas en la placa de cocción. Los utensilios de cocina deben colocarse exactamente sobre estas zonas para que se produzca un calentamiento eficaz. Los utensilios de cocina deben tener el mismo diámetro que la zona de cocción en la que se utilizan.
- No utilice utensilios de cocina con la base rugosa, ya que podría rayar la superficie cerámica.
- Antes de utilizar los utensilios de cocina, asegúrese de que la base esté limpia y seca.
- En frío, el fondo de los utensilios de cocina debe ser ligeramente cóncavo, ya que en caliente se dilatan y quedan planas sobre la superficie de la placa. Esto permitirá que el calor se transfiera más fácilmente.
- El mejor grosor para el fondo de las ollas es de 2 - 3 mm en el caso del acero esmaltado y de 4 - 6 mm en el caso del acero inoxidable con fondo tipo sándwich.
- Si no se respetan estas recomendaciones, se producirá una gran pérdida de calor y energía. El calor no absorbido por los utensilios de cocina se extenderá a la placa de cocción, el marco y los armarios circundantes.
- Es preferible cubrir los utensilios de cocina con una tapa para poder cocinar a menor temperatura.
- Cueza siempre las verduras, patatas, etc. en la menor cantidad de agua posible para reducir el tiempo de cocción.
- Los alimentos o líquidos con alto contenido en azúcar pueden dañar la placa de cocción si entran en contacto con la superficie de la placa vitrocerámica. Las salpicaduras deben limpiarse inmediatamente, aunque esto no impedirá que se dañe la superficie de la placa.

Importante

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

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Deje que la placa se enfríe antes de limpiarla.
- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de iniciar cualquier proceso de limpieza.
- Los restos de productos de limpieza que queden en la superficie de la vitrocerámica pueden dañarla. Elimine los residuos con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.

ESPAÑOL

- Los productos de limpieza abrasivos o los objetos afilados dañan la superficie de la placa de cocción; límpiela con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.
- Puede que le resulte más fácil limpiar algunos restos de comida mientras la superficie de la placa está todavía caliente. Sin embargo, debe tener cuidado de no quemarse si limpia la superficie de la placa cuando aún está caliente.

Después de cada uso

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

Tabla de limpieza

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

Importante

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

Advertencia

- Asegúrese de que la placa esté limpia: una zona sucia no transfiere todo el calor.
- Proteja la placa contra la corrosión.
- Desconecte la placa contra la corrosión.
- No deje utensilios de cocina sin vigilancia sobre la placa encendida; la grasa caliente puede incendiarse espontáneamente.

Importante

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

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Advertencia

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

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 02852

Producto: Bolero Squad V 3001

Tensión nominal: 220-240V~

Frecuencia nominal: 50/60Hz

Potencia nominal: 5700W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		02852	
Tipo de placa de cocina		Eléctrica	
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		3	

ESPAÑOL

Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)		Placa radiante	
	Símbolo	Valor	Unidad
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeando a la fracción de 5 mm más cercana	$\varnothing^{(1)}$	20.0	cm
	$\varnothing^{(2)}$	16.5	cm
	$\varnothing^{(3)}$	30.0	cm
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (*)	$EC_{\text{cocción eléctrica}}^{(1)}$	187.8	Wh/kg
	$EC_{\text{cocción eléctrica}}^{(2)}$	210.0	Wh/kg
	$EC_{\text{cocción eléctrica}}^{(3)}$	178.4	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (*)	$EC_{\text{placa eléctrica}}$	192.1	Wh/kg
Modo apagado		0.46	W

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

⁽¹⁾ Zona de cocción 1

⁽²⁾ Zona de cocción 2

⁽³⁾ Zona de cocción 3

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

Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Cooking zone 1
2. Cooking zone 2
3. Cooking zone 3
4. Cooking zone 1 indicator light
5. Cooking-zone 1 selection icon
6. Cooking zone 2 indicator light
7. Cooking-zone 2 selection icon
8. Cooking zone 3 indicator light
9. Cooking-zone 3 selection icon
10. Triple cooking-zone selection icon
11. Increase icon "+".
12. Decrease icon "-".
13. Timer display
15. Timer icon
16. Safety child lock icon
17. Power icon

Please note

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

2. BEFORE USE

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

Box content

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

First use

Important

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

3. INSTALLATION**Electrical connections**

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

Warning

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

Before installing the ceramic hob

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

Warnings

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

ENGLISH

Installing the ceramic hob

- Take the hob and the instruction manual out of the box.
- Before assembling and installation, carefully read this instruction manual.

Step 1

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

Step 2

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

Step 3

- Secure the brackets (4 or 5 pieces) at the front and rear with screws. Place the hob in a well centred position on the pre-cut board or worktop.
- Make sure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the worktop. Fig. 6

Important

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

Installation guidelines. Fig. 8

- The ceramic hob is designed to operate with two-phase alternating current (400V2N-50Hz). The nominal voltage of the hob heating elements is 230 V. The ceramic hob can be adapted for single-phase operation by means of a suitable bridging in the junction box according to the following wiring diagram. The wiring diagram can also be found on the junction-box cover. Remember that the connection cable must match the type of connection and the power rating of the ceramic hob.
- The connection cable must be fixed in an anti-friction clamp.

Warning!

- Remember to connect the safety circuit to the terminal in the junction box.
- The power supply to the ceramic hob must be fitted with a safety switch that allows the power to be switched off in an emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

- The cable connections must be made in accordance with the wiring diagram on the bottom of the hob.
- Each type of cable must be connected to the corresponding power terminal box.
- You must use a good quality screwdriver to carefully and completely tighten ALL terminal screws.
- If only two zones work when you switch on the hob for the first time, you should double-check that all terminal screws are tightened securely. This must be done before contacting the official Cecotec Technical Support Service.

Important

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

Replacing the power cable. Fig. 9

- If the mains power cable is damaged, it must be replaced with a suitable one, please contact the official Cecotec Technical Support Service or a qualified technician.
- The power cable must be replaced according to the following instructions:
 1. Switch off the appliance.
 2. Open the terminal block located at the bottom of the hob.
 3. Unscrew the terminal screws securing the cable.
 4. The "green-yellow" earth cable must be connected to the marked terminal. It should be about 10 mm longer than the power and neutral cables.
 5. The "blue" neutral cable must be connected to the terminal marked with the letter (N) - the power cable (L1) must be connected to the terminal marked with the letter (L1) (220-240 V 1N ~). Fig. 9
 6. The "blue" neutral cable must be connected to the terminal marked with the letter (N) - the L1 power cable must be connected to the terminal marked with the letter (L1). The L2 cable must be connected to the terminal marked with the letter (L2) (380-420V 2N ~). Fig. 9

4. OPERATION

1. Switch on

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

ENGLISH

Please note

- The indicator lights will not light up if there is no multi-ring heating function.

Shutdown mode: the entire display will turn off except for the residual heat indicator light. Except if you press and hold the power icon, the rest of the icons will not be activated.

2. Standby mode

- When the hob is switched off, press and hold the power icon for 3 seconds. The hob will beep and enter standby mode.
- The cooking zone indicator lights will show "0" (the letter "H" will be displayed on the cooking zone indicator light if there is residual heat, and the decimal point will flash); the timer display will also show "00".
- In standby mode, each cooking zone can be heated; if no cooking zone is heated the appliance will automatically switch off after 10 seconds and beep.

3. Switch-off

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

4. Heating control

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

Notes

During cooking, only one function can be activated or one of the icons on the hob can be selected, i.e., only one decimal point will be displayed.

Press the "-" icon to set the power level to "0"; the hob will automatically switch off.

Each cooking zone has 9 power levels.

5. Multi-ring heating function

5.1. Triple cooking ring function: The outer ring can only be switched on once the inner ring is switched on.

- 1) Press the cooking-zone selection icon you wish to heat; the decimal point will be shown on the display of the corresponding cooking zone.
- 2) Select the desired power level.
- 3) Press the triple ring selection icon to activate the outer ring, the corresponding indicator light of the outer ring cooking zone will light up.

5.2. Triple cooking ring function: The outer ring can only be switched on once the inner ring is switched on.

- 1) Press the cooking-zone selection icon you wish to heat; the decimal point will be shown on the display of the corresponding cooking zone.
- 2) Select the desired power level.
- 3) Press the triple ring selection icon to activate the outer ring, the corresponding indicator light of the outer ring cooking zone will light up.
- 4) The second ring shall be activated when pressed for the first time, the third ring shall be activated when pressed for the second time, and the outer ring shall be deactivated when pressed for the third time.

5.3. Deactivation of the multi-ring cooking function

- 1) Press the cooking-zone selection icon you wish to heat; the decimal point will be shown on the display of the corresponding cooking zone.
- 2) Press the triple ring/multiple ring selection icon to deactivate the outer ring.

6. Setting the power level

- Press the cooking-zone selection icon to choose the corresponding cooking zone, using the "+/-" icons to adjust the power level.
- Pressing and holding either of these icons will adjust the zone indicator light value up or down. Each time you press the "+" icon, the power level will increase by one, up to level 9; each time you press the "-" icon, the power level will decrease by one, down to level 0 (each time you press the "+" or "-" icon, a short beep will sound).
- Once the power level adjustment is completed, the decimal point on the display will stop flashing and will normally display the power level after 10 seconds of inactivity.
- When the power level of any cooking zone is changed to 0, that cooking zone will be switched off.
- If the power level of all cooking zones is "0", the appliance will automatically switch off after 1 minute of inactivity.

ENGLISH

7. Fast heating function

- Press the "+/-" icons to set the power to level 9, then press the "+" icon to make the cooking zone alternately display "A" and "9".
- Press the "-" icon to adjust the final level of fast heating required.
- Press the "+" icon to reach power level 9 and then, press once more to activate the fast-heating function. The cooking zone indicator will show "A". Continue by pressing the "-" icon and choose the cooking power level.

The power and timetables for fast heating are as follows:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fast heating time (minutes)	1	3	4.8	6.5	8.5	2.5	3.5	4.5	5

For example, press the "+" icon to select "A", and press the "-" icon to select power level 4. The hob will start cooking at power level 9 for 6.5 minutes. Then, it will return to the set power level 4.

Attention

1. You can only reduce the maximum power in the fast-heating mode by pressing the "-" icon for the first 30 seconds, otherwise you will exit the fast-heating mode.
2. If it heats up rapidly at full power after 30 seconds, while it continues to alternately display "A" and "9", press the "+" icon and the hob will remain in fast heating mode.
3. When changing the power level, the elapsed time will be automatically calculated in the heating time corresponding to the new power level.
4. If you press the "-" icon at any level during the first 30 seconds of the fast-heating mode, the elapsed time will be calculated at the new set level time, after heating in that remaining time, the hob will return to the normal heating mode.

8. Safety child lock icon

- The hob can be locked by pressing and holding the child lock icon for 3 seconds while the appliance is in standby or heating mode. The safety child lock icon will show up. When the appliance is switched off, the child lock icon will turn off.
- To show that the safety child lock function has been activated, the safety child lock indicator light will light up.
- To deactivate the safety lock function, long press the security lock icon.
- When the safety lock is activated, you cannot icons on the control panel except the power icon.

Please note

To prevent malfunction, if the safety lock is activated by pressing the safety lock icon and is not cancelled before the ceramic hob is switched off, the safety lock function will still be active when the appliance is switched on again. If the security lock is not deactivated, you will not be able to use any of the other icons except for the power icon.

9. Setting the timer

- The hob has a timer that counts down from 1 to 99 minutes. If the timer display shows 0 for the initial status, press the "-" icon, the countdown period will be from 30 to 0. At the end of the countdown period an acoustic signal will sound for 2 minutes. Press any icon within 2 minutes to stop it.
- Press the timer icon. Use the "+/-" icons to set the countdown time, by pressing the "+" icon first, the timer will start from 1.
- If you want to cancel the timer, you can set the timer time to zero.
- The timer display will show the countdown time being programmed.
- The timer display will increment in 1-minute increments each time the "+" icon is pressed, and a short beep will sound.
- The timer display will decrease in 1-minute intervals each time the "-" icon is pressed, and a short beep will sound.
- If the set time exceeds 99 minutes, the timer display will return to "0".

Notes

- To set the timer, press the timer icon and use the "+/-" icons to enter a new time.
- After selecting the cooking zone, you can set the timer before adjusting the power level if you do so within 10 seconds (the decimal point of the corresponding display will flash, 1 time every second). If no operation is performed after the timer is set, the timer will automatically return to 0 (the display will show 00), and the decimal point will turn off.
- After starting the cooking zone, during and after the timer setting, the corresponding cooking zone indicator light will flash (once every second) and will keep flashing until the end of the timer.

9.1 Minute hand

The hob timer can be used as a timer for any of the cooking zones without affecting the cooking process or the power setting of each zone, and each value can be different.

Timing of a single cooking zone

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

Timing of several cooking zones

- Each timer setting operation shall be the same as "Timing of a single cooking zone". As long as a countdown time is set for the cooking zone, the corresponding indicator light for that zone will flash.
- Press any cooking-zone selection icon, and the timer display will show the timer value for that cooking zone.
- When no cooking zone is selected, the display will show the minimum timer value for all zones.

9.2 Pre-set time

The 3 cooking zones have a pre-set timer function. If the timer is not set manually, the pre-set timer and power level relation will be as follows:

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

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

10. High temperature warning

- Press and hold the power icon manually for 3 seconds until it switches off. The whole appliance will stop heating, but the cooking surface will still have a high temperature. The display of the relevant cooking zone that has stopped heating will show the residual heat warning symbol "H" to indicate the high temperature of the relevant cooking surface.
- Provided that the cooking zone has been heated up before, the corresponding indicator light will continue to show "H" for 20 minutes after switching off.

11. Protection function

- Protection against high temperatures: When the hob temperature is too high, the mechanical self-temperature limiting protection device will start, then the hob will stop heating and will start heating again when the temperature drops.
- Protection against residual heat: When the whole appliance stops heating, the digital tube of the relative heating zone will display the high temperature warning symbol, indicating that the temperature of the cooking surface is too high. Please, do not touch to avoid getting burnt.
- Safety shutdown protection: For plug-in models, when switched off after one second at any time, the voltage between L/N of the plug must fall below the safe voltage range.
- Fault in the connection of the display board and the power supply board: When the appliance is switched on, if the display board does not receive the correct signal from the power supply board for 20 consecutive seconds, the 2-digit timer display will show "E1",

and all loads will stop operating. It will return to off mode after 1 minute, and the display will continuously show the residual heat warning symbol "H" for the cooking zone that is under residual heat protection.

Guide to the use of ceramic hobs

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

Important

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

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Let the hob cool down before cleaning it.
- The appliance must be disconnected from the mains before cleaning.
- Cleaning agent residues left on the surface of the ceramic hob can damage it. Remove residues with lukewarm water mixed with a little liquid detergent.
- Abrasive cleaning agents or sharp objects damage the hob surface; clean it with lukewarm water mixed with a little liquid detergent.

ENGLISH

- You may find it easier to clean up some food residues while the surface of the hob is still hot. However, you must be careful not to burn yourself if you wipe the surface of the hob while it is still hot.

After each use

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

Cleaning chart

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

Important

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

Warning

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

Important

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

6. TROUBLESHOOTING

- Do not try to repair the appliance by yourself.
- Please note that if a technician is called out while the product is under warranty and it is discovered that the problem is not due to a fault with the appliance, you may be liable for the cost.

- The appliance must be accessible so that the technician can carry out the necessary repairs. If your appliance is installed in such a way that the technician fears damage to the appliance or your kitchen, he will not carry out the repair.

Warning

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

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02852

Product: Bolero Squad V 3001

Rated voltage: 220-240 V~

Rated frequency: 50/60 Hz

Rated power: 5700 W

	Symbol	Value	Unit
Model identification		02852	
Type of ceramic hob		Electric	
Number of cooking zones		3	
Heating technology (induction hotplates and cooking zones, radiation hotplates, solid hotplates)		Panel heater	

	Symbol	Value	Unit
For circular cooking spots or cooking zones: diameter of the usable area of each electric cooking spot, rounded to the nearest 5 mm	Ø ⁽¹⁾	20.0	cm
	Ø ⁽²⁾	16.5	cm
	Ø ⁽³⁾	30.0	cm

ENGLISH

For non-circular lamps or cooking zones: width and length of the usable surface of each lamp or electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A N/A	cm cm
Energy consumption per lamp or cooking zone, calculated per kg (*)	EC _{electric cooking} ⁽¹⁾	187.8	Wh/kg
	EC _{electric cooking} ⁽²⁾	210.0	Wh/kg
	EC _{electric cooking} ⁽³⁾	178.4	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (*)	EC _{electric hob}	192.1	Wh/kg
Shutdown mode		0.46	W

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

⁽¹⁾ Cooking zone 1

⁽²⁾ Cooking zone 2

⁽³⁾ Cooking zone 3

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

Made in China | Designed in Spain

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Foyer 1
2. Foyer 2
3. Foyer 3
4. Indicateur de foyer 1
5. Icône tactile de sélection du foyer 1
6. Indicateur de foyer 2
7. Icône tactile de sélection du foyer 2
8. Indicateur de foyer 3
9. Icône tactile de sélection du foyer 3
10. Icône tactile de sélection de triple foyer
11. Icône d'augmentation « + »
12. Icône tactile de diminution « - »
13. Affichage de la minuterie
14. Affichage de la minuterie
15. Icône de la minuterie
16. Icône tactile de sécurité
17. Icône de connexion/déconnexion

Note

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte

- Plaque vitrocéramique

- Ruban isolant
- Pieds
- Manuel d'instructions

Première utilisation

Important

- La surface de la plaque vitrocéramique doit être nettoyée comme indiqué dans la section consacrée au nettoyage et à l'entretien.
- Allumez les deux foyers pendant 5 minutes à la puissance maximale, ne les allumez pas simultanément. Placez une casserole à moitié remplie d'eau froide sur chaque foyer. Cela permettra d'éliminer toute odeur et d'évaporer l'humidité qui a pu se former dans les éléments chauffants pendant le transport.
- N'allumez pas les deux foyers en même temps.

3. INSTALLATION

Connexions électriques

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

Avertissement

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

Avant d'installer la plaque

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

Avertissements

- Les surfaces en contact direct avec la plaque doivent être résistantes à la chaleur (min. 95°C).
- L'appareil peut être installé sur un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 30 et 40 mm et à proximité de murs plus hauts que le plan de travail, en respectant une distance minimale de 100 mm.
- Effectuez toutes les coupes nécessaires dans la surface/le plan de travail, puis éliminez soigneusement les copeaux ou la sciure de bois avant de poser la plaque.

FRANÇAIS

- Pour assurer une bonne ventilation de la plaque, respectez les dimensions indiquées dans les figures 2 et 3.
- Veillez à ce que la surface soit plane et d'équerre et à ce qu'aucune pièce n'interfère avec l'espace nécessaire à l'installation.
- Effectuez la coupe comme indiqué dans les figures 2 et 3.

Installation de la plaque vitrocéramique

- Sortez la plaque et le manuel d'instructions de la boîte.
- Avant de commencer l'installation, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions.

Étape 1

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

Étape 2

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

Étape 3

- Fixez les supports (4 ou 5 pièces) à l'avant et à l'arrière avec des vis. Placez la plaque bien centrée sur la planche prédécoupée ou sur le plan de travail.
- Veillez à ce que le bord avant de la plaque soit parallèle au bord latéral du plan de travail. Img. 6

Important

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

Instructions d'assemblage Img. 8

- La plaque vitrocéramique est conçue pour fonctionner avec un courant alternatif biphasé (400V2N-50Hz). La tension nominale des résistances de plaque est de 230V. La plaque vitrocéramique peut être adaptée au fonctionnement sur un courant monophasé au moyen d'un cavalier approprié dans la boîte de raccordement, conformément au schéma de câblage suivant. Le schéma de câblage se trouve également sur le couvercle de la boîte de raccordement. N'oubliez pas que le câble de raccordement doit correspondre au type de raccordement et à la puissance nominale de la plaque vitrocéramique.
- Le câble de connexion doit être fixé dans un collier anti-friction.

Avertissement !

- N'oubliez pas de connecter le circuit de sécurité à la borne de la boîte de raccordement.
- L'alimentation électrique de la plaque vitrocéramique doit être équipée d'un interrupteur de sécurité permettant de couper l'alimentation en cas d'urgence. La distance entre les contacts de travail de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm.
- Les connexions des câbles doivent être effectuées conformément au schéma de câblage figurant sur la partie inférieure de la plaque.
- Chaque type de câble doit être connecté à la boîte à bornes d'alimentation correspondante.
- Vous devez utiliser un tournevis de bonne qualité pour serrer soigneusement et complètement TOUTES les vis des bornes.
- Si seules deux des zones fonctionnent lorsque vous allumez la plaque pour la première fois, vous devez vérifier que toutes les vis des bornes sont bien serrées. Cela doit être fait avant de contacter le Service Après-Vente.

Important

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

Remplacement du câble d'alimentation Img. 9

- Si le fil d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble approprié. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec ou un technicien qualifié.
 - Le câble d'alimentation doit être remplacé selon les instructions suivantes :
1. Éteignez l'appareil.
 2. Ouvrez le bornier situé dans la partie inférieure de la plaque :

FRANÇAIS

3. Dévissez les vis des bornes de fixation du câble.
4. Le fil de terre «vert-jaune» doit être connecté à la borne marquée. Il doit être plus long d'environ 10 mm que les fils d'alimentation et neutre.
5. Le fil neutre « bleu » doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (N) - le fil sous tension (L1) doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (L1) (220-240V 1N ~). Img. 9
6. Le fil neutre « bleu » doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (N) - le fil sous tension L1 doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (L1). Le fil L2 doit être connecté à la borne marquée de la lettre (L2) (380-420V 2N ~). Img. 9

4. FONCTIONNEMENT

1. Démarrage

Lorsque l'appareil est mis en marche, la plaque émet un bip pour indiquer qu'elle est en marche, tous les indicateurs numériques de l'écran et des afficheurs s'allument pendant 2 secondes, puis l'appareil passe en mode d'arrêt.

