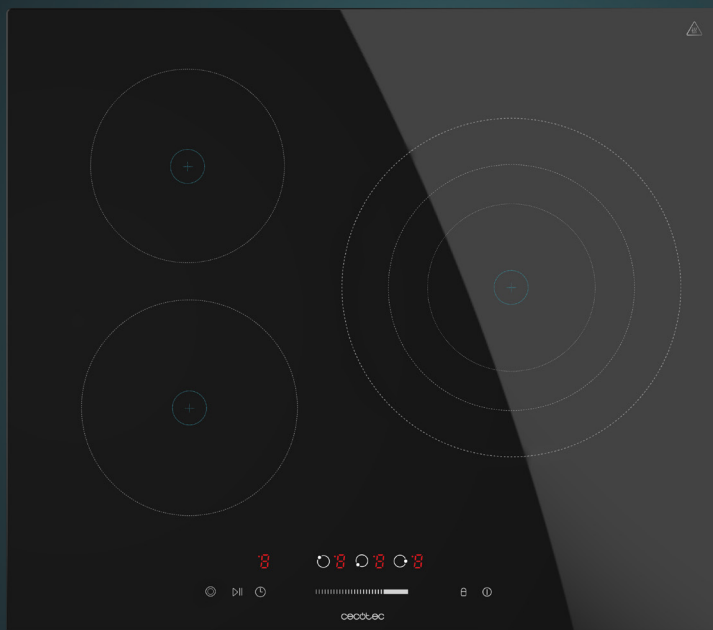


cecotec

BOLERO SQUAD V 3100

Placa vitrocerámica / Induction hob



bolero

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

NOTA	4
Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	9
Instructions de sécurité	13
Sicherheitshinweise	17
Istruzioni di sicurezza	22
Instruções de segurança	26
Veiligheidsinstructies	31
Instrukcja bezpieczeństwa	35
Bezpečnostní pokyny	39
Güvenlik talimatları	43
Instruccions de seguretat	47
Οδηγίες ασφαλείας	52

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	57
2. Antes de usar	57
3. Instalación	58
4. Funcionamiento	62
5. Limpieza y mantenimiento	69
6. Resolución de problemas	71
7. Especificaciones técnicas	73
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	73
9. Garantía y SAT	74
10. Copyright	74

INDEX

1. Parts and components	75
2. Before use	75
3. Installation	76
4. Operation	80
5. Cleaning and maintenance	86
6. Troubleshooting	88
7. Technical specifications	89
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	90
9. Technical support and warranty	90
10. Copyright	91

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	92
2. Avant utilisation	92
3. Installation	93
4. Fonctionnement	97
5. Nettoyage et entretien	104
6. Résolution de problèmes	106
7. Spécifications techniques	108
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	108
9. Garantie et SAV	109
10. Copyright	109

INHALT

1. Teile und Komponenten	110
2. Vor dem Gebrauch	110
3. Montage	111
4. Bedienung	115
5. Reinigung und Wartung	122
6. Problembhebung	124
7. Technische Spezifikationen	126
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	127
9. Garantie und Kundendienst	127
10. Copyright	128

INDICE

1. Parti e componenti	129
2. Prima dell'uso	129
3. Installazione	130
4. Funzionamento	134
5. Pulizia e manutenzione	141
6. Risoluzione dei problemi	143
7. Specifiche tecniche	145
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	145
9. Garanzia e supporto tecnico	146
10. Copyright	146

ÍNDICE

1. Peças e componentes	147
2. Antes de usar	147
3. Instalação	148
4. Funcionamento	152
5. Limpeza e manutenção	159

6. Resolução de problemas	161
7. Especificações técnicas	163
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	164
9. Garantia e SAT	164
10. Copyright	164

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	165
2. Vóór u het apparaat gebruikt	165
3. Installatie	166
4. Werking	170
5. Schoonmaak en onderhoud	177
6. Probleemoplossing	179
7. Technische specificaties	180
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	181
9. Garantie en technische ondersteuning	182
10. Copyright	182

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	183
2. Przed użyciem	183
3. Instalacja	184
4. Funkcjonowanie	188
5. Czyszczenie i konserwacja	195
6. Rozwiązywanie problemów	197
7. Dane techniczne	198
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	199
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	199
10. Prawa autorskie	200

OBSAH

1. Díly a součásti	201
2. Před použitím	201
3. Instalace	202
4. Provoz	206
5. Čištění a údržba	212
6. Řešení problémů	214
7. Technické specifikace	215
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	216
9. Záruka a technický servis	216
10. Copyright	217

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	218
2. Kullanmadan önce	218
3. Kurulum	219
4. Kullanım	223
5. Temizlik ve bakım	229
6. Sorun Giderme	231
7. Teknik bilgiler	232
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	233
9. Garanti ve Teknik servis	233
10