Note

- Les lumières indicatrices ne s'allument pas s'il n'y a pas de fonction de chauffage à plusieurs anneaux.

Mode d'arrêt : L'ensemble de l'écran s'éteint, à l'exception de l'indicateur de chaleur résiduelle. Les autres icônes ne peuvent pas être activées, sauf si vous appuyez sur l'icône Marche/Arrêt et la maintenez appuyée.

2. Mode standby

- Lorsque la plaque est éteinte, appuyez sur l'icône Démarrage/Arrêt et maintenez-la appuyée pendant 3 secondes, la plaque émettra un bip et passera en mode veille.
- Les indicateurs du foyer affichent «0» (la lettre «H» s'affiche sur l'indicateur du foyer en cas de chaleur résiduelle, et le point décimal clignotera), l'écran de la minuterie affichera également «00».
- En mode veille, si vous n'activez aucun foyer, l'appareil s'éteint automatiquement après 10 secondes et émet un signal sonore.

3. Déconnexion

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

4. Régulation du chauffage

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

Notes

Pendant la cuisson, une seule fonction peut être activée ou l'une des icônes de la plaque peut être sélectionnée, c'est-à-dire qu'un seul point décimal sera affiché.

Appuyez sur l'icône «-» pour régler le niveau de puissance sur «0» et la plaque s'éteindra automatiquement.

Chaque foyer a 9 niveaux de puissance.

5. Fonction de chauffage à anneaux multiples

- 5.1. Fonction de triple anneau de cuisson : L'anneau extérieur ne peut être allumé que lorsque l'anneau intérieur est allumé.
 - 1) Appuyez sur l'icône de sélection tactile du foyer que vous souhaitez chauffer et le point décimal s'affichera sur l'écran du foyer correspondant.
 - 2) Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.
 - 3) Appuyez sur l'icône de sélection de l'anneau triple pour ouvrir l'anneau extérieur, la lumière indicatrice correspondante au foyer de l'anneau extérieur s'allume.
- 5.2. Fonction de triple anneau de cuisson : L'anneau extérieur ne peut être allumé que lorsque l'anneau intérieur est allumé.
 - 1) Appuyez sur l'icône de sélection tactile du foyer que vous souhaitez chauffer et le point décimal s'affichera sur l'écran du foyer correspondant.
 - 2) Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.

FRANÇAIS

- 3) Appuyez sur l'icône de sélection de l'anneau triple pour ouvrir l'anneau extérieur, la lumière indicatrice correspondante au foyer de l'anneau extérieur s'allume.
 - 4) Le deuxième anneau s'ouvre lors de la première pression, le troisième anneau s'ouvre lors de la deuxième pression et l'anneau extérieur se ferme lors de la troisième pression.
- 5.3. Désactivation de la fonction de chauffage à plusieurs anneaux
- 1) Appuyez sur l'icône de sélection tactile du foyer que vous souhaitez chauffer et le point décimal s'affichera sur l'écran du foyer correspondant.
 - 2) Appuyez sur l'icône de sélection de l'anneau triple/anneau multiple pour fermer l'anneau extérieur.

6. Réglage du niveau de puissance

- Appuyez sur l'icône de sélection du foyer pour sélectionner le foyer correspondant, en utilisant les icônes «+/-» pour régler le niveau de puissance.
- Si vous maintenez appuyé l'une de ces icônes, la valeur sera ajustée vers le haut ou vers le bas. Chaque fois que vous appuyez sur l'icône «+», le niveau de puissance augmente d'une unité, jusqu'au niveau 9 ; chaque fois que vous appuyez sur l'icône «-», le niveau de puissance diminue d'une unité, jusqu'au niveau 0 (chaque fois que vous appuyez sur l'icône «+» ou «-», un bref signal sonore retentit).
- Une fois le réglage du niveau de puissance effectué, le point décimal de l'écran cesse de clignoter et affiche normalement le niveau de puissance après 10 secondes d'inactivité.
- Lorsque le niveau de puissance de l'un des foyers est réglé sur 0, ce foyer est éteint.
- Si le niveau de puissance de tous les foyers est «0», l'appareil se met automatiquement en état de déconnexion après 1 minute d'inactivité.

7. Fonction de réchauffement rapide

- Appuyez sur les icônes «+/-» pour régler la puissance au niveau 9, puis appuyez sur l'icône «+» pour que le foyer affiche alternativement «A» et «9».
- Appuyez sur l'icône «-» pour ajuster le niveau final de chauffage rapide requis.
- Appuyez sur l'icône «+» pour atteindre la vitesse 9, puis appuyez une nouvelle fois pour activer la fonction de chauffage rapide. L'indicateur du foyer affiche «A». Continuez en appuyant sur l'icône «-» et choisissez la puissance de cuisson.

Les tableaux de puissance et de temps pour l'échauffement rapide sont les suivants :

Niveaux de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de chauffage rapide (minutes)	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

Par exemple, appuyez sur l'icône «+» pour sélectionner «A», et appuyez sur l'icône «-» pour sélectionner la puissance 4. La plaque de cuisson commence à cuire à la vitesse 9 pendant 6,5 minutes. Il revient ensuite à la puissance réglée 4.

Attention

1. Vous ne pouvez réduire la puissance maximale en mode de chauffage rapide qu'en appuyant sur l'icône «-» pendant les 30 premières secondes, sinon vous quitterez le mode de chauffage rapide.
2. S'il chauffe rapidement à pleine puissance après 30 secondes, tout en continuant à afficher alternativement «A» et «9», appuyez sur l'icône «+» et la plaque restera en mode de chauffage rapide.
3. Lorsque vous modifiez le niveau de puissance, le temps écoulé est automatiquement calculé dans le temps de chauffage correspondant au nouveau niveau de puissance.
4. Si vous appuyez sur l'icône «-» à n'importe quel niveau pendant les 30 premières secondes du mode de chauffage rapide, le temps écoulé sera calculé au nouveau niveau de temps réglé, après avoir chauffé pendant le temps restant, la table de cuisson reviendra au mode de chauffage normal.

8. Icône tactile de verrouillage de sécurité

- La plaque peut être verrouillée en appuyant sur l'icône de sécurité pendant 3 secondes lorsque l'appareil est en mode veille ou en mode chauffage. L'icône du verrou de sécurité apparaîtra. Lorsque l'appareil est éteint, l'icône du verrou de sécurité s'éteint.
- Pour indiquer que la fonction de verrouillage de sécurité a été activée, la lumière de verrouillage de sécurité s'allume.
- Pour désactiver la fonction de verrouillage de sécurité, appuyez longuement sur l'icône de verrouillage de sécurité.
- Lorsque le verrouillage de sécurité est activé, vous ne pouvez activer aucun des autres icônes du panneau de commande, à l'exception de celle de Marche/Arrêt.

Note

Pour éviter tout dysfonctionnement, si le verrouillage de sécurité est activé en appuyant sur l'icône de verrouillage de sécurité et qu'il n'est pas annulé avant l'arrêt de la plaque vitrocéramique, la fonction de verrouillage de sécurité sera toujours active lorsque l'appareil sera remis en marche. Si le verrouillage de sécurité n'est pas annulé, vous ne pourrez pas utiliser les autres icônes, à l'exception de l'icône Marche/Arrêt.

9. Régler la minuterie

- Votre plaque de cuisson est dotée d'une minuterie qui compte à rebours de 1 à 99 minutes. Si l'écran de la minuterie affiche 0 pour l'état initial, appuyez sur l'icône «-», la période de compte à rebours sera de 30 à 0. À la fin de la période de compte à rebours, un signal sonore retentit pendant 2 minutes ; appuyez sur n'importe quelle icône dans les 2 minutes pour l'arrêter.
- Appuyez sur l'icône de la minuterie, utilisez les icônes «+/-» pour régler le temps du compte à rebours, en appuyant d'abord sur l'icône «+», la minuterie démarrera à partir de 1.

FRANÇAIS

- Si vous souhaitez annuler la minuterie, vous pouvez régler le temps de la minuterie sur zéro.
- L'écran de la minuterie affiche le compte à rebours en cours de programmation.
- L'affichage de la minuterie augmentera par intervalles d'une minute à chaque fois que l'icône «+» sera appuyée et un court signal sonore se fera entendre.
- L'affichage de la minuterie diminuera par intervalles d'une minute à chaque fois que l'icône «-» sera appuyée et un court signal sonore se fera entendre.
- Si la durée réglée dépasse 99 minutes, l'affichage de la minuterie affichera à nouveau "0".

Notes

- Pour régler la minuterie, appuyez sur l'icône de la minuterie et utilisez les icônes "+/-" pour saisir la nouvelle heure.
- Après avoir sélectionné le foyer, vous pouvez régler la minuterie avant de régler le niveau de puissance si vous le faites dans les 10 secondes (le point décimal sur l'écran correspondant clignotera 1 fois par seconde). S'il n'y a aucune opération après le réglage de la minuterie, la minuterie reviendra automatiquement à 0 (l'écran affichera 00) et le point décimal s'éteindra.
- Après le démarrage du foyer, pendant et après le réglage de la minuterie, l'indicateur du foyer correspondant clignotera (1 fois par seconde) et continuera de clignoter jusqu'à la fin de la minuterie.

9.1 Compteur de minutes

La minuterie de la plaque de cuisson peut être utilisée comme compteur de minutes pour n'importe quel foyer sans affecter le processus de cuisson ou le réglage de puissance, et chaque valeur peut être différente.

Minuterie d'un seul foyer

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

Minuterie de plusieurs foyers

- Chaque opération de réglage de la minuterie sera la même que pour la minuterie d'un seul foyer. Tant qu'un compte à rebours est réglé pour le foyer, la lumière correspondante à ce foyer clignote.
- Appuyez sur n'importe quelle icône de sélection de foyer et l'affichage de la minuterie affichera la valeur de temporisation de ce foyer.
- Si aucun foyer n'est sélectionné, l'écran affiche la valeur minimale de la minuterie pour toutes les zones.

9.2 Temps préconfiguré

Les 3 foyers ont une fonction de minuterie préréglée. Si la minuterie n'est pas réglée manuellement, le rapport entre la minuterie préréglée et le niveau de puissance est indiqué dans le tableau ci-dessous :

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

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

10. Avertissement de température élevée

- Appuyez sur l'icône de Démarrage pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'elle s'éteigne. L'appareil entier s'arrête de chauffer, mais la surface de cuisson conserve une température élevée. L'affichage du foyer concerné qui a cessé de chauffer affiche le symbole d'avertissement de chaleur résiduelle «H» pour indiquer la température élevée du foyer concerné.
- Si le foyer a déjà été chauffé, l'indicateur correspondant continue d'afficher «H» pendant 20 minutes après l'arrêt.

11. Fonction de protection

- Protection contre les températures élevées : Lorsque la température de la plaque chauffante est trop élevée, le dispositif mécanique de protection contre l'autolimitation de la température se met en marche, puis la plaque chauffante s'arrête de chauffer et recommence à chauffer lorsque la température baisse.
- Protection contre la chaleur résiduelle : Lorsque l'ensemble de l'appareil cesse de chauffer, le tube numérique du foyer concernée affiche le symbole d'avertissement de température élevée, indiquant que la température du foyer est trop élevée, veuillez ne pas le toucher pour éviter de vous brûler.
- Arrêt de sécurité : Pour les modèles enfichables, lors de la mise hors tension après une seconde à tout moment, la tension entre L / N de la prise doit chuter en dessous de la plage de tension de sécurité.
- Défaut de connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation : Lorsque l'appareil est allumé, si la carte d'affichage ne reçoit pas le signal correct de la carte d'alimentation pendant 20 secondes consécutives, l'affichage de la minuterie à 2 chiffres indiquera «E1» et tous les éléments cesseront de fonctionner. Il revient en mode arrêt au bout d'une minute et l'écran affiche en permanence le symbole d'avertissement de chaleur résiduelle «H» pour le foyer soumis à la protection contre la chaleur résiduelle.

Guide d'utilisation de la plaque vitrocéramique

- Lors des premières utilisations, la plaque peut dégager une odeur d'acide et de brûlé.

FRANÇAIS

Cette odeur disparaîtra complètement avec une utilisation répétée.

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

Important

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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laissez refroidir la plaque complètement avant de la nettoyer.
- L'appareil doit être débranché du réseau électrique avant de commencer tout processus de nettoyage.
- Les résidus de produits de nettoyage laissés sur la surface de la vitrocéramique peuvent l'endommager. Enlevez les résidus avec de l'eau tiède mélangée à un peu de liquide vaisselle.
- Les produits de nettoyage abrasifs ou les objets pointus endommagent la surface de la plaque de cuisson ; nettoyez-la avec de l'eau tiède mélangée à un peu de détergent liquide.

- Vous trouverez peut-être plus facile de nettoyer certains restes de nourriture lorsque la surface de la plaque de cuisson est encore chaude. Cependant, vous devez faire attention de ne pas vous brûler si vous nettoyez la surface de la plaque de cuisson alors qu'elle est encore chaude.

Après chaque utilisation

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

Tableau de nettoyage

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

Important

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

Avertissement

- Assurez-vous que la plaque de cuisson est propre : un foyer sale ne transmet pas toute la chaleur.
- Protégez la plaque contre la corrosion.
- Débranchez la plaque de cuisson contre la corrosion.
- Ne laissez pas d'ustensiles de cuisine sans surveillance sur la plaque de cuisson ; la graisse chaude peut s'enflammer spontanément.

FRANÇAIS

Important

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, contactez Cecotec.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

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

Avertissement

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

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02852

Produit : Bolero Squad V 3001

Tension nominale : 220-240V~

Fréquence nominale : 50/60Hz

Puissance nominale : 5700W

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		02852	
Type de plaque		Électrique	
Nombre de foyers		3	

Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)		Panneau rayonnant	
	Symbole	Valeur	Unité
Pour foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable de chaque foyer, arrondi aux 5 mm les plus proches.	$\varnothing^{(1)}$	20.0	cm
	$\varnothing^{(2)}$	16.5	cm
	$\varnothing^{(3)}$	30.0	cm
Pour foyers ou zones de cuisson non circulaires : largeur et longueur de la surface utilisable de chaque foyer ou zone de cuisson, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson, calculée par kg (*)	$EC_{\text{cuisson}}^{(2)}$ électrique	187.8	Wh/kg
	$EC_{\text{cuisson}}^{(2)}$ électrique	210.0	Wh/kg
	$EC_{\text{cuisson}}^{(2)}$ électrique	178.4	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg (*)	EC_{plaque} électrique	192.1	Wh/kg
Mode déconnexion		0.46	W

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

⁽¹⁾ Foyer 1

⁽²⁾ Foyer 2

⁽³⁾ Foyer 3

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Kochfeld 1
2. Kochfeld 2
3. Kochfeld 3
4. Kochzonenanzeige 1
5. Symbol für die Auswahl der Kochzone 1
6. Kochzonenanzeige 2
7. Symbol für die Auswahl der Kochzone 2
8. Kochzonenanzeige 3
9. Symbol für die Auswahl der Kochzone 3
10. Symbol für die Auswahl der dreifachen Kochzone
11. Vergrößerungssymbol "+"
12. Verringern-Symbol "-"
13. Timer-Anzeige
14. Timer-Anzeige
15. Timer-Symbol
16. Sicherheitsschloss-Symbol
17. Ein-/Aus Symbol

Hinweis

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

DEUTSCH

Vollständiger Inhalt

- Glaskeramik-Kochfeld
- Isolierband
- Stützfüße
- Bedienungsanleitung

Erste Nutzung

Wichtig

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

3. MONTAGE

Elektrische Anschlüsse

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

Hinweis

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

Vor dem Einbau des Glaskeramikkochfeldes

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

Warnungen

- Die Oberflächen, die direkt mit der Platte in Berührung kommen, müssen hitzebeständig sein (mindestens 95°).
- Das Gerät kann auf einer Arbeitsplatte mit einer Dicke zwischen 30 und 40 mm und in der Nähe von Wänden, die höher als die Arbeitsplatte sind, installiert werden, wobei ein Mindestabstand von 100 mm einzuhalten ist.

- Führen Sie alle relevanten Schnitte in der Oberfläche/Arbeitsplatte durch und entfernen Sie dann sorgfältig alle Späne oder Sägemehl, bevor Sie das Brett anbringen.
- Um eine korrekte Belüftung der Platte zu gewährleisten, sind die in den Abbildungen 2 und 3 angegebenen Maße einzuhalten.
- Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche eben und rechtwinklig ist und dass keine Teile den für die Installation erforderlichen Platz beeinträchtigen.
- Führen Sie den Schnitt wie in den Abbildungen 2 und 3 gezeigt aus.

Einbau des Glaskeramikkochfeldes

- Nehmen Sie die Karte und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- Bevor Sie mit der Installation fortfahren, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Schritt 1

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

Schritt 2

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

Schritt 3

- Befestigen Sie die Halterungen (4 oder 5 Stück) an der Vorder- und Rückseite mit Schrauben. Legen Sie die Platte gut zentriert auf das vorgeschchnittene Brett oder die Arbeitsfläche.
- Achten Sie darauf, dass die Vorderkante der Platte parallel zur Seitenkante der Arbeitsplatte liegt. Abb. 6

Wichtig

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

DEUTSCH

- Drehen Sie das Kochfeld beim Einbau vorsichtig und setzen Sie es behutsam in die Aussparung der Arbeitsplatte.

Montageanleitung, Abb. 8

- Das Glaskeramik-Kochfeld ist für den Betrieb mit Zweiphasen-Wechselstrom (400V2N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Plattenwiderstände beträgt 230V. Das Glaskeramik-Kochfeld kann durch eine entsprechende Steckbrücke im Anschlusskasten nach folgendem Schaltplan auf einphasigen Betrieb umgestellt werden. Der Schaltplan befindet sich auch auf dem Deckel der Anschlussdose. Beachten Sie, dass das Anschlusskabel der Anschlussart und der Leistung des Cerankochfeldes entsprechen muss.
- Das Anschlusskabel muss in einer reibungsfreien Klemme befestigt werden.

Hinweis!

- Denken Sie daran, den Sicherheitsstromkreis an die Klemme in der Anschlussdose anzuschließen.
- Die Stromversorgung des Glaskeramik-Kochfeldes muss mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet sein, der im Notfall eine Abschaltung ermöglicht. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.
- Die Kabelanschlüsse müssen gemäß dem Schaltplan auf der Unterseite der Platine vorgenommen werden.
- Jeder Kabeltyp muss an den entsprechenden Netzanschlusskasten angeschlossen werden.
- Verwenden Sie einen hochwertigen Schraubendreher, um ALLE Klemmschrauben sorgfältig und vollständig festzuziehen.
- Wenn beim ersten Einschalten der Karte nur zwei der Zonen funktionieren, sollten Sie überprüfen, ob alle Klemmschrauben fest angezogen sind. Dies muss geschehen, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

Wichtig

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

Auswechseln des Netzkabels, Abb. 9

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein geeignetes ersetzt werden.

Wenden Sie sich bitte an das offizielle Cecotec-Servicezentrum oder einen qualifizierten Techniker.

- Das Netzkabel muss gemäß den folgenden Anweisungen ausgetauscht werden:
 1. Schalten Sie das Gerät aus.
 2. Öffnen Sie die Klemmleiste an der Unterseite der Platine.
 3. Lösen Sie die Klemmschrauben, mit denen das Kabel befestigt ist.
 4. Das „grün-gelbe“ Erdungskabel muss an die gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Er sollte etwa 10 mm länger sein als die Strom- und Nullleiter.
 5. Der „blaue“ Nullleiter muss an die mit dem Buchstaben (N) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden - der stromführende Leiter (L1) muss an die mit dem Buchstaben (L1) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden (220-240V 1N ~). Abb. 9
 6. Der „blaue“ Nullleiter muss an die mit dem Buchstaben (N) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden - der stromführende Leiter L1 muss an die mit dem Buchstaben (L1) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Das L2-Kabel muss an die mit dem Buchstaben (L2) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden (380-420V 2N ~). Abb. 9

4. BEDIENUNG

1. Einschalten

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, piept die Karte einmal, um anzuzeigen, dass es eingeschaltet ist, alle digitalen Anzeigen auf dem Bildschirm und den Displays leuchten 2 Sekunden lang auf, und dann geht das Gerät in den Abschaltmodus über.

Hinweis

- Die Kontrollleuchten leuchten nicht auf, wenn keine Multi-Ring-Heizfunktion vorhanden ist.

Abschaltmodus: Das gesamte Display schaltet sich aus, mit Ausnahme der Restwärmeanzeige. Außer wenn Sie das Ein-/Aus-Symbol gedrückt halten, können die anderen Symbole nicht aktiviert werden.

2. Standby-Modus

- Im Ausschaltmodus halten Sie das Ein/Aus-Symbol 3 Sekunden lang gedrückt, die Karte piept und geht in den Standby-Modus.
- Die Anzeigen der Kochzonen zeigen „0“ an (der Buchstabe „H“ erscheint auf der Kochzonenanzeige, wenn noch Restwärme vorhanden ist, und der Dezimalpunkt blinkt), auf der Timeranzeige erscheint ebenfalls „00“.
- Im Standby-Modus kann jede Kochzone beheizt werden; wenn keine Zone beheizt wird, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden automatisch aus und gibt einen Signalton ab.

DEUTSCH

3. Ausschalten

Drücken Sie im Standby- oder Aufwärmmodus die Ein-/Aus-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt; es ertönt ein kurzer Piepton und das Gerät schaltet sich aus. Wenn die Oberfläche der betreffenden Kochzone zu diesem Zeitpunkt noch Restwärme aufweist, zeigt die Leistungsanzeige „H“ an und gibt eine Restwärmewarnung aus.

4. Steuerung der Heizung

- Wählen Sie im Standby-Modus die Kochzone, indem Sie auf das Symbol für die Kochzonenauswahl drücken, und drücken Sie dann auf die Symbole „+/-“, um die Leistungsstufe einzustellen. Halten Sie die „+/-“-Symbole gedrückt, um die Leistungsstufe kontinuierlich zu erhöhen oder zu verringern.
- Wenn sich die Kochzone im Aufheizzustand befindet, können Sie durch langes Drücken des Ein-/Aus-Symbols für 3 Sekunden das Aufheizen der 3 Kochzonen ausschalten und beenden; die Anzeige der entsprechenden Kochzone, die zuvor aufgeheizt wurde, blinkt und zeigt das Warnsymbol „H“ für hohe Temperatur an.
- Wenn eine Kochzone im Standby-Modus noch Restwärme hat, wird auf dem Display das Symbol für hohe Temperatur angezeigt.
- Wenn Sie eine der Kochzonen ausschalten möchten, können Sie zunächst diese Zone auswählen und dann das „-“-Symbol auf die Leistungsstufe „0“ drücken, um diese Zone auszuschalten, ohne dass die Beheizung der anderen Kochzonen beeinträchtigt wird. Wenn die Leistungsstufe „0“ erreicht, zeigt die Anzeige der entsprechenden Kochzone, die zuvor aufgeheizt wurde, das Warnsymbol für hohe Temperatur an.
- Wenn mehr als eine Zone gleichzeitig in Betrieb ist, entspricht die Gesamtleistung der Summe der Leistungen aller in Betrieb befindlichen Kochzonen. Jede Kochzone arbeitet nach ihrem eigenen Leistungsmodulationsverhältnis und beeinflusst sich gegenseitig nicht.

Hinweis

Während des Kochens kann nur eine Funktion aktiviert oder eines der Symbole auf dem Kochfeld ausgewählt werden, d.h. es wird nur ein Dezimalpunkt angezeigt.

Drücken Sie das „-“-Symbol, um die Leistungsstufe auf „0“ zu setzen und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.

Jede Kochzone hat 9 Leistungsstufen.

5. Multi-Ring-Heizfunktion

- 5.1. Dreifach-Kochstellenfunktion: Der äußere Ring kann nur eingeschaltet werden, wenn der innere Ring eingeschaltet ist.
 - 1) Drücken Sie das Touch-Symbol der Kochzone, die Sie aufheizen möchten, und der Dezimalpunkt wird auf dem Display der entsprechenden Kochzone angezeigt.
 - 2) Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus.

- 3) Drücken Sie das Symbol für die dreifache Ringauswahl, um den äußeren Ring zu öffnen, die entsprechende Anzeigeleuchte der äußeren Ringkochzone leuchtet auf.
- 5.2. Dreifach-Kochstellenfunktion: Der äußere Ring kann nur eingeschaltet werden, wenn der innere Ring eingeschaltet ist.
 - 1) Drücken Sie das Touch-Symbol der Kochzone, die Sie aufheizen möchten, und der Dezimalpunkt wird auf dem Display der entsprechenden Kochzone angezeigt.
 - 2) Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus.
 - 3) Drücken Sie das Symbol für die dreifache Ringauswahl, um den äußeren Ring zu öffnen, die entsprechende Anzeigeleuchte der äußeren Ringkochzone leuchtet auf.
 - 4) Der zweite Ring öffnet sich beim ersten Druck, der dritte Ring öffnet sich beim zweiten Druck und der äußere Ring schließt sich beim dritten Druck.
- 5.3. Deaktivierung der Multi-Ring-Brennfunktion
 - 1) Drücken Sie das Touch-Symbol der Kochzone, die Sie aufheizen möchten, und der Dezimalpunkt wird auf dem Display der entsprechenden Kochzone angezeigt.
 - 2) Drücken Sie das Symbol für die Auswahl des Dreifach-/Mehrfachrings, um den äußeren Ring zu schließen.

6. Einstellung der Leistungsstufe

- Drücken Sie das Symbol für die Auswahl der Kochzone, um die entsprechende Kochzone auszuwählen, und verwenden Sie die Symbole „+/-“, um die Leistungsstufe einzustellen.
- Wenn Sie eines dieser Symbole gedrückt halten, wird der Wert der Zonenanzeige nach oben oder unten angepasst. Jedes Mal, wenn Sie das „+“-Symbol drücken, erhöht sich die Leistungsstufe um eine Stufe bis zur Stufe 9; jedes Mal, wenn Sie das „-“-Symbol drücken, verringert sich die Leistungsstufe um eine Stufe bis zur Stufe 0 (bei jedem Drücken des „+“- oder „-“-Symbols ertönt ein kurzer Piepton).
- Sobald die Einstellung des Leistungspegels abgeschlossen ist, hört der Dezimalpunkt auf dem Display auf zu blinken und zeigt normalerweise nach 10 Sekunden Inaktivität den Leistungspegel an.
- Wenn die Leistungsstufe einer Kochzone auf 0 geändert wird, wird diese Kochzone ausgeschaltet.
- Wenn die Leistungsstufe aller Kochzonen „0“ ist, schaltet sich das Gerät nach 1 Minute Inaktivität automatisch aus.

7. Schnelle Aufwärmfunktion

- Drücken Sie die „+/-“-Symbole, um die Leistung auf Stufe 9 einzustellen, und drücken Sie dann das „+“-Symbol, damit die Kochzone abwechselnd „A“ und „9“ anzeigt.
- Drücken Sie das „-“-Symbol, um die gewünschte Endstufe der Schnellaufheizung einzustellen.
- Drücken Sie das „+“-Symbol, um die Geschwindigkeit 9 zu erreichen, und drücken Sie dann noch einmal, um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren. Die Kochzonenanzeige zeigt „A“ an. Fahren Sie fort, indem Sie auf das Symbol „-“ drücken und die Gargeschwindigkeit wählen.

DEUTSCH

Die Leistungs- und Zeittabellen für das schnelle Aufwärmen lauten wie folgt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Schnelle Aufwärmzeit (Minuten)	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

Drücken Sie zum Beispiel das „+“-Symbol, um „A“ zu wählen, und das „-“-Symbol, um die Geschwindigkeit 4 zu wählen. Das Kochfeld beginnt auf Stufe 9 für 6,5 Minuten zu kochen. Er kehrt dann zur eingestellten Geschwindigkeit 4 zurück.

Achtung

1. Sie können die maximale Leistung im Schnellaufheizmodus nur durch Drücken des „-“-Symbols während der ersten 30 Sekunden reduzieren, andernfalls wird der Schnellaufheizmodus verlassen.
2. Wenn das Kochfeld nach 30 Sekunden bei voller Leistung schnell aufheizt und weiterhin abwechselnd „A“ und „9“ angezeigt wird, drücken Sie das „+“-Symbol und das Kochfeld bleibt im Schnellheizmodus.
3. Wenn Sie die Leistungsstufe ändern, wird die verstrichene Zeit automatisch in die der neuen Leistungsstufe entsprechende Heizzeit umgerechnet.
4. Wenn Sie während der ersten 30 Sekunden des Schnellheizmodus auf einer beliebigen Stufe das „-“-Symbol drücken, wird die verstrichene Zeit mit der neu eingestellten Stufenzeit berechnet; nach Ablauf der verbleibenden Zeit kehrt das Kochfeld in den normalen Heizmodus zurück.

8. Sicherheitsschloss-Symbol

- Das Glaskeramikkochfeld kann verriegelt werden, indem Sie das Sicherheitssymbol 3 Sekunden lang gedrückt halten, während sich das Gerät im Standby- oder Heizmodus befindet. Das Symbol für das Sicherheitsschloss wird angezeigt. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, erlischt das Symbol für das Sicherheitsschloss.
- Um anzuzeigen, dass die Sicherheitsverriegelungsfunktion aktiviert wurde, leuchtet die Kontrollleuchte für die Sicherheitsverriegelung auf.
- Um die Sicherheitssperre zu deaktivieren, drücken Sie lange auf das Symbol für die Sicherheitssperre.
- Wenn die Sicherheitssperre aktiviert ist, können Sie mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste keine der anderen Tasten auf dem Bedienfeld betätigen.

Hinweis

Wenn die Sicherheitssperre durch Drücken des Symbols für die Sicherheitssperre aktiviert und nicht vor dem Ausschalten des Glaskeramikkochfelds aufgehoben wird, ist die Sicherheitssperre beim erneuten Einschalten des Geräts weiterhin aktiv, um Fehlfunktionen zu vermeiden. Wenn die Sicherheitssperre nicht aufgehoben wird, können Sie mit Ausnahme des Ein/Aus-Symbols keines der anderen Symbole verwenden.

9. Einstellung des Timers

- Das Kochfeld verfügt über einen Timer, der von 1 bis 99 Minuten herunterzählt. Wenn die Timer-Anzeige 0 für den Anfangsstatus anzeigt, drücken Sie das „-“-Symbol, der Countdown läuft von 30 bis 0. Am Ende des Countdowns ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. Drücken Sie innerhalb von 2 Minuten ein beliebiges Symbol, um den Countdown zu beenden.
- Drücken Sie auf das Timer-Symbol und stellen Sie mit den „+/-“-Symbolen die Countdown-Zeit ein. Wenn Sie zuerst auf das „+“-Symbol drücken, beginnt der Timer bei 1.
- Wenn Sie den Timer abbrechen möchten, können Sie die Timerzeit auf Null setzen.
- Die Timer-Anzeige zeigt die programmierte Countdown-Zeit an.
- Die Timer-Anzeige wird bei jedem Drücken des „+“-Symbols in 1-Minuten-Schritten erhöht, und es ertönt ein kurzer Signalton.
- Bei jedem Drücken des „-“-Symbols verringert sich die Timer-Anzeige in 1-Minuten-Schritten und es ertönt ein kurzer Signalton.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Timeranzeige auf „0“ zurück.

Hinweis

- Um den Timer einzustellen, drücken Sie das Timer-Symbol und geben Sie mit den „+/-“-Symbolen die neue Zeit ein.
- Nach der Auswahl der Kochzone können Sie den Timer einstellen, bevor Sie die Leistungsstufe einstellen, wenn Sie dies innerhalb von 10 Sekunden tun (der Dezimalpunkt der entsprechenden Anzeige blinkt 1 Mal pro Sekunde). Wenn nach dem Einstellen des Timers kein Vorgang ausgeführt wird, kehrt der Timer automatisch auf 0 zurück (auf dem Display wird 00 angezeigt) und der Dezimalpunkt wird ausgeschaltet.
- Nach dem Start der Kochzone, während und nach der Timereinstellung blinkt die entsprechende Kochzonenanzeige (einmal pro Sekunde) und blinkt bis zum Ende des Timers weiter.

9.1 Minutenzeiger

Der Kochfeldtimer kann als Timer für jede der Kochzonen verwendet werden, ohne den Kochvorgang oder die Leistungseinstellung der einzelnen Zonen zu beeinflussen, und jeder Wert kann unterschiedlich sein.

Zeitsteuerung einer einzelnen Kochzone

Wenn Sie die Countdown-Zeit für eine Kochzone einstellen, drücken Sie zuerst das Timer-Symbol, der Dezimalpunkt auf dem Display der gewählten Kochzone leuchtet auf. Der Dezimalpunkt auf der Timer-Anzeige zeigt an, dass der eingestellte Timer mit der gewählten Kochzone verbunden ist. An dieser Stelle können Sie mit den Symbolen „+/-“ die Countdown-Zeit einstellen.

Zeitsteuerung für mehrere Kochzonen

- Jeder Einstellvorgang der Zeitschaltuhr muss mit der „Zeiteinstellung einer einzelnen Kochzone“ identisch sein. Solange eine Countdown-Zeit für die Kochzone eingestellt ist, blinkt die entsprechende Kontrollleuchte für diese Zone.
- Drücken Sie eines der Symbole zur Auswahl der Kochzone, auf dem Display wird der Timerwert der Kochzone angezeigt.
- Wenn keine Kochzone ausgewählt ist, zeigt das Display den minimalen Timerwert für alle Zonen an.

9.2 Voreingestellte Zeit

Die 3 Kochzonen verfügen über eine voreingestellte Timerfunktion. Wenn der Timer nicht manuell eingestellt wird, bezieht sich das Verhältnis von voreingestelltem Timer und Leistungsstufe auf die nachstehende Tabelle:

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

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

10. Warnung vor hoher Temperatur

- Halten Sie das Stromsymbol manuell 3 Sekunden lang gedrückt, bis es sich ausschaltet. Das gesamte Gerät hört auf zu heizen, aber die Kochfläche hat noch eine hohe Temperatur. Auf dem Display der betreffenden Kochzone, die nicht mehr heizt, erscheint das Restwärme-Warnsymbol „H“, um die hohe Temperatur der betreffenden Kochfläche anzuzeigen.
- Sofern die Kochzone zuvor aufgeheizt wurde, zeigt die entsprechende Anzeige nach dem Ausschalten noch 20 Minuten lang „H“ an.

11. Schutzsystem

- Schutz vor hohen Temperaturen: Wenn die Temperatur der Kochplatte zu hoch ist, schaltet sich der mechanische Selbsttemperaturbegrenzer ein, die Heizplatte stoppt und heizt wieder, wenn die Temperatur sinkt.
- Schutz vor Restwärme: Wenn das gesamte Gerät aufhört zu heizen, zeigt die Digitalanzeige der jeweiligen Heizzone das Warnsymbol für hohe Temperatur an, was darauf hinweist, dass die Temperatur der Kochfläche zu hoch ist; bitte nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sicherheitsabschaltenschutz: Bei steckbaren Modellen muss die Spannung zwischen L/N des Steckers beim Ausschalten nach einer Sekunde jederzeit unter den sicheren

Spannungsbereich fallen.

- Fehler in der Verbindung zwischen der Displayplatine und der Stromversorgungsplatine: Wenn die Anzeigetafel beim Einschalten des Geräts 20 Sekunden lang kein korrektes Signal von der Stromversorgungsplatine empfängt, wird auf der zweistelligen Timeranzeige „E1“ angezeigt und alle Verbraucher werden abgeschaltet. Nach 1 Minute kehrt das Gerät in den Aus-Zustand zurück, und auf dem Display erscheint ständig das Restwärme-Warnsymbol „H“ für die Kochzone, die unter Restwärmeschutz steht.

Leitfaden für die Verwendung von Glaskeramik-Kochfeldern

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

Wichtig

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

5. REINIGUNG UND WARTUNG

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

Nach jedem Gebrauch

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

Reinigungstisch

Art des Abfalls	Sofort zurückziehen?	Entfernen, wenn das Gerät abgekühlt ist?	Womit soll ich die Rückstände entfernen?
Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel/Flüssigkeiten	Ja	Nein	Glaskeramikschaaber
Aluminiumfolie oder Kunststofffolie	Ja	Nein	Glaskeramikschaaber
Öl- und Fettspritzer	Nein	Ja	Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder
Metallverfärbung	Nein	Ja	Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder
Wasserspritzer oder Ringe	Nein	Ja	Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder

Wichtig

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

Hinweis

- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld sauber ist: Ein verschmutzter Bereich überträgt nicht die gesamte Wärme.
- Schützen Sie die Platte vor Korrosion.
- Trennen Sie die Korrosionsschutzplatte.
- Lassen Sie Küchenutensilien nicht unbeaufsichtigt auf der Kochplatte stehen; heißes Fett kann sich spontan entzünden.

Wichtig

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

6. PROBLEMBEHEBUNG

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

Hinweis

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

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 02852

Produkt: Bolero Squad V 3001

Nennspannung: 220-240V~

Nennfrequenz: 50/60Hz

Spannung: 5700 W

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		02852	
Art des Kochfeldes		Elektrische	
Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/oder Kochflächen		3	
Heiztechnik (Induktionskochplatten und -kochzonen, Strahlungskochplatten, feste Kochplatten)		Strahlplatte	

	Symbol	Wert	Einheit
Für kreisförmige Kochstellen oder Kochzonen: Durchmesser der Nutzfläche jeder elektrischen Kochstelle, auf 5 mm aufgerundet	$\emptyset^{(1)}$	20.0	cm
	$\emptyset^{(2)}$	16.5	cm
	$\emptyset^{(3)}$	30.0	cm
Für nicht kreisförmige Lampen oder Kochstellen: Breite und Länge der Nutzfläche jeder Lampe oder elektrischen Kochstelle, auf die nächsten 5 mm gerundet	L W	(nicht verfügbar) (nicht verfügbar)	cm cm

Energieverbrauch pro Lampe oder Kochstelle, berechnet pro kg (*)	EC _{elektrisches} ⁽¹⁾ Kochen	187.8	Wh/kg
	EC _{elektrisches} ⁽¹⁾ Kochen	210.0	Wh/kg
	EC _{elektrisches} ⁽¹⁾ Kochen	178.4	Wh/kg
Energieverbrauch der Platte, berechnet pro kg (*)	EC _{Elektrisches} Kochfeld	192.1	Wh/kg
Aus-Modus		0.46	W

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

⁽¹⁾ Kochfeld 1

⁽²⁾ Kochfeld 2

⁽³⁾ Kochfeld 3

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

Made in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Zona di cottura 1
2. Zona di cottura 2
3. Zona di cottura 3
4. Indicatore della zona di cottura 1
5. Icona di selezione della zona di cottura 1
6. Indicatore della zona di cottura 2
7. Icona di selezione della zona di cottura 2
8. Indicatore della zona di cottura 3
9. Icona di selezione della zona di cottura 3
10. Icona di ampliamento della zona di cottura
11. Icona di aumento "+"
12. Icona di riduzione "-"
13. Indicatore del timer
14. Indicatore del timer
15. Icona del timer
16. Icona del blocco di sicurezza per bambini
17. Icona di alimentazione

Nota bene

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

2. PRIMA DELL'USO

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

ITALIANO

Contenuto della scatola

- Piano cottura in vetroceramica
- Nastro isolante
- Staffe
- Il presente manuale di istruzioni

Primo uso

Importante

- Pulire la superficie del piano cottura seguendo quanto riportato nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Accendere entrambe le zone di cottura per 5 minuti alla massima potenza, senza accenderle contemporaneamente. Posizionare una pentola piena d'acqua fino a metà su ogni zona di cottura per eliminare eventuali odori o umidità formatasi sugli elementi riscaldanti durante il trasporto del piano cottura.
- Non accendere entrambe le zone contemporaneamente.

3. INSTALLAZIONE

Collegamenti elettrici

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

Attenzione

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

Prima di installare il piano cottura

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

Avvertenze

- Le superfici a contatto diretto con il piano cottura devono essere resistenti al calore (minimo 95 °C).
- Installare l'apparecchio su un piano di lavoro con uno spessore compreso tra 30 e 40 mm e vicino a pareti più alte rispetto al piano di lavoro, mantenendo una distanza minima di

100 mm da esse.

- Praticare il foro sul piano di lavoro eseguendo tutti i tagli necessari e rimuovere con cura eventuali trucioli o segatura prima di installare il piano cottura.
- Per garantire una corretta ventilazione del piano cottura, rispettare le dimensioni indicate nelle figure 2 e 3.
- Assicurarsi che la superficie di installazione sia piana e squadrata e che nessuna delle sue parti interferisca con la corretta installazione a incasso del piano cottura.
- Praticare il foro come indicato nelle figure 2 e 3.

Installazione del piano cottura

- Rimuovere il piano cottura e il presente manuale di istruzioni dalla scatola.
- Prima di procedere all'installazione, leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.

Passaggio 1

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

Passaggio 2

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

Passaggio 3

- Usare le viti (4 o 5 unità) per fissare le quattro staffe nella parte anteriore e posteriore. Posizionare il piano cottura al centro della tavola o piano di lavoro pretagliati.
- Assicurarsi che il bordo anteriore del piano cottura sia parallelo al bordo laterale del piano di lavoro. Fig. 6

Importante

- Assicurarsi di rispettare i requisiti di ventilazione indicati nella figura 7.
- Sul lato esterno del piano cottura sono presenti dei fori di ventilazione. È necessario assicurarsi che questi fori non siano bloccati dal piano di lavoro durante il montaggio del piano cottura.
- Per facilitare la futura rimozione e manutenzione del piano cottura, evitare di sigillarlo con silicone sul piano di lavoro.

ITALIANO

- Durante il posizionamento del piano cottura, ruotarlo con cautela e inserirlo delicatamente all'interno del foro del piano di lavoro.

Istruzioni per il montaggio. Fig. 8

- Il piano cottura è progettato per funzionare con un sistema AC bifase (400V2N~50Hz). La tensione nominale degli elementi riscaldanti del piano cottura è di 230 V. Il funzionamento del piano cottura può essere adattato a un'impostazione monofase tramite un circuito a ponte nella scatola di giunzione, secondo lo schema elettrico sottoriportato. È possibile trovare lo schema elettrico anche sul coperchio della scatola di giunzione. Tenere a mente che il cavo di collegamento deve essere adatto al tipo di connessione e alla potenza nominale del piano cottura.
- Usare un morsetto antifrizione per fissare il cavo di collegamento.

Attenzione!

- Ricordarsi di collegare il circuito di sicurezza al morsetto della scatola di giunzione.
- Assicurarsi che l'alimentazione del piano di cottura in vetroceramica sia dotata di un interruttore di sicurezza con una separazione minima dei contatti di 3 mm che consenta di interrompere l'alimentazione in caso di emergenza.
- Collegare i cavi seguendo lo schema elettrico situato sulla parte inferiore del piano cottura.
- Collegare ogni cavo alla morsettiera di alimentazione corrispondente.
- Usare un cacciavite di qualità per serrare saldamente e con cura TUTTE le viti dei morsetti.
- Se solo due delle tre zone di cottura funzionano alla prima accensione, ricontrollare che tutte le viti dei morsetti siano saldamente serrate prima di contattare il Servizio di Assistenza Clienti di Cecotec.

Importante

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

Sostituzione del cavo di alimentazione. Fig. 9

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec o a un tecnico qualificato per la sostituzione.
- Per la sostituzione del cavo di alimentazione, seguire le indicazioni di cui sotto:

1. Spegner l'apparecchio.
2. Aprire la scatola di giunzione.
3. Svitare le viti dei morsetti di fissaggio dei cavi.
4. Collegare il cavo di messa a terra giallo-verde al morsetto segnato. Il cavo di messa a terra deve essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai cavi di alimentazione e quello neutro.
5. Collegare il cavo neutro blu al morsetto contrassegnato dalla lettera (N) e il cavo in tensione (L1) al morsetto contrassegnato (L1) (220-240V 1N ~). Fig. 9
6. Collegare il cavo neutro blu al morsetto contrassegnato dalla lettera (N) e il cavo in tensione L1 al morsetto contrassegnato (L1). Collegare il cavo L2 al morsetto contrassegnato (L2) (380-420V 2N ~). Fig. 9

4. FUNZIONAMENTO

1. Accensione

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

Nota bene

- Le relative spie non si accenderanno in caso di mancato ampliamento della zona di cottura.

Spegnimento: tutti gli indicatori si spengono, ma il simbolo dell'avviso di calore residuo rimane acceso. Toccare l'icona di alimentazione per riaccendere il piano cottura e usare il resto delle funzioni.

2. Standby

- Con il piano cottura spento, toccare l'icona di alimentazione per 3 secondi: suonerà un segnale acustico e il piano cottura entrerà in modalità Standby.
- Gli indicatori delle zone di cottura mostreranno "0" (la lettera "H" apparirà se rimane ancora del calore residuo su una determinata zona di cottura e il punto decimale lampeggerà), mentre l'indicatore del timer mostrerà "00".
- Se non viene accesa nessuna zona di cottura in modalità Standby, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 10 secondi ed emetterà un segnale acustico.

3. Spegnimento

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

4. **Regolazione del livello di potenza**

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

Nota bene

Durante la cottura, è possibile attivare una sola funzione o toccare una delle icone del piano cottura.

Toccare l'icona "-" per impostare il livello di potenza su 0: il piano cottura si spegnerà automaticamente.

Ogni zona di cottura ha 9 livelli di potenza.

5. **Ampliamento della zona di cottura**

- 5.1. Zona di cottura ampliata (x3): è possibile ampliare una zona di cottura solo dopo averla accesa.
 - 1) Toccare l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera usare: il punto decimale verrà mostrato sull'indicatore corrispondente.
 - 2) Selezionare il livello di potenza desiderato.
 - 3) Toccare l'icona di ampliamento per ampliare la zona di cottura: la spia corrispondente della zona di cottura ampliata si accenderà.
- 5.2. Zona di cottura ampliata (x3): è possibile ampliare ulteriormente la zona di cottura solo dopo averla accesa.
 - 1) Toccare l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera usare: il punto decimale verrà mostrato sull'indicatore corrispondente.
 - 2) Selezionare il livello di potenza desiderato.

- 3) Toccare l'icona di ampliamento per ampliare la zona di cottura: la spia corrispondente della zona di cottura ampliata si accenderà.
 - 4) Toccare una volta l'icona di ampliamento per ampliare la zona di cottura; toccarla nuovamente per ampliarla ulteriormente; infine, toccarla una terza volta per ritornare alla modalità ridotta.
- 5.3. Ritorno alla modalità ridotta
- 1) Toccare l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera usare: il punto decimale verrà mostrato sull'indicatore corrispondente.
 - 2) Toccare l'icona di ampliamento della zona di cottura per riportarla alla modalità ridotta.
6. **Regolazione del livello di potenza**
- Toccare l'icona di selezione della zona di cottura desiderata, quindi toccare le icone "+/-" per regolare il livello di potenza.
 - Toccare l'icona di aumento "+" per aumentare di 1 il livello di potenza fino a un massimo di 9; toccare l'icona di riduzione "-" per ridurre di 1 il livello di potenza fino a un minimo di 0 (il piano cottura emetterà un breve segnale acustico ogni volta che si toccano le icone). Per una regolazione più veloce, toccare le icone più a lungo.
 - Una volta regolato il livello di potenza, il punto decimale sull'indicatore smetterà di lampeggiare e verrà mostrato il livello di potenza dopo 10 secondi di inattività.
 - Impostare su 0 il livello di potenza di una zona di cottura ne causerà lo spegnimento.
 - Se il livello di potenza di tutte le zone di cottura è 0, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto di inattività.

7. Funzione Riscaldamento rapido

- Toccare le icone "+/-" per impostare la potenza su 9, quindi toccare l'icona "+" in modo che l'indicatore della zona di cottura mostri alternativamente "A" e "9".
- Toccare l'icona "-" per regolare il livello finale di riscaldamento rapido desiderato.
- Toccare l'icona "+" fino a raggiungere l'impostazione 9, quindi toccarla nuovamente per attivare la funzione Riscaldamento rapido: l'indicatore della zona di cottura mostrerà "A". Continuare toccando l'icona "-" per selezionare il livello di potenza.

Nella tabella sottostante sono riportati i valori di potenza e tempo di riscaldamento rapido:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di riscaldamento rapido (minuti)	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

Ad esempio, toccare l'icona "+" per selezionare "A", quindi toccare l'icona "-" per selezionare il livello di potenza 4: il piano cottura funzionerà a potenza 9 per 6,5 min per poi riprendere a funzionare alla potenza di impostazione "4".

ITALIANO

Attenzione

1. È possibile ridurre la potenza massima in modalità Riscaldamento rapido toccando l'icona «-» solo entro 30 secondi.
2. Toccare l'icona "+" dopo 30 secondi di riscaldamento rapido a massima potenza e mentre l'indicatore corrispondente mostra "A" e "9" per rimanere in modalità Riscaldamento rapido.
3. Quando si cambia il livello di potenza, il tempo trascorso viene calcolato automaticamente nel tempo di riscaldamento corrispondente al nuovo livello di potenza.
4. Toccando l'icona "-" per impostare la potenza su qualsiasi livello durante i primi 30 secondi della modalità Riscaldamento rapido, il tempo trascorso verrà calcolato in base alla nuova impostazione; dopo aver riscaldato nel tempo rimanente, il piano cottura tornerà alla modalità di riscaldamento normale.

8. Icona del blocco di sicurezza per bambini

- Il piano di cottura in vetroceramica può essere bloccato in modalità Standby o in fase di riscaldamento toccando l'icona del blocco di sicurezza per bambini per 3 secondi: verrà visualizzato il simbolo di blocco. Se si spegne l'apparecchio, il simbolo del blocco di sicurezza scomparirà.
- La spia del blocco di sicurezza per bambini si accenderà per indicarne la corretta attivazione.
- Per disattivare il blocco di sicurezza per bambini, toccare a lungo l'omonima icona.
- Quando il blocco di sicurezza è attivo, tutte le icone del pannello di controllo (eccetto l'icona di alimentazione) saranno disabilitate.

Nota bene

Per evitare malfunzionamenti, se il blocco di sicurezza viene attivato toccando l'apposita icona e non viene annullato prima dello spegnimento del piano cottura, la funzione di blocco sarà ancora attiva alla riaccensione dell'apparecchio. Se il blocco di sicurezza per bambini non viene annullato, non sarà possibile utilizzare nessuna delle altre icone del pannello di controllo, tranne quella di alimentazione.

9. Regolazione del timer

- Il piano cottura è dotato di un timer con un conto alla rovescia da 1 a 99 minuti. Se l'indicatore del timer mostra "0" in stato iniziale, toccare l'icona "-": l'intervallo di conto alla rovescia sarà da 30 a 0. Al termine del conto alla rovescia, verrà emesso un segnale acustico per 2 minuti; per interromperlo, toccare una qualsiasi delle icone entro 2 minuti.
- Toccare l'icona del timer e usare le icone "+/-" per impostare il tempo di conto alla rovescia; toccando prima l'icona "+", il timer partirà da 1.
- Per annullare il timer, impostare il tempo su 0.
- L'indicatore del timer mostra il conto alla rovescia in fase di impostazione.
- Toccando l'icona "+", l'indicatore del timer mostrerà il valore di tempo a incrementi di 1

minuto e il piano cottura emetterà brevi segnali acustici.

- Toccando l'icona "-", l'indicatore del timer mostrerà il valore di tempo a decrementi di 1 minuto e il piano cottura emetterà brevi segnali acustici.
- Se si eccedono i 99 minuti, il tempo verrà azzerato.

Nota bene

- Per impostare il timer, toccare l'icona del timer e usare le icone "+/-" per effettuare la regolazione.
- Dopo aver selezionato la zona di cottura, impostare il timer entro 10 secondi prima di regolare il livello di potenza (il punto decimale corrispondente lampeggerà 1 volta al secondo sull'indicatore corrispondente). Se non viene eseguita alcuna operazione dopo aver impostato timer, quest'ultimo verrà azzerato (l'indicatore del timer mostrerà "00") e il punto decimale scomparirà.
- Dopo l'accensione della zona di cottura, durante e dopo l'impostazione del timer, l'indicatore della zona di cottura corrispondente lampeggerà (una volta al secondo) e continuerà a lampeggiare fino al termine del timer.

9.1 Contaminuti

Il timer del piano cottura può essere utilizzato come contaminuti per una qualsiasi delle zone di cottura senza influenzare il processo di cottura o l'impostazione di potenza di ciascuna zona, e ogni valore può essere diverso.

Configurazione del timer per una sola zona di cottura

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

Configurazione del timer per più di una zone di cottura

- Per configurare entrambe le zone di cottura, vedere la sezione "Configurazione del timer per una sola zona di cottura". Durante la configurazione del conto alla rovescia per una determinata zona di cottura, la relativa spia lampeggerà.
- Toccare l'icona di selezione di una qualunque zona di cottura: l'indicatore corrispondente mostrerà il timer della zona.
- Se non viene selezionata nessuna zona di cottura, l'indicatore mostrerà il valore minimo del timer per tutte le zone.

9.2 Timer predefinito

Tutte e 3 le zone di cottura dispongono di un timer predefinito in caso di mancata configurazione manuale. Vedere il livello di potenza corrispondente a ciascun valore di tempo predefinito nella seguente tabella:

ITALIANO

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

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

10. Avviso di calore residuo

- Toccare l'icona di alimentazione per 3 secondi: l'apparecchio si spegnerà; tuttavia, se una o varie zone di cottura sono ancora calde, l'indicatore corrispondente mostrerà il simbolo dell'avviso di calore residuo "H".
- Se una zona di cottura è stata usata prima dello spegnimento, l'indicatore corrispondente continuerà a mostrare "H" per 20 minuti dopo lo spegnimento.

11. Funzione di protezione

- Protezione dal surriscaldamento: se il piano cottura raggiunge una temperatura eccessiva, la protezione dal surriscaldamento si attiva; il piano cottura si spegnerà e riprenderà a funzionare una volta raffreddato a sufficienza.
- Protezione dal calore residuo: dopo aver usato una zona di cottura, l'indicatore della stessa mostrerà il simbolo dell'avviso di calore residuo, indicando che la superficie di cottura è ancora calda; non toccarla per evitare bruciate.
- Spegnimento di sicurezza: per i modelli a spina, lo spegnimento istantaneo del piano cottura avviene in modo che la tensione tra L/N della spina scenda al di sotto dell'intervallo di tensione di sicurezza.
- Guasto di collegamento tra la scheda dell'indicatore e la scheda di alimentazione: all'accensione dell'apparecchio, se la scheda dell'indicatore non riceve segnale dalla scheda di alimentazione per 20 secondi consecutivi, l'indicatore del timer mostrerà "E1" e l'apparecchio si arresterà, quindi riprenderà a funzionare dopo 1 minuto e l'indicatore corrispondente mostrerà nuovamente "H" (avviso di calore residuo).

Guida per l'uso del piano cottura

- È possibile notare un odore acido e di bruciato durante i primi usi del piano cottura. Questo odore scomparirà completamente con l'uso ripetuto.
- Le zone da cui viene irradiato il calore sono indicate in modo chiaro sul piano cottura. Posizionare gli utensili di cottura direttamente sulle zone per garantire un riscaldamento efficace degli stessi. Il diametro degli utensili di cottura deve coincidere con quello della zona di cottura in uso.
- Non usare utensili di cottura con fondo ruvido per evitare di graffiare la superficie in vetroceramica.

- Assicurarsi che il fondo dell'utensile sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- A freddo, il fondo dell'utensile deve essere leggermente concavo in modo che poggi adeguatamente sulla superficie di cottura dopo essere stato riscaldato. Ciò garantisce una migliore distribuzione del calore.
- Lo spessore ideale per il fondo delle pentole è di 2-3 mm per l'acciaio smaltato e di 4-6 mm per l'acciaio inossidabile con fondo sandwich.
- Tenere conto di queste misure per evitare perdite di calore e sprechi energetici. Il calore non assorbito dall'utensile di cottura si espande sull'intera superficie del piano cottura fino ad arrivare al bordo dello stesso e ai mobili circostanti.
- È preferibile coprire l'utensile con un coperchio per cuocere a una temperatura più bassa.
- Cuocere sempre le verdure, le patate, ecc. in meno acqua possibile per ridurre i tempi di cottura.
- Gli alimenti o i liquidi ad alto contenuto di zucchero possono danneggiare il piano cottura se versati sulla superficie in vetroceramica. Pulire immediatamente gli schizzi per evitare il più possibile i danni al piano cottura.

Importante

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

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il piano cottura.
- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- In caso di mancata rimozione, è possibili che i residui di detergente possano danneggiare la superficie del piano cottura: rimuoverli con acqua tiepida mista a un po' di detergente liquido.
- I detersivi abrasivi o gli oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie del piano cottura: pulirla con acqua tiepida mista a un po' di detergente liquido.
- Potrebbe essere più facile pulire i residui di cibo quando la superficie del piano cottura è ancora calda. In questo caso, fare attenzione a non scottarsi.

Dopo ogni uso

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

ITALIANO

Tabella di pulizia

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

Importante

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

Attenzione

- Assicurarsi di pulire adeguatamente il piano cottura per garantire la corretta distribuzione del calore.
- Proteggere il piano cottura contro la corrosione.
- Scollegare il piano cottura prima di prendere misure contro la corrosione.
- Non lasciare utensili di cottura incustoditi sul piano cottura per evitare incendi.

Importante

Se l'apparecchio non funziona correttamente, contattare Cecotec.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Non tentare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Si noti che se viene chiamato un tecnico mentre l'apparecchio è in garanzia e si scopre che il problema non è dovuto a un guasto dello stesso, il costo potrebbe essere a carico del cliente.
- L'apparecchio deve essere accessibile per consentire al tecnico di effettuare le riparazioni necessarie. In caso contrario, le riparazioni non verranno effettuate per evitare rischi o danni.

Attenzione

- Assicurarsi di pulire adeguatamente il piano cottura per garantire la corretta distribuzione del calore.
- Proteggere il piano cottura contro la corrosione.
- Scollegare il piano cottura prima di prendere misure contro la corrosione.
- Non lasciare incustodite sul piano cottura preparazioni contenenti grasso e olio: il grasso caldo può incendiarsi spontaneamente.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02852

Prodotto: Bolero Squad V 3001

Tensione nominale: 220-240V~

Frequenza nominale: 50/60 Hz

Potenza nominale: 5700 W

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		02852	
Tipo di piano cottura		Elettrico	
Numero di zone di cottura		3	
Tecnologia di riscaldamento (piani e zone di cottura a induzione, zone radianti di cottura, piani solidi)		Pannello radiante	

ITALIANO

	Simbolo	Valore	Unità
Per zone di cottura circolari: diametro dell'area utilizzabile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini.	$\emptyset^{(1)}$	20,0	cm
	$\emptyset^{(2)}$	16,5	cm
	$\emptyset^{(3)}$	30,0	cm
Per zone di cottura non circolari: larghezza e lunghezza della superficie utile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondate ai 5 mm più vicini.	Lunghezza	N/A	cm
	Larghezza	N/A	cm
Consumo energetico zona di cottura, calcolato per kg (*)	$EC_{\text{cottura}}^{(1)}$ elettrica	187,8	Wh/kg
	$EC_{\text{cottura}}^{(2)}$ elettrica	210,0	Wh/kg
	$EC_{\text{cottura}}^{(3)}$ elettrica	178,4	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura, calcolato per kg (*)	$EC_{\text{piano cottura}}$ elettrico	192,1	Wh/kg
Spegnimento		0,46	W

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

⁽¹⁾ Zona di cottura 1

⁽²⁾ Zona di cottura 2

⁽³⁾ Zona di cottura 3

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici.

Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

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

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

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de cozedura 1
2. Zona de cozedura 2
3. Zona de cozedura 3
4. Indicador da zona de cozedura 1
5. Ícone Seleção da zona de cozedura 1
6. Indicador da zona de cozedura 2
7. Ícone Seleção da zona de cozedura 2
8. Indicador da zona de cozedura 3
9. Ícone Seleção da zona de cozedura 3
10. Ícone Seleção da zona de cozedura tripla
11. Ícone Aumentar (+)
12. Ícone Diminuir (-)
13. Ecrã do temporizador
14. Ecrã do temporizador
15. Ícone Temporizador
16. Ícone Bloqueio para crianças
17. Ícone Ligar/Desligar

Nota

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Placa vitrocerâmica
- Fita vedante

- Suportes
- Este manual de instruções

Primeira utilização

Importante

- A superfície da placa vitrocerâmica deve ser limpa como descrito na secção "Limpeza e manutenção".
- Ligue as duas zonas de cozedura durante 5 minutos à potência máxima, sem as ligar simultaneamente. Coloque uma panela meio cheia com água fria em cada zona. Isto ajudará a eliminar quaisquer novos odores e a evaporar qualquer humidade que se possa ter formado nos elementos de aquecimento durante o transporte.
- Não ligue as duas zonas ao mesmo tempo.

3. INSTALAÇÃO

Conexões elétricas

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

Aviso

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

Antes de instalar a placa

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

Advertências

- As superfícies em contacto direto com a placa devem ser resistentes ao calor (min. 95 °C).
- O aparelho pode ser instalado numa bancada com uma espessura entre 30 e 40 mm e junto a paredes mais altas do que a bancada, mantendo uma distância mínima de 100 mm.
- Faça todos os cortes necessários na superfície/tampo de bancada e, em seguida, remova cuidadosamente quaisquer aparas ou serradura antes de colocar a placa.

PORTUGUÊS

- Para garantir uma ventilação correta da placa, respeite as dimensões indicadas nas figuras 2 e 3.
- Certifique-se de que a superfície está nivelada e quadrada e que nenhuma peça interfere com o espaço necessário para a instalação.
- Faça o corte como indicado nas figuras 2 e 3.

Instalar a placa vitrocerâmica

- Retire a placa e o manual de instruções da caixa.
- Antes de proceder à instalação, leia atentamente o manual de instruções.

Passo 1

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

Passo 2

- Coloque a fita vedante fornecida com a placa de cozedura para a selar na bancada.
- Não utilize silicone. Coloque a fita na borda da parte inferior da placa, deixando cerca de 3 mm da borda do vidro.
- Coloque a fita em todo o perímetro.
- Corte o excesso e junte as duas extremidades da fita de forma a ficarem unidas. Fig. 5

Passo 3

- Fixe os suportes (4 ou 5 peças) à frente e atrás com parafusos. Coloque a placa numa posição bem centrada na placa pré-cortada ou na bancada de trabalho.
- Certifique-se de que a borda frontal da placa está paralela à borda lateral da bancada. Fig. 6

Importante

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

Instruções de montagem. Fig. 8

- A placa de vitrocerâmica foi concebida para funcionar com corrente alterna bifásica (400V2N~50Hz). A tensão nominal das resistências de placa é de 230 V. A placa de vitrocerâmica pode ser adaptada ao funcionamento monofásico através de uma ligação adequada na caixa de ligação, de acordo com o esquema de ligações apresentado no

esquema. O esquema elétrico também pode ser encontrado na tampa da caixa de ligação. Lembre-se que o cabo de ligação deve corresponder ao tipo de ligação e à potência da placa vitrocerâmica.

- O cabo de ligação deve ser fixado numa braçadeira de alívio de tensão.

Advertência

- Não se esqueça de ligar o circuito de segurança ao terminal da caixa de ligação.
- A alimentação elétrica da placa vitrocerâmica deve estar equipada com um interruptor de segurança que permita desligar a corrente em caso de emergência. A distância entre os contactos do interruptor de segurança deve ser de, pelo menos, 3 mm.
- As ligações dos cabos devem ser efetuadas de acordo com o esquema de ligações que se encontra na parte inferior da placa.
- Cada tipo de cabo deve ser ligado à caixa de ligações de alimentação correspondente.
- É necessário utilizar uma chave de fendas de boa qualidade para apertar cuidadosa e completamente TODOS os parafusos dos terminais.
- Se apenas duas das zonas funcionarem quando ligar a placa pela primeira vez, deve verificar novamente se todos os parafusos dos terminais estão bem apertados. Aperte-os antes de contactar com o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Cecotec.

Importante

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

Substituição do cabo de alimentação. Fig.9

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um adequado, contacte o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec ou um técnico qualificado.
- O cabo de alimentação elétrica deve ser substituído de acordo com as instruções seguintes:
 1. Carregue o aparelho.
 2. Abra o bloco de terminais na parte inferior da placa.
 3. Desaperte os parafusos dos terminais que fixam o cabo.
 4. O fio de terra verde-amarelo deve ser ligado ao terminal marcado. Deve ser cerca de 10 mm mais comprido do que os fios de alimentação e neutro.
 5. O fio neutro "azul" deve ser ligado ao borne marcado com a letra (N) - o fio sob tensão (L1) deve ser ligado ao borne marcado com a letra (L1) (220-240V 1N ~). Fig.9
 6. O fio neutro "azul" deve ser ligado ao borne marcado com a letra (N) - o fio sob tensão L1

PORTUGUÊS

deve ser ligado ao borne marcado com a letra (L1). O fio L2 deve ser ligado ao terminal marcado com a letra (L2) (380-420 V 2N ~). Fig. 9

4. FUNCIONAMENTO

1. Ligar

Quando o aparelho for ligado, a placa emitirá um sinal sonoro para indicar que está ligado, todos os indicadores e os ecrãs se acenderão durante 2 segundos e, em seguida, o aparelho entrará em modo Desligado.

Nota

- Os indicadores não se acenderão se não houver função Aquecimento multianel.

Modo Desligado

Todo o ecrã se desligará, exceto o indicador de calor residual. Os outros ícones não poderão ser ativados, exceto se tocar e segurar o ícone Ligar/Desligar.

2. Modo standby

- Quando a placa estiver no modo Desligado, toque e segure no ícone Ligar/Desligar durante 3 segundos, a placa emitirá um sinal sonoro e entrará no modo Standby.
- Os ecrãs das zonas de cozedura indicarão "0" (a letra "H" aparecerá no ecrã da zona de cozedura se houver calor residual e o ponto decimal piscará), o ecrã do temporizador indicará igualmente "00".
- No modo standby, cada zona de cozedura pode ser aquecida; se nenhuma zona for aquecida, o aparelho desligar-se-á automaticamente após 10 segundos e emitirá um sinal sonoro.

3. Desligado

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

4. Controlo do aquecimento

- No modo standby, escolha a zona de cozedura tocando no ícone Seleção da zona de cozedura e depois toque nos ícones "+/-" para ajustar o nível de potência. Toque e segure nos ícones "+/-" para aumentar ou diminuir continuamente o nível de potência.
- Quando a zona de cozedura estiver a aquecer, toque longamente o ícone Ligar/Desligar durante 3 segundos para desligar e parar o aquecimento das 3 zonas de cozedura, o indicador da zona de cozedura correspondente que foi aquecida anteriormente piscará e

mostrará o aviso de temperatura elevada "H".

- No modo standby, se uma zona de cozedura ainda tiver calor residual, o ecrã mostrará o aviso de temperatura elevada.
- Se precisar de desligar uma das zonas de cozedura, pode selecionar essa zona primeiro e depois tocar no ícone "-" para o nível de potência "0" para desligar essa zona, o que não afetará o aquecimento da outra zona de cozedura. Quando o nível de potência atinge "0", o indicador da zona de cozedura correspondente que foi aquecida anteriormente mostrará o aviso de temperatura elevada.
- Se mais do que uma zona estiver a funcionar ao mesmo tempo, a potência total será igual à soma das potências de todas as zonas de cozedura em funcionamento. Cada zona de cozedura funcionará de acordo com o seu rácio de modulação de potência e não se afetará mutuamente.

Notas

Durante a cozedura, só uma função pode ser ativada ou um dos ícones da placa pode ser selecionado, ou seja, só um ponto decimal será visualizado.

Toque no ícone "-" para definir o nível de potência em "0" e a placa desligar-se-á automaticamente.

Cada zona de cozedura tem 9 níveis de potência.

5. Função Aquecimento multianel

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

- 1) Toque no ícone Seleção da zona de cozedura que pretende aquecer e o ponto decimal será indicado no ecrã da zona de cozedura correspondente.
- 2) Selecione o nível de potência desejado.
- 3) Toque no ícone Seleção do anel triplo para ativar o anel exterior, o indicador correspondente da zona de cozedura do anel exterior acender-se-á.

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

- 1) Toque no ícone Seleção da zona de cozedura que pretende aquecer e o ponto decimal será indicado no ecrã da zona de cozedura correspondente.
- 2) Selecione o nível de potência desejado.
- 3) Toque no ícone Seleção do anel triplo para ativar o anel exterior, o indicador correspondente da zona de cozedura do anel exterior acender-se-á.
- 4) O segundo anel ativar-se-á quando tocado pela primeira vez, o terceiro anel ativar-se-á quando tocado pela segunda vez e o anel exterior desativar-se-á quando tocado pela terceira vez.

5.3. Desativação da função Aquecimento multianel

- 1) Toque no ícone Seleção da zona de cozedura que pretende aquecer e o ponto decimal será indicado no ecrã da zona de cozedura correspondente.

PORTUGUÊS

2) Toque no ícone Seleção de anel triplo/multianel para desativar o anel exterior.

6. Ajuste do nível de potência

- Toque no ícone Seleção da zona de cozedura para selecionar a zona de cozedura correspondente, utilizando os ícones "+/-" para ajustar o nível de potência.
- Tocando e segurando qualquer um destes ícones, o valor será ajustado para cima ou para baixo. Cada vez que tocar no ícone "+", o nível de potência aumentará uma unidade, até ao nível 9; cada vez que tocar no ícone "-", o nível de potência diminuirá uma unidade, até ao nível 0 (cada vez que tocar no ícone "+" ou "-", ouvir-se-á um breve sinal sonoro).
- Quando o ajuste do nível de potência estiver concluído, o ponto decimal no ecrã deixará de piscar e apresentará normalmente o nível de potência após 10 segundos de inatividade.
- Quando se alterar o nível de potência de qualquer uma das zonas de cozedura para 0, essa zona de cozedura será desligada.
- Se o nível de potência de todas as zonas de cozedura for "0", o aparelho desligar-se-á automaticamente após 1 minuto de inatividade.

7. Função Aquecimento rápido

- Toque nos ícones "+/-" para definir a potência no nível 9, depois toque no ícone "+" para que a zona de cozedura mostre alternadamente "A" e "9".
- Toque no ícone "-" para definir o nível final de aquecimento rápido necessário.
- Toque no ícone "+" para definir a potência 9 e, em seguida, toque mais uma vez para ativar a função Aquecimento rápido. O indicador da zona de cozedura mostrará "A". Continue a tocar no ícone "-" e escolha a potência de cozedura.

A tabela de potência e de tempo para o aquecimento rápido é a seguinte:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de aquecimento rápido (minutos)	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

Por exemplo, toque no ícone "+" para selecionar "A" e toque no ícone "-" para selecionar a potência 4. A placa começará a cozinhar na potência 9 durante 6,5 minutos. Em seguida, regressará à potência 4.

Atenção

1. Só é possível reduzir a potência máxima na função Aquecimento rápido tocando no ícone "-" durante os primeiros 30 segundos; caso contrário, sairá da função Aquecimento rápido.
2. Se, ao fim de 30 segundos, a placa aquecer rapidamente à potência máxima e continuar a mostrar alternadamente "A" e "9", toque no ícone "+" e a placa permanecerá na função Aquecimento rápido.

3. Ao mudar o nível de potência, o tempo decorrido será automaticamente calculado no tempo correspondente ao novo nível de potência.
 4. Se tocar no ícone "-" em qualquer nível durante os primeiros 30 segundos da função Aquecimento rápido, o tempo decorrido será calculado no novo nível de tempo definido, depois de aquecer o tempo restante, a placa voltará ao modo Aquecimento normal.
- 8. Ícone Bloqueio para crianças**
- A placa vitrocerâmica pode ser bloqueada tocando e segurando o ícone Bloqueio para crianças durante 3 segundos quando o aparelho estiver no modo standby ou de aquecimento. Aparecerá o ícone do cadeado de segurança. Quando o aparelho é desligado, o ícone Bloqueio para crianças apaga-se.
 - Para indicar que a função Bloqueio para crianças foi ativada, o indicador do bloqueio para crianças acender-se-á.
 - Para desativar a função Bloqueio para crianças, toque longamente o ícone Bloqueio de para crianças.
 - Quando o bloqueio para crianças estiver ativado, não será possível tocar nenhum dos outros ícones do painel de controlo, exceto o ícone Ligar/Desligar.

Nota

Para evitar um mau funcionamento, se o bloqueio para crianças for ativado tocando no ícone Bloqueio de segurança e não for anulado antes de desligar a placa vitrocerâmica, a função Bloqueio para crianças continuará ativa quando o aparelho for ligado novamente. Se o bloqueio para crianças não for cancelado, não será possível utilizar nenhum dos outros ícones, exceto o ícone Ligar/Desligar.

9. Configuração do temporizador

- A sua placa de cozedura tem um temporizador que faz a contagem decrescente de 1 a 99 minutos. Se o ecrã do temporizador mostrar 0 no estado inicial, toque no ícone "-", o período de contagem decrescente será de 30 a 0. No final do período de contagem decrescente, será emitido um sinal acústico durante 2 minutos; toque em qualquer ícone no espaço de 2 minutos para o parar.
- Toque no ícone Temporizador, utilize os ícones +/- para definir o tempo de contagem decrescente. Se tocar primeiro no ícone +, o temporizador começará a partir de 1.
- Se pretender cancelar o temporizador, pode definir o tempo do temporizador para 0.
- O ecrã do temporizador mostrará o tempo de contagem decrescente que está a ser definido.
- O ecrã do temporizador aumentará em incrementos de 1 minuto sempre que o ícone "+" for tocado e será emitido um breve sinal sonoro.
- O ecrã do temporizador diminuirá em incrementos de 1 minuto sempre que o ícone "-" for tocado e será emitido um breve sinal sonoro.
- Se o tempo definido for superior a 99 minutos, o ecrã do temporizador regressará a "0".

PORTUGUÊS

Notas

- Para definir o temporizador, toque no ícone Temporizador e utilize os ícones "+/-" para introduzir o novo tempo.
- Após a seleção da zona de cozedura, é possível definir o temporizador antes da potência, se o fizer no prazo de 10 segundos (o ponto decimal da indicação correspondente piscará a cada segundo). Se não for efetuada qualquer operação após o temporizador ter sido definido, o temporizador regressará automaticamente a 0 (o ecrã mostrará 00) e o ponto decimal apagar-se-á.
- Após o arranque da zona de cozedura, durante e após a definição do temporizador, o indicador da zona de cozedura correspondente piscará (a cada segundo) e continuará a piscar até ao fim do temporizador.

9.1 Temporizador

O temporizador da placa pode ser utilizado como temporizador para qualquer uma das zonas de cozedura sem afetar o processo de cozedura ou a definição da potência de cada zona, e cada valor pode ser diferente.

Temporizador de uma única zona de cozedura

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

Temporizador de várias zonas de cozedura

- Cada definição do temporizador deve ser idêntica à "Temporizador de uma única zona de cozedura". Enquanto estiver definido um tempo de contagem decrescente para a zona de cozedura, o indicador correspondente a essa zona piscará.
- Toque num dos ícones de seleção da zona de cozedura, o ecrã mostrará o valor do temporizador da zona de cozedura.
- Quando nenhuma zona de cozedura for selecionada, o ecrã indicará o valor mínimo do temporizador para todas as zonas.

9.2 Tempo predefinido

As três zonas de cozedura têm uma função de temporizador predefinido, se o temporizador não for definido manualmente, a relação entre o temporizador predefinido e o nível de potência corresponde à tabela abaixo:

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

Quando todos os tempos predefinidos forem atingidos, as zonas de cozedura desligam-se automaticamente e entram em modo standby.

10. Aviso de temperatura elevada

- Toque e segure no ícone Ligar/Desligar manualmente durante 3 segundos até se desligar, o aparelho deixará de aquecer, mas a superfície de cozedura continuará a ter uma temperatura elevada. O ecrã da zona de cozedura que parou de aquecer mostrará o aviso de calor residual "H" para indicar a temperatura elevada da superfície de cozedura em causa.
- Desde que a zona de cozedura tenha sido aquecida anteriormente, o indicador correspondente continuará a mostrar "H" durante 20 minutos após ter sido desligado.

11. Função de proteção

- Proteção contra temperaturas elevadas: quando a temperatura da placa de cozedura for demasiado elevada, o sistema mecânico de proteção de limitação da temperatura será ativado e, em seguida, a placa de cozedura deixará de aquecer e começará a aquecer novamente quando a temperatura baixar.
- Proteção contra o calor residual: quando todo o aparelho deixar de aquecer, o tubo digital da zona de aquecimento relativa apresentará o aviso de temperatura elevada, indicando que a temperatura da superfície de cozedura é demasiado elevada, não toque para evitar queimaduras.
- Proteção de desligamento de segurança: Para os modelos com ficha, quando desligado após um segundo em qualquer altura, a tensão entre L/N da ficha deve descer abaixo do intervalo de tensão seguro.
- Falha na ligação entre a placa do ecrã e a placa de alimentação elétrica: quando o aparelho for ligado, se a placa de visualização não receber o sinal correto da placa de alimentação durante 20 segundos consecutivos, o ecrã de 2 dígitos do temporizador mostrará "E1" e todas as cargas deixarão de funcionar. O aparelho regressará ao modo Desligado após 1 minuto e o ecrã mostrará continuamente o aviso de calor residual "H" para a zona de cozedura que está sob proteção de calor residual.

Guia para a utilização de placas vitrocerâmicas

- Nas primeiras utilizações, a placa de cozedura pode libertar um cheiro ácido e a queimado. Este odor desaparecerá completamente com a utilização repetida.
- As posições a partir das quais o calor irradia estão claramente assinaladas na placa de cozedura. Os utensílios de cozinha devem ser colocados exatamente sobre estas zonas para que o aquecimento seja eficaz. Os utensílios de cozinha devem ter o mesmo diâmetro que a zona de cozedura em que são utilizados.
- Não utilize utensílios de cozinha com uma base rugosa, pois podem riscar a superfície cerâmica.

PORTUGUÊS

- Antes de utilizar o utensílio de cozinha, certifique-se de que a base está limpa e seca.
- Quando frio, o fundo do utensílio de cozinha deve ser ligeiramente côncavo, pois quando quente expande-se e fica plano sobre a superfície da placa. Deste modo, a transferência de calor é mais fácil.
- A melhor espessura para o fundo do utensílio de cozinha é de 2 - 3 mm para o aço esmaltado e de 4 - 6 mm para o aço inoxidável com fundo tricamada.
- O não cumprimento destas recomendações resultará numa grande perda de calor e energia. O calor não absorvido pelos utensílios de cozinha propagar-se-á à placa, à estrutura e aos armários circundantes.
- É preferível cobrir o recipiente de cozinha com uma tampa para poder cozinhar a uma temperatura mais baixa.
- Cozinhe sempre os legumes, as batatas, etc. com o mínimo de água possível para reduzir o tempo de cozedura.
- Os alimentos ou os líquidos com elevado teor de açúcar podem danificar a placa se entrarem em contacto com a superfície da placa vitrocerâmica. Os salpicos devem ser limpos imediatamente, embora isso não evite danos na superfície da placa.

Importante

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

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Depois de cada uso

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

Quadro de limpeza

Tipo de resíduos	Retirar imediatamente?	Retirar quando o aparelho tiver arrefecido?	O que utilizar para remover os resíduos?
Açúcar ou alimentos/ líquidos que contenham açúcar	Sim	Não	Raspador de vitrocerâmica
Folha de alumínio ou folha de plástico	Sim	Não	Raspador de vitrocerâmica
Salpicos de óleo/gordura	Não	Sim	Produto de limpeza para placas de vitrocerâmica
Descoloração do metal	Não	Sim	Produto de limpeza para placas de vitrocerâmica
Salpicos ou anéis de água	Não	Sim	Produto de limpeza para placas de vitrocerâmica

Importante

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

Aviso

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

Importante

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

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Aviso

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

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 02852

Produto: Bolero Squad V 3001

Tensão nominal: 220-240 V~

Frequência nominal: 50/60Hz

Potência nominal: 5700 W

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		02852	
Tipo de placa de cozedura		Elétrica	
Número de seletores das zonas de cozedura		3	
Tecnologia de aquecimento		Placa radiante	

	Símbolo	Valor	Unidade
Para as zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil de cada zona de cozedura, arredondado aos 5 mm mais próximos.	$\varnothing^{(1)}$	20.0	cm
	$\varnothing^{(2)}$	16.5	cm
	$\varnothing^{(3)}$	30.0	cm
Para as zonas de cozedura não circulares: largura e comprimento da superfície utilizável de cada zona de cozedura, arredondados aos 5 mm mais próximos.	L W	N/A N/A	cm cm
Consumo de energia por lâmpada ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	EC _{cozedura (1) elétrica}	187,8	Wh/kg
	EC _{cozedura (2) elétrica}	210,0	Wh/kg
	EC _{cozedura (3) elétrica}	178,4	Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (*)	EC _{placa elétrica}	192,1	Wh/kg
Modo Desligado		0,46	W

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

⁽¹⁾ Zona de cozedura 1

⁽²⁾ Zona de cozedura 2

⁽³⁾ Zona de cozedura 3

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTIA E SAT

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Kookzone 1
2. Kookzone 2
3. Kookzone 3
4. Indicator kookzone 1
5. Selectie-icoon kookzone 1
6. Indicator kookzone 2
7. Selectie-icoon kookzone 2
8. Indicator kookzone 3
9. Selectie-icoon kookzone 3
10. Drievoudig kookzone selectie-icoon
11. Icoon verhogen "+"
12. Icoon verlagen "-"
13. Weergave timer
14. Weergave timer
15. Timer
16. Icoon veiligheidsslot
17. Aan/uit

Opmerking

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos

- Keramische kookplaat
- Isolatieband

NEDERLANDS

- Draagbeugels
- Handleiding

Eerste gebruik

Belangrijk

- Het oppervlak van de keramische kookplaat moet worden schoongemaakt (zie Schoonmaak en onderhoud).
- Zet beide kookzones 5 minuten aan op maximaal vermogen, zet ze niet tegelijk aan. Zet in elke zone een steelpan halfvol met koud water. Dit helpt nieuwe geurtjes te elimineren en verdampt eventueel vocht dat zich tijdens het transport in de verwarmingselementen heeft gevormd.
- Schakel niet beide zones tegelijk in.

3. INSTALLATIE

Elektrische verbindingen

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

Waarschuwing

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

Voordat u de keramische kookplaat installeert

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

Waarschuwingen

- Oppervlakken die in direct contact komen met de plaat moeten hittebestendig zijn (min. 95°).
- Het apparaat kan geïnstalleerd worden op een werkblad met een dikte tussen 30 en 40 mm en dicht bij muren die hoger zijn dan het werkblad, met een minimale afstand van 100 mm.
- Maak alle relevante zaagsneden in het oppervlak/aanrechtblad en verwijder vervolgens zorgvuldig alle schilfers of zaagsel voordat u de kookplaat monteert.
- Voor een goede ventilatie van de kookplaat moet u de afmetingen respecteren zoals

aangegeven in figuren 2 en 3.

- Zorg ervoor dat het oppervlak vlak is en dat er geen onderdelen in de weg zitten van de ruimte die nodig is voor de installatie.
- Maak de snede zoals aangegeven in figuur 2 en 3.

Installatie van de keramische kookplaat

- Haal de kookplaat en de handleiding uit de doos.
- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u verder gaat met de installatie.

Stap 1

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

Stap 2

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

Stap 3

- Bevestig de beugels (4 of 5 stuks) aan de voor- en achterkant met schroeven. Plaats de kookplaat in een goed gecentreerde positie op het voorgesneden aanrecht of keukenblad.
- Zorg ervoor dat de voorkant van de plaat parallel is met de zijkant van het keukenblad. Fig. 6

Belangrijk

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

Richtlijnen voor montage. Fig. 8

- De keramische kookplaat is ontworpen om te werken met tweefasige wisselstroom (400V2N-50Hz). De nominale spanning van de plaatweerstand is 230V. De keramische

NEDERLANDS

kookplaat kan worden aangepast voor eenfasige werking door middel van een geschikte jumper in de aansluitdoos volgens het volgende aansluitschema. Het bedradingsschema is ook te vinden op het deksel van de aansluitdoos. Denk eraan dat de aansluitkabel moet passen bij het type aansluiting en het vermogen van de keramische kookplaat.

- De aansluitkabel moet worden vastgezet in een anti-wrijvingsklem.

Waarschuwing!

- Vergeet niet om het veiligheidscircuit aan te sluiten op de klem in de aansluitdoos.
- De voeding van de keramische kookplaat moet voorzien zijn van een veiligheidsschakelaar waarmee de stroom in geval van nood kan worden uitgeschakeld. De afstand tussen de werkcontacten van de veiligheidsschakelaar moet minstens 3 mm zijn.
- De kabelverbindingen moeten worden gemaakt volgens het bedradingsschema op de onderkant van de kookplaat.
- Elk kabeltype moet worden aangesloten op de overeenkomstige voedingsaansluitdoos.
- U moet een schroevendraaier van goede kwaliteit gebruiken om ALLE klemschroeven zorgvuldig en volledig vast te draaien.
- Als slechts twee zones werken wanneer u de kookplaat voor de eerste keer inschakelt, moet u controleren of alle klemschroeven goed vastzitten. Dit moet gebeuren voordat u contact opneemt met de klantenservice van Cecotec.

Belangrijk

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

Vervanging van de stroomkabel. Fig. 9

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door een geschikt exemplaar. Neem hiervoor contact op met het Cecotec-servicecentrum of een gekwalificeerde technicus.
- De stroomkabel moet worden vervangen volgens de volgende instructies:
 1. Schakel het apparaat uit.
 2. Open het aansluitblok aan de onderkant van de kookplaat.
 3. Draai de klemschroeven los waarmee de kabel vastzit.
 4. De "groen-gele" aardendraad moet worden aangesloten op de gemarkeerde klem. Hij moet

ongeveer 10 mm langer zijn dan de stroom en neutrale draden.

5. De "blauwe" neutrale draad moet worden aangesloten op de klem die gemerkt is met de letter (N) - de stroomdraad (L1) moet worden aangesloten op de klem die gemerkt is met de letter (L1) (220-240V 1N ~). Fig. 9
6. De "blauwe" neutrale draad moet worden aangesloten op de klem met de letter (N) - de stroomdraad L1 moet worden aangesloten op de klem met de letter (L1). De L2-kabel moet worden aangesloten op de klem gemarkeerd met de letter (L2) (380-420V 2N~). Fig. 9

4. WERKING

1. Inschakelen

Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, geeft het apparaat één pieptoon om aan te geven dat het is ingeschakeld, alle digitale indicatoren op het scherm en de displays lichten 2 seconden op en het apparaat schakelt vervolgens uit.

Opmerking

- De indicatielampjes gaan niet branden als er geen multi-ring verwarmingsfunctie is.

Uitschakelmodus: Het hele display gaat uit, behalve de restwarmte-indicator. Behalve als u het aan/uit-icoon ingedrukt houdt, kunnen de andere iconen niet worden geactiveerd.

2. Stand-by

- Houd in de uitgeschakelde modus het aan/uit-icoon 3 seconden ingedrukt, het bord geeft een pieptoon en schakelt over naar de stand-bymodus.
- De kookzone-indicators geven "0" weer (de letter "H" wordt weergegeven op de kookzone-indicator als er restwarmte is, en de decimale punt knippert), het timerdisplay geeft ook "00" weer.
- In stand-by kan elke kookzone worden verwarmd; als geen enkele zone wordt verwarmd, schakelt het apparaat na 10 seconden automatisch uit en geeft het een pieptoon.

3. Uitschakelen

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

NEDERLANDS

4. Verwarmingsregeling

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

Notities

Tijdens het koken kan slechts één functie worden geactiveerd of één van de iconen op de kookplaat worden geselecteerd.

Druk op het icoon "-" om het vermogensniveau op "0" te zetten en de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.

Elke kookzone heeft 9 vermogensniveaus.

5. Multi-ring verwarmingsfunctie

- 5.1. Drievoudige kookringfunctie: De buitenring kan alleen worden ingeschakeld als de binnenring is ingeschakeld.
 - 1) Druk op het touch selectie icoon van de kookzone die u wilt verwarmen en de decimale punt wordt weergegeven op het display van de bijbehorende kookzone.
 - 2) Kies het gewenste vermogensniveau.
 - 3) Druk op het selectie-icoon van de drievoudige ring om de buitenste ring te openen, het bijbehorende indicatielampje van de kookzone van de buitenste ring gaat branden.
- 5.2. Drievoudige kookringfunctie: De buitenring kan alleen worden ingeschakeld als de binnenring is ingeschakeld.
 - 1) Druk op het touch selectie icoon van de kookzone die u wilt verwarmen en de decimale punt wordt weergegeven op het display van de bijbehorende kookzone.
 - 2) Kies het gewenste vermogensniveau.
 - 3) Druk op het selectie-icoon van de drievoudige ring om de buitenste ring te openen, het

bijbehorende indicatielampje van de kookzone van de buitenste ring gaat branden.

- 4) De tweede ring gaat open wanneer deze voor de eerste keer wordt ingedrukt, de derde ring gaat open wanneer deze voor de tweede keer wordt ingedrukt en de buitenste ring gaat dicht wanneer deze voor de derde keer wordt ingedrukt.

5.3. Deactiveren van de multi-ring kookfunctie

- 1) Druk op het touch selectie icoon van de kookzone die u wilt verwarmen en de decimale punt wordt weergegeven op het display van de bijbehorende kookzone.
- 2) Druk op het selectie-icoon drievoudige ring/meervoudige ring om de buitenste ring te sluiten.

6. Aanpassen van het vermogensniveau

- Druk op het kookzone selectie-icoon om de bijbehorende kookzone te selecteren en gebruik de "+/-" iconen om het vermogensniveau aan te passen.
- Als u een van deze iconen ingedrukt houdt, wordt de waarde van de zone-indicator omhoog of omlaag bijgesteld. Telkens als u op het "+"-icoon drukt, wordt het vermogensniveau met één verhoogd, tot niveau 9; telkens als u op het "-"-icoon drukt, wordt het vermogensniveau met één verlaagd, tot niveau 0 (telkens als u op het "+"- of "-"-icoon drukt, hoort u een korte pieptoon).
- Zodra de aanpassing van het vermogensniveau is voltooid, stopt de decimale punt op het display met knipperen en wordt het vermogensniveau normaal weergegeven na 10 seconden inactiviteit.
- Als u het vermogensniveau van een kookzone op 0 zet, wordt die kookzone uitgeschakeld.
- Als het vermogensniveau van alle kookzones "0" is, schakelt het apparaat automatisch uit na 1 minuut inactiviteit.

7. Snelle opwarmfunctie

- Druk op de "+/-" iconen om het vermogen in te stellen op niveau 9 en druk vervolgens op het "+" icoon zodat de kookzone afwisselend "A" en "9" weergeeft.
- Druk op het icoon "-"- om het vereiste eindniveau van snelle verwarming in te stellen.
- Druk op het "+" icoon om snelheid 9 te bereiken en druk vervolgens nogmaals op het icoon om de snelle opwarmfunctie te activeren. De kookzone-indicator geeft "A" aan. Druk verder op het icoon "-"- en kies de kooksnelheid.

Het vermogen en de tijdstabellen voor snel opwarmen zijn als volgt:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Snelle opwarmtijd (minuten)	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

Druk bijvoorbeeld op het icoon "+" om "A" te selecteren en druk op het icoon "-"- om snelheid 4 te selecteren. De kookplaat begint te koken op snelheid 9 gedurende 6,5 min. Daarna keert hij terug naar de ingestelde snelheid 4.

NEDERLANDS

Let op

1. U kunt het maximale vermogen in de snelle opwarmmodus alleen verlagen door gedurende de eerste 30 seconden op het icoon "-" te drukken, anders verlaat u de snelle opwarmmodus.
2. Als het apparaat na 30 seconden snel opwarmt op vol vermogen, terwijl het afwisselend "A" en "9" blijft weergeven, drukt u op het icoon "+" en blijft de kookplaat in de snel verwarmingsmodus.
3. Bij het wijzigen van het vermogensniveau wordt de verstreken tijd automatisch berekend in de verwarmingstijd die overeenkomt met het nieuwe vermogensniveau.
4. Als u op het icoon "-" drukt op een willekeurig niveau tijdens de eerste 30 seconden van de snelle verwarmingsmodus, wordt de verstreken tijd berekend op de nieuwe ingestelde niveautijd, na het verwarmen in die resterende tijd keert de kookplaat terug naar de normale verwarmingsmodus.

8. Icoon veiligheidsslot

- De keramische kookplaat kan worden vergrendeld door het icoon van de veiligheidsvergrendeling 3 seconden ingedrukt te houden terwijl het apparaat in de stand-by- of verwarmingsmodus staat. Het icoon van het veiligheidsslot verschijnt. Als het apparaat wordt uitgeschakeld, gaat het icoon van de beveiligingsvergrendeling uit.
- Om aan te geven dat de veiligheidsvergrendelingsfunctie geactiveerd is, gaat het indicatorlampje voor de veiligheidsvergrendeling branden.
- Om de beveiligingsvergrendelingsfunctie uit te schakelen, drukt u lang op het icoon van de beveiligingsvergrendeling.
- Als de beveiligingsvergrendeling is geactiveerd, kunt u geen van de andere knoppen op het bedieningspaneel activeren, behalve de aan/uit-knop.

Opmerking

Om storingen te voorkomen, als de veiligheidsvergrendeling wordt geactiveerd door op het veiligheidsvergrendeling-icoon te drukken en niet wordt geannuleerd voordat de keramische kookplaat wordt uitgeschakeld, zal de veiligheidsvergrendelingsfunctie nog steeds actief zijn als het apparaat weer wordt ingeschakeld. Als de beveiligingsvergrendeling niet wordt geannuleerd, kunt u geen van de andere iconen gebruiken, behalve het aan/uit-icoon.

9. De timer instellen

- De kookplaat heeft een timer die aftelt van 1 tot 99 minuten. Als het timerdisplay 0 toont voor de beginstatus, druk dan op het "-" icoon, de aftelperiode zal van 30 tot 0 gaan. Aan het einde van de aftelperiode klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal, druk binnen 2 minuten op een icoon om dit te stoppen.
- Druk op het timer-icoon en gebruik de "+/-" iconen om de afteltijd in te stellen. Als u eerst op het "+" icoon drukt, start de timer vanaf 1.

- Als u de timer wilt annuleren, kunt u de timer op nul zetten.
- Het timerdisplay toont de afteltijd die wordt geprogrammeerd.
- Telkens wanneer op het "+"-icoon wordt gedrukt, loopt de timer op in stappen van 1 minuut en klinkt er een korte pieptoon.
- Telkens wanneer op het icoon "-" wordt gedrukt, wordt de timer met intervallen van 1 minuut verlaagd en klinkt er een korte pieptoon.
- Als de ingestelde tijd 99 minuten overschrijdt, keert het timerdisplay terug naar "0".

Notities

- Om de timer in te stellen, drukt u op het timer-icoon en gebruikt u de "+/-" iconen om de nieuwe tijd in te voeren.
- Na het selecteren van de kookzone kunt u de timer instellen voordat u het vermogensniveau aanpast als u dit binnen 10 seconden doet (de decimale punt van het bijbehorende display knippert, 1 keer per seconde). Als er geen bewerking wordt uitgevoerd nadat de timer is ingesteld, gaat de timer automatisch terug naar 0 (het display toont 00) en wordt de decimale punt uitgeschakeld.
- Na het starten van de kookzone, tijdens en na het instellen van de timer, knippert de indicator van de corresponderende kookzone (eenmaal per seconde) en blijft knipperen tot het einde van de timer.

9.1 Minutenwijzer

De kookwekker kan worden gebruikt als minuutwekker voor alle kookzones zonder het kookproces of de vermogensinstelling van elke zone te beïnvloeden, en elke waarde kan anders zijn.

Timing van één kookzone

Druk bij het instellen van de afteltijd voor een kookzone eerst op het timer-icoon, de decimale punt op het display van de geselecteerde kookzone licht op. De decimale punt op het timerdisplay wordt weergegeven om aan te geven dat de ingestelde timer is gerelateerd aan de geselecteerde kookzone. Op dit punt kun je de "+/-" iconen gebruiken om de afteltijd aan te passen.

Timing van verschillende kookzones

- Elke timerinstelling moet hetzelfde zijn als de "Timing van een enkele kookzone". Zolang er een afteltijd is ingesteld voor de kookzone, knippert het bijbehorende indicatielampje voor die zone.
- Druk op een van de kookzone selectie-iconen, op het display verschijnt de timerwaarde van de kookzone.
- Als er geen kookzone geselecteerd is, toont het display de minimale timerwaarde voor alle zones.

NEDERLANDS

9.2 Vooraf ingestelde tijd

De 3 kookzones hebben een vooraf ingestelde timerfunctie, als de timer niet handmatig wordt ingesteld, wordt de verhouding tussen de vooraf ingestelde timer en het vermogensniveau weergegeven in de onderstaande tabel:

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

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

10. Waarschuwing hoge temperatuur

- Houd het aan/uit-icoon handmatig 3 seconden ingedrukt tot het uitgaat, het hele apparaat stopt met verwarmen, maar het kookoppervlak heeft nog steeds een hoge temperatuur. Op het display van de betreffende kookzone die gestopt is met verwarmen, verschijnt het waarschuwingssymbool voor restwarmte "H" om de hoge temperatuur van het betreffende kookoppervlak aan te geven.
- Op voorwaarde dat de kookzone al opgewarmd is, blijft de overeenkomstige indicator "H" aangeven gedurende 20 minuten na het uitschakelen.

11. Beveiliging

- Bescherming tegen hoge temperaturen: Als de temperatuur van de verwarmingsplaat te hoog is, start de mechanische beveiliging tegen zelftemperatuurbegrenzing, waarna de verwarmingsplaat stopt met verwarmen en weer begint met verwarmen als de temperatuur daalt.
- Bescherming tegen restwarmte: Wanneer het hele apparaat stopt met verwarmen, zal de digitale buis van de relatieve verwarmingszone het waarschuwingssymbool voor hoge temperatuur weergeven, om aan te geven dat de temperatuur van het kookoppervlak te hoog is.
- Beveiliging tegen automatische uitschakeling: Bij modellen met een stekker moet de spanning tussen L/N van de stekker onder het veilige spanningsbereik vallen als ze na één seconde worden uitgeschakeld.
- Fout in de verbinding tussen de displaykaart en de voedingskaart: Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld en de displaykaart gedurende 20 opeenvolgende seconden geen correct signaal ontvangt van de voedingskaart, toont het 2-cijferige timerdisplay "E1" en stoppen alle verbruikers met werken. Na 1 minuut keert hij terug naar de uit-modus en op het display verschijnt continu het waarschuwingssymbool voor restwarmte "H" voor de kookzone die beveiligd is tegen restwarmte.

Gids voor het gebruik van keramische kookplaten

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

Belangrijk

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

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Laat de kookplaat afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het lichtnet voordat het schoon wordt gemaakt.
- Resten van schoonmaakmiddelen die achterblijven op het oppervlak van de keramische kookplaat kunnen deze beschadigen. Resten van schoonmaakmiddelen die achterblijven op het oppervlak van de keramische kookplaat kunnen deze beschadigen.
- Schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen beschadigen het oppervlak

NEDERLANDS

van de kookplaat; maak het schoon met lauw water gemengd met een beetje vloeibaar afwasmiddel.

- Het is misschien gemakkelijker om etensresten op te ruimen als het oppervlak van de kookplaat nog heet is. U moet echter oppassen dat u zich niet verbrandt als u het oppervlak van de kookplaat schoonveegt terwijl het nog heet is.

Na elk gebruik

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

Schoonmaak tabel

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

Belangrijk

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

Waarschuwing

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

Belangrijk

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

6. PROBLEEMOPLOSSING

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

Waarschuwing

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

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 02852

Product: Bolero Squad V 3001

Nominale spanning: 220-240V~

Nominale frequentie: 50/60Hz

Nominaal vermogen: 5700W

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		02852	
Type kookplaat		Elektrisch	
Aantal keuzeschakelaars voor kookzones en/of kookzones		3	
Verwarmingstechnologie (inductiekookplaten en kookzones, stralingskookplaten, vaste kookplaten)		Stralingsplaat	

NEDERLANDS

	Symbol	Waarde	Eenheid
Voor ronde kookplaatzen of kookzones: diameter van de bruikbare oppervlakte van elke elektrische kookplaat, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø ⁽¹⁾	20.0	cm
	Ø ⁽²⁾	16.5	cm
	Ø ⁽³⁾	30.0	cm
Voor niet-ronde lampen of kookzones: breedte en lengte van het bruikbare oppervlak van elke lamp of elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	L W	N/A N/A	cm cm
Energieverbruik per lamp of kookzone, berekend per kg (*)	EC Elektrisch koken (1)	187.8	Wh/kg
	EC Elektrisch koken (2)	210.0	Wh/kg
	EC Elektrisch koken (3)	178.4	Wh/kg
Energieverbruik van de plaat, berekend per kg (*)	EC Elektrische kookplaat	192.1	Wh/kg
Uit stand		0.46	W

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

⁽¹⁾ Kookzone 1

⁽²⁾ Kookzone 2

⁽³⁾ Kookzone 3

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

Gemaakt in China/ Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

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

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

10. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden 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 (1300/1500 W)
2. Strefa gotowania 2 (1300/1500 W)
3. Strefa gotowania 3 (1300/1500 W)
4. Wskaźnik strefy gotowania 1
5. Ikona dotykowa wyboru strefy gotowania 1
6. Wskaźnik strefy gotowania 2
7. Ikona dotykowa wyboru strefy gotowania 2
8. Wskaźnik strefy gotowania 3
9. Ikona dotykowa wyboru strefy gotowania 3
10. Ikona dotykowa wyboru potrójnej strefy gotowania
11. Ikona dotykowa zwiększania "+"
12. Ikona dotykowa zmniejszania "-"
13. Wizualizacja czasomierza
14. Wizualizacja czasomierza
15. Ikona czasomierza
16. Ikona blokady bezpieczeństwa
17. Ikona zasilania

Uwaga

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

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania

- Płyta ceramiczna
- Taśma izolująca

- Uchwyty
- Ta instrukcja obsługi

Pierwsze użytkowanie

Ważne

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

3. INSTALACJA

Połączenia elektryczne

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

Ostrzeżenie

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

Przed założeniem płyty

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

Ostrzeżenie

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

POLSKI

- Upewnij się, że powierzchnia jest płaska i kwadratowa oraz że żadna część nie koliduje z prześwietem wymaganym do instalacji.
- Wykonaj cięcie, jak pokazano na rysunkach 2 i 3.

Montaż płyty

- Wyszusz płytę i instrukcję płyty.
- Przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania bieżni prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi.

Krok 1

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

Krok 2

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

Krok 3

- Przymocuj wsporniki (4 lub 5 sztuk) z przodu i z tyłu za pomocą śrub. Umieść płytę odpowiednio wycentrowaną na wstępnie dociętym bufecie.
- Upewnij się, że przednie krawędzie są równoległe do boku blatu. Rys. 6

Ważne

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

Wskazówki ad. montażu. Rys. 8

- Płyta ceramiczna przystosowana jest do pracy z prądem przemiennym dwufazowym (400V2N-50Hz). Nominalne napięcie rezystorów na płytce wynosi 230V. Przystosowanie płyty ceramicznej do pracy na prądzie jednofazowym możliwe jest poprzez odpowiednie z mostkowanie w skrzynce przyłączeniowej zgodnie z poniższym schematem połączeń. Schemat połączeń znajduje się również na pokrywie skrzynki przyłączeniowej. Należy pamiętać, że przewód musi być dopasowany do rodzaju podłączenia i mocy znamionowej płyty ceramicznej.
- Kabel przyłączeniowy musi być zamocowany w zacisku odciążającym.

Ostrzeżenie!

- Należy pamiętać o podłączeniu obwodu bezpieczeństwa do zacisku skrzynki przyłączeniowej.
- Zasilanie elektryczne płyty ceramicznej musi posiadać wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający awaryjne odcięcie prądu. Odległość między stykami roboczymi wyłącznika bezpieczeństwa musi wynosić co najmniej 3 mm.
- Połączenia przewodów należy wykonać zgodnie ze schematem znajdującym się na spodzie płytki.
- Każdy rodzaj kabla odpowiednio należy podłączyć do skrzynki przyłączeniowej zasilania.
- Do dokładnego i pełnego dokręcenia WSZYSTKICH śrub zacisków należy użyć śrubokręta dobrej jakości.
- Jeśli przy pierwszym włączeniu płyty działają tylko dwie strefy, należy ponownie sprawdzić, czy wszystkie śruby zacisków są dokręcone. Należy to zrobić przed skontaktowaniem się z Obsługą Klienta.

Ważne

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

Umieszczenie kabla zasilania. Rys. 9

- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na odpowiedni. W tym celu należy skontaktować się z oficjalnym serwisem Cecotec lub z wykwalifikowanym technikiem.
- Kabel zasilania powinien być zastąpiony zgodnie z następującymi wskazówkami:
 1. Wyłączenie urządzenia.
 2. Otwórz listwę zaciskową znajdującą się na dole płytki.
 3. Odkręć śruby zacisków mocujących kabel.
 4. Kabel uziemiający „zielony-żółty” powinien być podłączony do zaznaczonego terminalu. Powinno być jakieś 10 mm dłuższe niż kable neutralne.
 5. Przewód neutralny „niebieski” należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą (N) - przewód pod napięciem (L1) należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą (L1) (220-240V 1N ~). Rys. 9
 6. Przewód neutralny „niebieski” należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą (N) - przewód pod napięciem L1 należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą (L1). Przewód L2 należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą (L2) (380-420V 2N ~). Rys. 9

4. FUNKCJONOWANIE

1. **Włączony**

Po włączeniu urządzenia wyda sygnał dźwiękowy informujący, że jest włączona, wszystkie cyfrowe wskaźniki na ekranie i wyświetlaczach zaświecą się na 2 sekundy, a następnie urządzenie przejdzie w tryb wyłączenia.

Uwaga

- Diody wskazujące nie zapalą się, jeśli nie ma funkcji ogrzewania wielu pierścieni na raz.

Tryb wyłączenia: Cały ekran się wyłączy oprócz wskaźnika ciepła cząstkowego. Tylko jeśli będziesz trzymać wciśnięte ikony zasilania, reszta ikon nie będzie się mogła aktywować.

2. **W trybie gotowości**

- W trybie wyłączenia naciśnij i przytrzymaj ikonę włączania/wyłączenia przez 3 sekundy, płyta wyda sygnał dźwiękowy i przejdzie w tryb gotowości.
- Wskaźniki strefy gotowania wskażą „0” (litera „H” pojawi się na wskaźniku strefy gotowania, jeśli występuje ciepło resztkowe, a przecinek dziesiętny będzie migać), wyświetlacz timera pokaże również „00”.
- W trybie gotowości każde pole grzewcze może być podgrzewane; jeśli żadna strefa nie jest nagrzana, urządzenie automatycznie wyłącza się po 10 sekundach i emituje sygnał dźwiękowy.

3. **Wyłączenie**

W trybie czuwania lub grzania naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk włączania/wyłączenia, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i urządzenie przejdzie w tryb wyłączenia. Jeśli na odpowiedniej powierzchni pola grzejnego znajduje się obecnie ciepło resztkowe, na wyświetlaczu wskaźnika poziomu mocy pojawi się „H” i pojawi się ostrzeżenie o ciepłe resztkowym.

4. **Kontrola nagrzewania**

- W trybie gotowości wybierz strefę grzejną, dotykając ikony wyboru strefy grzejnej, a następnie dotykaj ikon „+/-”, aby dostosować poziom mocy. Naciśnij i przytrzymaj ikony „+/-”, aby w sposób ciągły zwiększać lub zmniejszać poziom mocy.
- Gdy strefa grzejna jest w stanie ogrzewania, naciśnij i przytrzymaj ikonę włączania/wyłączenia przez 3 sekundy, aby wyłączyć i zatrzymać ogrzewanie 3 stref grzejnych. Wskaźnik odpowiedniej strefy grzejnej, która była wcześniej podgrzewana, zacznie migać i wyświetli się symbol ostrzegawczy wysokiej temperatury „H”.
- W trybie czuwania, jeśli w jakiegokolwiek strefie grzejnej nadal występuje ciepło resztkowe, na wyświetlaczu pojawi się symbol wysokiej temperatury.
- Jeśli chcesz wyłączyć jedną z pól grzewczych, możesz najpierw wybrać tę strefę, a

następnie nacisnąć ikonę „-”, aby ustawić poziom mocy „0”, aby wyłączyć tę strefę, co nie będzie miało wpływu na ogrzewanie pozostałych stref grzewczych. Kiedy poziom mocy osiągnie „0”, wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego, które się już nagrzało, wyświetli symbol ostrzeżenia o wysokiej temperaturze.

- Jeżeli jednocześnie działa więcej niż jedno pole grzewcze, całkowita moc będzie równa sumie mocy wszystkich działających pól grzewczych. Każda strefa gotowania będzie działać zgodnie ze swoim ustawieniem mocy i nie będą miały na siebie wpływu.

Uwagi

Podczas gotowania można włączyć tylko jedną funkcję lub wybrać jedną z ikon na talerzu, czyli pojawi się tylko jedna kropka.

Naciśnij ikonę „-”, aby ustawić poziom mocy na „0”, a płyta wyłączy się automatycznie.

Każda strefa gotowania posiada 9 poziomów mocy.

5. Funkcja ogrzewania wielu pierścieni na raz

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

- 1) Dotknij ikony dotykowej, aby wybrać strefę gotowania, którą chcesz ogrzać, a na odpowiednim wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się przecinek.
- 2) Wybierz żądany poziom mocy.
- 3) Naciśnij ikonę wyboru potrójnego pierścienia, aby otworzyć pierścień zewnętrzny; zaświeci się odpowiednia kontrolka strefy grzejnej pierścienia zewnętrznego.

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

- 1) Dotknij ikony dotykowej, aby wybrać strefę gotowania, którą chcesz ogrzać, a na odpowiednim wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się przecinek.
- 2) Wybierz żądany poziom mocy.
- 3) Naciśnij ikonę wyboru potrójnego pierścienia, aby otworzyć pierścień zewnętrzny; zaświeci się odpowiednia kontrolka strefy grzejnej pierścienia zewnętrznego.
- 4) Drugi pierścień otworzy się po pierwszym naciśnięciu, trzeci pierścień po drugim naciśnięciu, a zewnętrzny pierścień zamknie się po trzecim naciśnięciu.

5.3. Dezaktywacja funkcji różnych pierścieni gotowania.

- 1) Dotknij ikony dotykowej, aby wybrać strefę gotowania, którą chcesz ogrzać, a na odpowiednim wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się przecinek.
- 2) Naciśnij ikonę wyboru potrójnego/wielodzwońkowego, aby zamknąć pierścień zewnętrzny.

6. Regulacja poziomu mocy

- Naciśnij ikonę wyboru strefy gotowania, aby wybrać odpowiednią strefę gotowania, używając ikon „+/-” do regulacji poziomu mocy.
- Przytrzymanie dowolnej z tych ikon spowoduje zmianę wartości wskaźnika strefy w

górze lub w dół. Za każdym razem, gdy naciśniesz ikonę „+”, poziom mocy wzrośnie o jeden, aż do poziomu 9; za każdym razem, gdy naciśniesz ikonę „-”, poziom mocy zostanie zmniejszony o jeden, aż do poziomu 0 (za każdym naciśnięciem ikony „+” lub „-” rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy).

- Po zakończeniu regulacji poziomu mocy kropka dziesiąta na wyświetlaczu przestanie migać i po 10 sekundach bezczynności będzie normalnie wyświetlać poziom mocy.
- Zmieniając poziom mocy dowolnej strefy gotowania na 0, ta strefa gotowania zostanie wyłączona.
- Jeśli poziom mocy wszystkich pól grzewczych wynosi „0”, urządzenie wyłączy się automatycznie po 1 minucie bezczynności.

7. Funkcja szybkiego ogrzewania

- Dotykaj ikon „+/-”, aby ustawić moc na poziom 9, a następnie dotykaj ikony „+”, aby strefa grzejna wyświetlała na przemian „A” i „9”.
- Naciśnij ikonę “-” aby ustawić poziom końcowy szybkiego ogrzewania, który będziesz potrzebować.
- Naciśnij ikonę „+”, aby osiągnąć prędkość 9, a następnie naciśnij jeszcze raz, aby włączyć funkcję szybkiego nagrzewania. Wskaźnik strefy gotowania pokaże „A”. Kontynuuj naciskając ikonę “-” i wybierz prędkość gotowania.

Tablice mocy i odpowiedni czas szybkiego ogrzewania to następujące:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas szybkiego ogrzewania (minuty)	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

Na przykład naciśnij ikonę „+”, aby wybrać „A” i naciśnij ikonę „-”, aby wybrać prędkość 4. Płyta zacznie gotować z prędkością 9 przez 6,5 min. Następnie, powróci do prędkości 4.

Uwaga

1. Możesz zmniejszyć maksymalną moc w trybie szybkiego nagrzewania, jeśli naciśniesz ikonę „-” w ciągu pierwszych 30 sekund, w przeciwnym razie wyjdiesz z trybu szybkiego nagrzewania.
2. Jeżeli po 30 sekundach szybko się nagrzej z pełną mocą, a na wyświetlaczu na przemian będzie wyświetlać się „A” i „9”, wciśnij ikonę „+”, płyta pozostanie w trybie szybkiego nagrzewania.
3. Przy zmianie poziomu mocy upływający czas zostanie automatycznie wliczony w czas nagrzewania odpowiadający nowemu poziomowi mocy.
4. Jeśli naciśniesz ikonę „-” na dowolnym poziomie w ciągu pierwszych 30 sekund trybu szybkiego nagrzewania, upływający czas zostanie przeliczony do nowego ustawionego czasu poziomu, po nagrzewaniu przez pozostały czas płyta powróci do normalnego trybu ogrzewania.

8. Ikona blokady bezpieczeństwa

- Płytkę ceramiczną można zablokować, przytrzymując ikonę blokady zabezpieczającej przez 3 sekundy, gdy urządzenie znajduje się w trybie czuwania lub ogrzewania. Pojawi się ikona blokady bezpieczeństwa. Gdy urządzenie jest wyłączone, ikona blokady zabezpieczającej zgaśnie.
- Aby zasygnalizować, że funkcja blokady zabezpieczającej została aktywowana, zaświeci się lampka kontrolna blokady zabezpieczającej.
- Aby wyłączyć funkcję blokady zabezpieczającej, naciśnij długo ikonę blokady zabezpieczającej.
- Po włączeniu blokady zabezpieczającej nie będzie można aktywować żadnego innego przycisku na panelu sterowania, z wyjątkiem przycisku zasilania.

Uwaga

Aby zapobiec nieprawidłowemu działaniu, jeśli blokada bezpieczeństwa zostanie aktywowana poprzez dotknięcie ikony blokady bezpieczeństwa i nie zostanie anulowana przed wyłączeniem płyty kuchennej, funkcja blokady bezpieczeństwa pozostanie aktywna na ponownym włączeniu urządzenia. Jeśli blokada zabezpieczająca nie zostanie zwolniona, nie będzie można używać żadnej innej ikony z wyjątkiem ikony włączania/wyłączenia zasilania.

9. Ustawienie czasomierza

- Twoja płyta kuchenna jest wyposażona w timer odliczający czas od 1 do 99 minut. Jeśli wyświetlacz timera pokazuje 0 dla stanu początkowego, naciśnij ikonę „-”, okres odliczania będzie wynosił od 30 do 0. Po zakończeniu odliczania przez 2 minuty będzie słyszalny sygnał dźwiękowy. Aby go zatrzymać, naciśnij dowolną ikonę w ciągu 2 minut.
- Naciśnij ikonę timera, użyj ikon „+/-”, aby ustawić czas odliczania, naciśnij najpierw ikonę „+”, timer zacznie odliczać od 1.
- Jeśli chcesz usunąć czasomierz, ustaw jego czas na zero.
- Ekran czasomierza pokaże czas odliczania, który został zaprogramowany.
- Wskazanie czasomierza będzie zwiększać się w odstępach 1-minutowych po każdym naciśnięciu ikony „+” i rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
- Po każdym naciśnięciu ikony „-” wskazanie timera będzie się zmniejszać w odstępach 1-minutowych i rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
- Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, ekran czasomierza pokaże „0”.

Uwagi

- Aby ustawić czasomierz, dotknij jego ikony i za pomocą ikon „+/-” wprowadź nowy czas.
- Po wybraniu pola grzejnego możesz ustawić czasomierz przed ustawieniem poziomu mocy, jeśli zrobisz to w ciągu 10 sekund (kropka dziesiąta na odpowiednim wyświetlaczu będzie migać 1 raz na sekundę). Jeśli po ustawieniu czasomierza nie zostanie wykonana żadna operacja, czasomierz automatycznie powróci do wartości 0 (na wyświetlaczu pojawi się 00), a przecinek dziesiątny zgaśnie.

POLSKI

- Po uruchomieniu strefy grzejnej, w trakcie i po ustawieniu czasomierza, odpowiedni wskaźnik strefy grzejnej będzie migać (1 raz na sekundę) i będzie migał aż do zakończenia czasu odliczania.

9.1 Minutnik

Czasomierz płyty można używać jako timera dla dowolnej strefy gotowania, bez wpływu na proces gotowania lub ustawienie mocy każdej strefy, a każda wartość może być inna.

Czasomierz jednej strefy gotowania

Podczas ustawiania czasu odliczania dla strefy grzejnej należy najpierw dotknąć ikony czasomierza, zaświeci się przecinek dziesiętny na wyświetlaczu wybranej strefy grzejnej. Na wyświetlaczu timera pojawi się kropka dziesiętna, aby wskazać, że ustawiony timer został powiązany z wybraną strefą gotowania. W tym momencie możesz użyć ikon „+/-”, aby dostosować czas odliczania.

Czasomierz różnych stref gotowania

- Każda operacja ustawiania timera będzie taka sama jak „Czasomierz pojedynczej strefy gotowania”. Gdy dla strefy grzejnej ustawiony jest czas odliczania, odpowiednia kontrolka tej strefy będzie migać.
- Naciśnij dowolną ikonę wyboru pola grzejnego, na wyświetlaczu pojawi się wartość timera.
- Jeśli nie wybierzesz żadnej strefy gotowania, na wyświetlaczu pojawi się minimalna wartość timera dla wszystkich stref.

9.2 Wstępne ustawienie czasu

Wszystkie 3 strefy grzejne mają domyślną funkcję pomiaru czasu. Jeśli nie ustawisz timera ręcznie, związek między domyślnym czasem a poziomem mocy znajdziesz w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6-9
Wstępne ustawienie czasu	6 h	6 h	5 h	5 h	4 h	1,5 h

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

10. Ostrzeżenie o wysokiej temperaturze

- Ręcznie naciśnij i przytrzymaj ikonę zasilania przez 3 sekundy, aż się wyłączy, całe urządzenie przestanie się nagrzewać, ale powierzchnia do gotowania będzie nadal miała wysoką temperaturę. Na wyświetlaczu odpowiedniej strefy grzejnej, która przestała grzać, pojawi się symbol ostrzegawczy przed ciepłem resztkowym „H”, wskazujący wysoką temperaturę odpowiedniej powierzchni grzejnej.

- Jeśli pole grzejne zostało już wcześniej nagrzane, odpowiedni wskaźnik będzie pokazywał „H” jeszcze przez 20 minut po jego wyłączeniu.

11. Funkcja ochrony

- Zabezpieczenie przed wysoką temperaturą: Gdy temperatura płyty kuchennej jest zbyt wysoka, uruchomi się mechaniczne urządzenie zabezpieczające ograniczające temperaturę, po czym płyta przestanie się nagrzewać i wznowi ogrzewanie, gdy temperatura spadnie.
- Ochrona przed ciepłem resztkowym: Gdy całe urządzenie przestanie się nagrzewać, na cyfrowym wężu odpowiedniej strefy grzewczej pojawi się symbol ostrzegawczy o wysokiej temperaturze, wskazujący, że temperatura powierzchni do gotowania jest zbyt wysoka. Nie dotykaj, aby uniknąć poparzenia.
- Zabezpieczenie przed wyłączeniem bezpieczeństwa: W przypadku modeli z wtyczką, po wyłączeniu zasilania po jednej sekundzie w dowolnym momencie, napięcie między L/N wtyczki musi spaść poniżej bezpiecznego zakresu napięcia.
- Awaria połączenia płyty wyświetlacza i płyty zasilania: Po włączeniu zasilania, jeśli płyta wyświetlacza nie otrzyma prawidłowego sygnału z płyty zasilania przez 20 kolejnych sekund, na 2-cyfrowym wyświetlaczu timera wyświetli się „E1” i wszystkie obciążenia przestaną działać. Powróci do trybu wyłączenia po 1 minucie, a na wyświetlaczu będzie stale pokazywany symbol ostrzegawczy ciepła resztkowego „H” dla strefy grzejnej objętej zabezpieczeniem przed ciepłem resztkowym.

Instrukcje dotyczące użytkowania płyty

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

POLSKI

- Zawsze gotuj warzywa, ziemniaki itp. w jak najmniejszej ilości wody, aby skrócić czas gotowania.
- Żywność lub płyny o dużej zawartości cukru mogą uszkodzić płytę, jeśli zetkną się z powierzchnią płyty szklano-ceramicznej. Rozlane płyny należy natychmiast wycierać, ale nie zapobiegne to uszkodzeniu powierzchni płyty.

Ważne

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

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Po każdym użyciu

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

Tablica sprzątnia

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

Zmiana koloru na metaliczny	Nie	Tak	Urządzenie do czyszczenia płyt
Zachłapania lub ślady po wodzie	Nie	Tak	Urządzenie do czyszczenia płyt

Ważne

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

Ostrzeżenie

- Upewnij się, że płyta jest czysta: Brudna strefa nie przenosi całego brudu.
- Chroń płytę przeciw korozji.
- Odtłącz płytę kuchenną od zasilania.
- Nie pozostawiaj przyborów kuchennych bez nadzoru na płycie; gorący tłuszcz może się sam zapalić.

Ważne

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

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Ostrzeżenie

- Upewnij się, że płyta jest czysta: Brudna strefa nie przenosi całego brudu.
- Chroń płytę przeciw korozji.
- Odtłącz płytę kuchenną od zasilania.
- Nie pozostawiaj patelni z potrawami przygotowanymi z tłuszczów i olejów bez nadzoru na płycie grzejnej; gorący tłuszcz może samoistnie się zapalić.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencje produktu: 02852

Produkt: Bolero Squad V 3001

Napięcie nominalne: 220-240V-

Częstotliwość nominalna: 50/60Hz

Moc nominalna: 5700W

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu		02852	
Typ płyty kuchennej		Elektryczna	
Liczba przetączników świateł i/lub stref gotowania		3	
Technika grzewcza (indukcyjne miejsca i strefy gotowania, promienniki, płyty state)		Grzejnik promiennikowy	

	Symbol	Wartość	Ilość
W przypadku okrągłych pól grzejnych lub stref gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdej elektrycznej płyty grzejnej, zaokrąglona do najbliższej części 5 mm	Ø ⁽¹⁾	20.0	cm
	Ø ⁽²⁾	16.5	cm
	Ø ⁽³⁾	30.0	cm
W przypadku nieokrągłych płyt grzejnych lub stref gotowania: szerokość i długość powierzchni użytkowej każdej elektrycznej płyty grzejnej lub strefy gotowania, w zaokrągleniu do najbliższej części 5 mm	L W	N/A N/A	cm cm

Zużycie energii na ognisko lub pole grzejne, w przeliczeniu na kg (*)	EC _{gotowanie (1)} elektryczne	187.8	Wh/kg
	EC _{gotowanie (2)} elektryczne	210.0	Wh/kg
	EC _{gotowanie (3)} elektryczne	178.4	Wh/kg
Zużycie energii przez talerz w przeliczeniu na kg (*)	EC _{plyta} elektryczna	192.1	Wh/kg
Tryb wyłączenia		0.46	W

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

⁽¹⁾ Strefa gotowania 1

⁽²⁾ Strefa gotowania 2

⁽³⁾ Strefa gotowania 3

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeżenie 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.

POLSKI

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

10. COPYRIGHT

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

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Varná zóna 1
2. Varná zóna 1
3. Varná zóna 3
4. Indikátor varné zóny 1
5. Ikona pro výběr varné zóny 1
6. Indikátor varné zóny 2
7. Ikona pro výběr varné zóny 2
8. Indikátor varné zóny 3
9. Ikona pro výběr varné zóny 3
10. Ikona pro výběr trojitě varné zóny
11. Ikona zvýšení "+"
12. Ikona snížení "-"
13. Displej časovače
14. Displej časovače
15. Ikona časovače
16. Ikona bezpečnostního zámku
17. Tlačítko zapnutí/vypnutí

Poznámka

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

2. PŘED POUŽITÍM

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

Obsah krabice

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

První použití

Důležité

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

3. INSTALACE

Elektrické spoje

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

Varování

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

Před instalací sklokeramické varné desky

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

Upozornění

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

Instalace sklokeramické varné desky

- Vyjměte desku a návod k použití z krabice.
- Před zahájením instalace si pečlivě přečtěte návod k použití.

Krok 1

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

Krok 2

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

Krok 3

- Připevněte podpěry (4 nebo 5 kusů) na přední a zadní straně pomocí šroubů. Umístěte desku dobře vystředěnou na předřezanou desku nebo pracovní plochu.
- Ujistěte se, že přední okraj desky je rovnoběžný s bočním okrajem pracovní desky. Obr. 6

Důležité

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

Pokyny pro montáž. Obr. 8

- Sklokeramická varná deska je navržena pro provoz s dvoufázovým střídavým proudem (400V2N-50 Hz). Nominální napětí topných těles varné desky je 230 V. Sklokeramickou varnou desku lze přizpůsobit pro jednofázový provoz pomocí vhodné propojky v přípojovací skříňce podle schématu připojení zobrazeného na obrázku. Schéma připojení najdete také na krytu přípojovací skříňce. Nezapomeňte, že přípojovací kabel musí odpovídat typu připojení a nominálnímu výkonu sklokeramické varné desky.
- Přípojovací kabel musí být upevněn v svorce pro odlehčení tahu.

Varování!

- Nezapomeňte připojit bezpečnostní obvod ke svorce v přípojovací skříňce.

ČEŠTINA

- Napájení sklokeramické varné desky musí být vybaveno bezpečnostním spínačem, který umožňuje nouzové vypnutí napájení. Vzdálenost mezi provozními kontakty bezpečnostního spínače musí být nejméně 3 mm.
- Připojení kabelů musí být provedeno v souladu se schématem zapojení na spodní straně desky.
- Každý typ kabelu musí být připojen k odpovídající napájecí svorkovnici.
- Je nutné použít kvalitní šroubovák k pečlivému a úplnému dotažení VŠECH šroubů svorek.
- Pokud při prvním zapnutí desky nefungují obě zóny, měli byste zkontrolovat, zda jsou všechny šrouby svorek pevně dotaženy. To je nutné provést před tím, než se obrátíte na zákaznický servis.

Důležité

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

Výměna napájecího kabelu. Obr. 9

- Pokud je síťový napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn za jiný vhodný, obraťte se na oficiální servisní středisko společnosti Cecotec nebo na kvalifikovaného technika.
- Síťový kabel je třeba vyměnit podle následujících pokynů:
 1. Vypněte zařízení.
 2. Otevřete svorkovnici ve spodní části desky.
 3. Vyšroubujte šrouby svorek zajišťující kabel.
 4. „Zelenožlutý“ zemnicí vodič musí být připojen k označené svorce. Měl by být asi o 10 mm delší než napájecí a nulový vodič.
 5. „Modrý“ nulový vodič musí být připojen ke svorce označené písmenem (N) - živý vodič (L1) musí být připojen ke svorce označené písmenem (L1) (220-240V 1N ~). Obr. 9
 6. „Modrý“ nulový vodič musí být připojen ke svorce označené písmenem (N) - živý vodič L1 musí být připojen ke svorce označené písmenem (L1). Vodič L2 musí být připojen ke svorce označené písmenem (L2) (380-420V 2N ~). Obr. 9

4. PROVOZ

1. Zapnutí

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

Poznámka

- Kontrolky se nerozsvítí, pokud není k dispozici funkce vícenásobného ohřevu prstenců.

Režim vypnutí: Celý displej se vypne s výjimkou indikátoru zbytkového tepla. Kromě stisknutí a podržení ikony zapnutí/vypnutí nelze ostatní ikony aktivovat.

2. Pohotovostní režim

- V režimu vypnutí stiskněte a podržte ikonu zapnutí/vypnutí po dobu 3 sekund, deska vydá zvukový signál a přejde do pohotovostního režimu.
- Indikátory varné zóny budou ukazovat „0“ (v případě přítomnosti zbytkového tepla se na indikátoru varné zóny zobrazí písmeno „H“ a bliká desetinná čárka), na displeji časovače se rovněž zobrazí „00“.
- V pohotovostním režimu lze ohřívat každou varnou zónu; pokud není ohřívána žádná zóna, spotřebič se po 10 sekundách automaticky vypne a zapípá.

3. Vypnutí

V pohotovostním režimu nebo v režimu ohřevu stiskněte a podržte tlačítko zapnutí/vypnutí po dobu 3 sekund, ozve se krátký zvukový signál a spotřebič přejde do režimu vypnutí. Pokud povrch příslušné varné zóny v daném okamžiku vykazuje zbytkové teplo, zobrazí se na displeji indikátoru úroveň výkonu „H“ a upozornění na zbytkové teplo.

4. Ovládání ohřevu

- V pohotovostním režimu můžete vybrat varnou zónu stisknutím dotykové ikony pro výběr varné zóny a poté stisknete ikony „+/-“ pro nastavení úrovně výkonu. Stiskněte a podržte ikony „+/-“ pro nepřetržité zvyšování nebo snižování úrovně výkonu.
- Když je varná zóna ve stavu ohřevu, dlouhým stisknutím ikony zapnutí/vypnutí po dobu 3 sekund vypnete a zastavíte ohřev všech 3 varných zón, indikátor příslušné varné zóny, která byla předtím ohřívána, začne blikat a zobrazí se výstražný symbol vysoké teploty „H“.
- V pohotovostním režimu, pokud má některá varná zóna ještě zbytkové teplo, se na displeji zobrazí symbol vysoké teploty.
- Pokud potřebujete vypnout jednu z varných zón, můžete ji nejprve zvolit a poté stisknout ikonu „-“ až na úroveň výkonu „0“ pro vypnutí této zóny, což neovlivní ohřev ostatních varných zón. Když úroveň výkonu dosáhne hodnoty „0“, indikátor příslušné varné zóny,

ČEŠTINA

kteřá byla předtím zahřátá, zobrazí výstražný symbol vysoké teploty.

- Pokud je v provozu více varných zón současně, celkový výkon se rovná součtu výkonů všech varných zón v provozu. Každá varná zóna pracuje podle svého modulačního poměru výkonu a vzájemně se neovlivňují.

Poznámky

Během vaření lze aktivovat pouze jednu funkci nebo zvolit jednu z ikon na varné desce, tj. zobrazí se pouze jedna desetinná čárka.

Stisknete ikonu „-“ pro nastavení úrovně výkonu na „0“ a varná deska se automaticky vypne. Každá varná zóna má 9 úrovní výkonu.

5. Funkce ohřevu vícenasobných prstenců

5.1. Funkce trojitý varný prsteneček: Vnější prsteneček lze zapnout až po zapnutí vnitřního prstenečku.

- 1) Stisknete dotykovou ikonu pro výběr varné zóny, kterou chcete ohřát, a na displeji příslušné varné zóny se zobrazí desetinná tečka.
- 2) Zvolte požadovanou úroveň výkonu.
- 3) Stisknete ikonu výběru trojitého prstenečku, abyste otevřeli vnější prsteneček, rozsvítí se příslušná kontrolka varné zóny vnějšího prstenečku.

5.2. Funkce trojitý varný prsteneček: Vnější prsteneček lze zapnout až po zapnutí vnitřního prstenečku.

- 1) Stisknete dotykovou ikonu pro výběr varné zóny, kterou chcete ohřát, a na displeji příslušné varné zóny se zobrazí desetinná tečka.
- 2) Zvolte požadovanou úroveň výkonu.
- 3) Stisknete ikonu výběru trojitého prstenečku, abyste otevřeli vnější prsteneček, rozsvítí se příslušná kontrolka varné zóny vnějšího prstenečku.
- 4) Druhý prsteneček se otevře při prvním stisknutí, třetí prsteneček se otevře při druhém stisknutí a vnější prsteneček se zavře při třetím stisknutí.

5.3. Deaktivace funkce ohřevu vícenasobných prstenců

- 1) Stisknete dotykovou ikonu pro výběr varné zóny, kterou chcete ohřát, a na displeji příslušné varné zóny se zobrazí desetinná tečka.
- 2) Stisknete ikonu pro výběr trojitého/vícenasobného prstenečku a zavřete vnější prsteneček.

6. Nastavení úrovně výkonu

- Stisknete ikonu pro výběr varné zóny a zvolte příslušnou varnou zónu, pomocí ikon „+/-“ pro nastavení úrovně výkonu.
- Stisknutím a podržením některé z těchto ikon se hodnota indikátoru zóny zvýší nebo sníží. Při každém stisknutí ikony „+“ se úroveň výkonu zvýší o jeden bod až na úroveň 9; při každém stisknutí ikony „-“ se úroveň výkonu sníží o jeden bod až na úroveň 0 (při každém stisknutí ikony „+“ nebo „-“ zazní krátký zvukový signál).
- Po dokončení nastavení úrovně výkonu přestane blikat desetinná čárka na displeji a po 10

sekundách nečinnosti se zobrazí úroveň výkonu.

- Při změně úrovně výkonu některé z varných zón na 0 se tato varná zóna vypne.
- Pokud je úroveň výkonu všech varných zón „0“, spotřebič se po 1 minutě nečinnosti automaticky vypne.

7. Funkce rychlého ohřevu

- Stiskněte ikony "+/-" pro nastavení výkonu na úroveň 9 a poté stiskněte ikonu "+" tak, aby se na varné zóně střídavě zobrazovaly symboly „A“ a „9“.
- Stisknutím ikony "-" nastavte potřebnou konečnou úroveň rychlého ohřevu.
- Stisknutím ikony "+" dosáhnete rychlosti 9 a dalším stisknutím aktivujete funkci rychlého ohřevu. Indikátor varné zóny zobrazí „A“. Pokračujte stisknutím ikony "-" a zvolte rychlost vaření.

Tabulky výkonu a času pro rychlý ohřev jsou následující:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Doba rychlého ohřevu (v minutách)	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

Například stiskněte ikonu "+" pro výběr „A“ a stiskněte ikonu "-" pro výběr rychlosti 4. Varná deska začne vařit při rychlosti 9 po dobu 6,5 min. Poté se vrátí na nastavenou rychlost 4.

Pozor

1. Maximální výkon v režimu rychlého ohřevu můžete snížit pouze stisknutím ikony "-" po dobu prvních 30 sekund, jinak režim rychlého ohřevu se přeruší.
2. Pokud se varná deska po 30 sekundách rychle zahřeje na plný výkon, zatímco se na displeji stále střídavě zobrazuje „A“ a „9“, stiskněte ikonu "+" a varná deska zůstane v režimu rychlého ohřevu.
3. Při změně úrovně výkonu se automaticky vypočítá uplynulý čas v době ohřevu odpovídající nové úrovni výkonu.
4. Pokud stisknete ikonu „-“ na libovolné úrovni během prvních 30 sekund režimu rychlého ohřevu, bude uplynulý čas počítán na nové nastavené úrovni času, po ohřevu v tomto zbývajícím čase se varná deska vrátí do normálního režimu ohřevu.

8. Ikona bezpečnostního zámku

- Sklokeramickou varnou desku lze zablokovat stisknutím a podržením ikony bezpečnostního zámku po dobu 3 sekund, zatímco je spotřebič v pohotovostním režimu nebo v režimu ohřevu. Zobrazí se ikona bezpečnostního zámku. Když se spotřebič vypne, ikona bezpečnostního zámku zhasne.
- Pro indikaci aktivace funkce bezpečnostního zámku se rozsvítí kontrolka bezpečnostního zámku.
- Chcete-li funkci bezpečnostního zámku deaktivovat, dlouze stiskněte ikonu bezpečnostního zámku.

ČEŠTINA

- Když je bezpečnostní zámek aktivován, nelze aktivovat žádná jiná tlačítka na ovládacím panelu kromě tlačítka zapnutí/vypnutí.

Poznámka

Aby se zabránilo nesprávnému provozu, pokud je bezpečnostní zámek aktivován stisknutím ikony bezpečnostního zámku a není zrušen před vypnutím sklokeramické varné desky, bude funkce bezpečnostního zámku aktivní i po opětovném zapnutí spotřebiče. Pokud bezpečnostní zámek není zrušen, nebude možné použít žádnou z ostatních ikon kromě ikony zapnutí/vypnutí.

9. Nastavení časovače

- Varná deska je vybavena časovačem, který odpočítává od 1 do 99 minut. Pokud se na displeji časovače zobrazí 0 jako počáteční stav, stiskněte ikonu "-", doba odpočítávání bude od 30 do 0. Na konci odpočítávání zazní po dobu 2 minut zvukový signál, který zastavíte stisknutím libovolné ikony do 2 minut.
- Stiskněte ikonu časovače, pomocí ikon "+/-" pro nastavení času odpočítávání, prvním stisknutím ikony "+" časovač se spustí od 1.
- Pokud chcete časovač zrušit, můžete časovač nastavit na nulu.
- Na displeji časovače se zobrazí naprogramovaný čas odpočítávání.
- Displej časovače se po každém stisknutí ikony "+" zvyšuje v jednodominutových intervalech a ozve se krátké zapípání.
- Displej časovače se po každém stisknutí ikony "-" snižuje v jednodominutových intervalech a ozve se krátké zapípání.
- Pokud nastavený čas překročí 99 minut, displej časovače bude opět zobrazovat "0".

Poznámky

- Chcete-li nastavit časovač, stiskněte ikonu časovače a pomocí ikon "+/-" zadejte nový čas.
- Po výběru varné zóny můžete před nastavením úrovně výkonu nastavit časovač, pokud tak učiníte do 10 sekund (desetinná čárka na příslušném displeji bude blikat, každou sekundu 1krát). Pokud po nastavení časovače neprovedete žádnou operaci, časovač se automaticky vrátí na hodnotu 0 (na displeji se zobrazí 00) a desetinná tečka se vypne.
- Po spuštění varné zóny, v průběhu a po skončení nastavení časovače bude blikat příslušný indikátor varné zóny (1x za sekundu) a bude blikat až do ukončení časovače.

9.1 Počítadlo minut

Časovač varné desky lze použít jako počítadlo minut pro kteroukoli varnou zónu, aniž by byl ovlivněn proces vaření nebo nastavení výkonu každé zóny, a každá hodnota může být jiná.

Načasování jedné varné zóny

Chcete-li nastavit odpočítávání času pro varnou zónu, nejprve stiskněte ikonu časovače,

na displeji zvolené varné zóny se rozsvítí desetinná čárka. Na displeji časovače se zobrazí desetinná tečka, která signalizuje, že nastavený časovač se vztahuje ke zvolené varné zóně. V tomto okamžiku můžete použít ikony "+/-" k nastavení času odpočítávání.

Nastavení času více varných zón

- Každá operace nastavení časovače musí být stejná jako „Nastavení času jedné varné zóny“. Dokud je pro varnou zónu nastaveno odpočítávání času, bliká příslušná kontrolka této zóny.
- Stiskněte libovolnou ikonu pro výběr varné zóny a na displeji časovače se zobrazí hodnota časovače pro danou varnou zónu.
- Pokud není zvolena žádná varná zóna, zobrazí se na displeji minimální hodnota časovače pro všechny zóny.

9.2 Přednastavený čas

Všechny 3 varné zóny mají funkci přednastaveného časovače, pokud není časovač nastaven ručně, poměr přednastaveného časovače a úrovně výkonu se řídí níže uvedenou tabulkou:

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

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

10. Upozornění na vysokou teplotu

- Manuálně stiskněte a podržte ikonu zapnutí na 3 sekundy, dokud se nevypne, spotřebič se přestane zahřívat, ale varná plocha má stále vysokou teplotu. Na displeji příslušné varné zóny, která přestala ohřívat, se zobrazí výstražný symbol zbytkového tepla „H“, který signalizuje vysokou teplotu příslušné varné plochy.
- Za předpokladu, že varná zóna byla předtím zahřátá, bude příslušný indikátor ukazovat „H“ ještě 20 minut po vypnutí.

11. Funkce ochrany

- Ochrana proti vysokým teplotám: Když je teplota varné desky příliš vysoká, spustí se mechanické samočinné ochranné zařízení, pak se varná deska přestane ohřívat a po poklesu teploty se opět začne ohřívat.
- Ochrana proti zbytkovému teplu: Když se spotřebič přestane ohřívat, zobrazí se na digitální trubici relativní topné zóny výstražný symbol vysoké teploty, který signalizuje, že teplota varné plochy je příliš vysoká, nedotýkejte se jí, abyste se nepopálili.
- Ochrana bezpečnostního vypnutí: U modelů se zástrčkou, když se vypne musí při vypnutí po jedné sekundě kdykoliv, napětí mezi L/N zástrčky musí klesnout pod bezpečný rozsah napětí.

ČEŠTINA

- Porucha v propojení desky displeje a napájecí desky: Pokud po zapnutí spotřebiče nepřijme deska displeje po dobu 20 po sobě následujících sekund signál z napájecí desky, zobrazí se na dvouciferném displeji časovače „E1“ a všechny zátěže přestanou pracovat. Po 1 minutě se vrátí do režimu vypnutí a na displeji se bude nepřetržitě zobrazovat výstražný symbol zbytkového tepla „H“ pro varnou zónu, která je pod ochranou proti zbytkovému teplu.

Návod k používání sklokeramické varné desky

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

Důležité

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

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním nechte desku vychladnout.
- Před čištěním musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zbytky čisticích prostředků, které zůstanou na povrchu sklokeramické varné desky, ji mohou poškodit. Zbytky odstraňte vlažnou vodou smíchanou s trochou tekutého čistícího

prostředku.

- Abrasivní čisticí prostředky nebo ostré předměty poškozují povrch varné desky; čistěte ji vlažnou vodou smíchanou s trochou tekutého čisticího prostředku.
- Možná se vám bude snadněji odstraňovat zbytky jídla, pokud je povrch varné desky ještě horký. Nicméně musíte dávat pozor, abyste se nepopálili, pokud otíráte povrch varné desky, dokud je ještě horký.

Po každém použití

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

Tabulka pro čištění

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

Důležité

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

Varování

- Ujistěte se, že je deska čistá: špinavá plocha nepřenáší veškeré teplo.
- Chraňte desku proti korozi.
- Odpojte desku proti korozi.
- Nenechávejte kuchyňské nádobí na varné desce bez dozoru, horký tuk se může samovolně vznítit.

Důležité

Pokud váš spotřebič nefunguje správně, kontaktujte společnost Cecotec.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

Varování

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

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 02852

Produkt: Bolero Squad V 3001

Nominální napětí: 220-240V~

Nominální frekvence: 50/60Hz

Nominální výkon: 5700W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		02852	
Typ varné desky		Elektrická	
Počet voličů varných desek a/nebo varných zón		3	
Technologie ohřevu (indukční desky a indukční varné zóny, sálavé varné desky, masivní varné desky)		Sálavá varná deska	
	Symbol	Hodnota	Jednotka

U zářičů nebo kruhových varných zón: průměr využitelné plochy každého zářiče elektrické varné plochy zaokrouhlený na 5 mm	$\varnothing^{(1)}$	20.0	cm
	$\varnothing^{(2)}$	16.5	cm
	$\varnothing^{(3)}$	30.0	cm
U neokrouhých zářičů nebo varných zón: šířka a délka užitné plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm.	L W	N/A N/A	cm cm
Spotřeba energie na varnou desku nebo varnou zónu, přepočtená na kg (*)	EC _{elektrické vaření} ⁽¹⁾	187.8	Wh/kg
	EC _{elektrické vaření} ⁽²⁾	210.0	Wh/kg
	EC _{elektrické vaření} ⁽³⁾	178.4	Wh/kg
Spotřeba energie desky, přepočtená na kg (*)	EC _{elektrická deska}	192.1	Wh/kg
Režim vypnutí		0.46	W

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

⁽¹⁾ Varná zóna 1

⁽²⁾ Varná zóna 2

⁽³⁾ Varná zóna 3

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

ČEŠTINA

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

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

10. COPYRIGHT

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

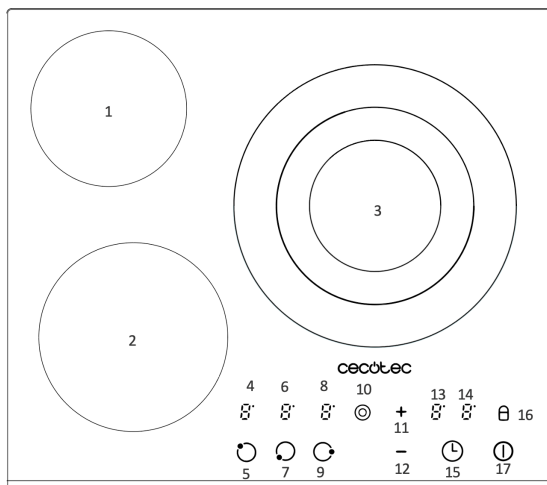


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1

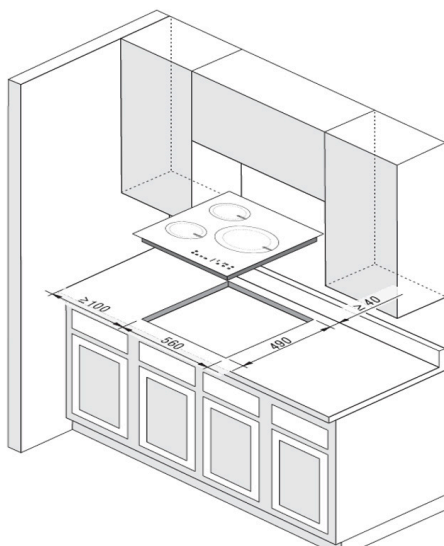


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 2

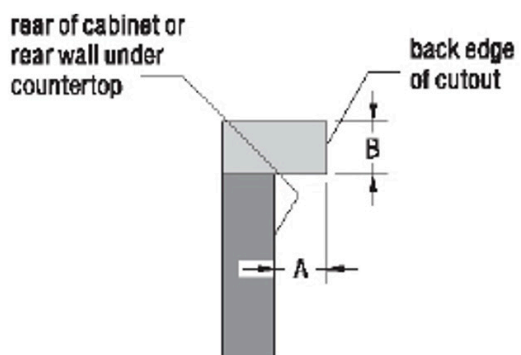


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 3

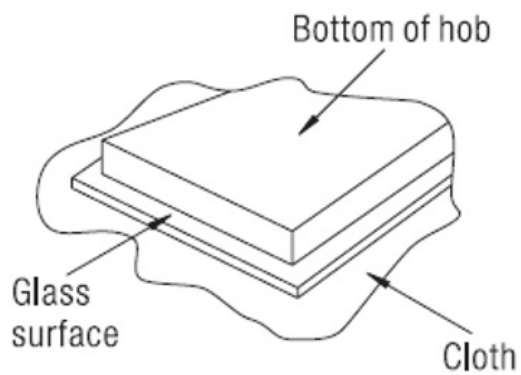


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 4

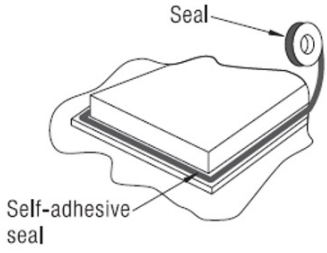


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 5

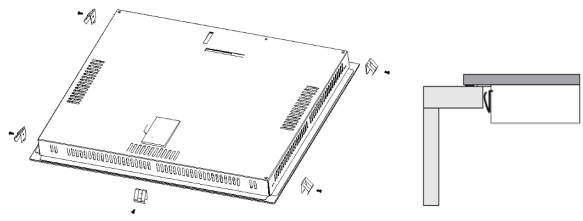


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 6

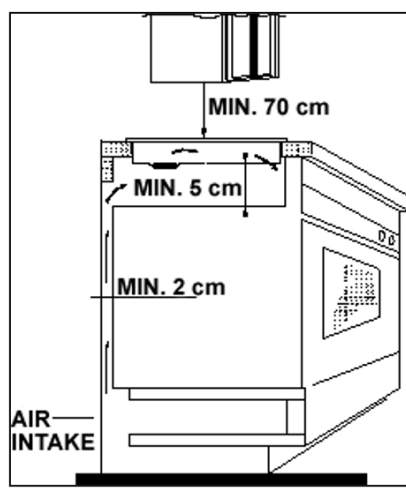


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 7

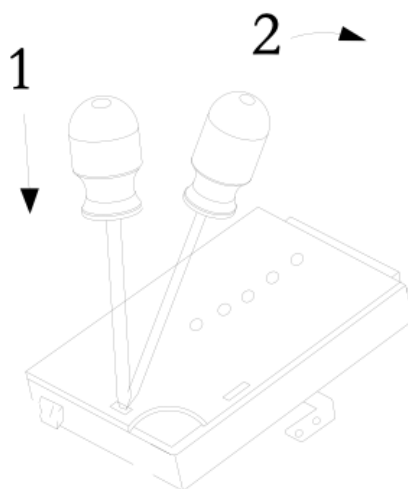


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 8

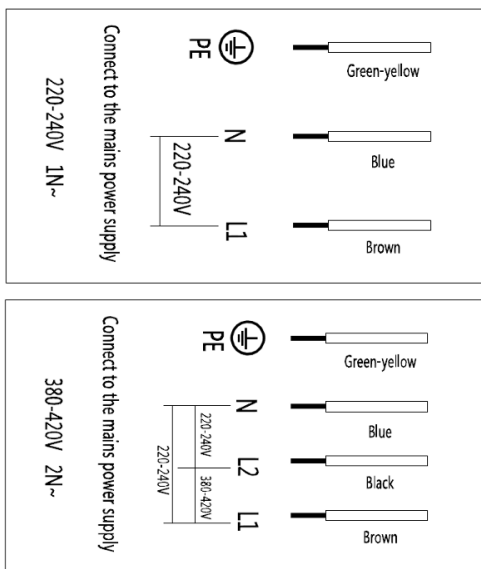


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 9

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain

RP01230822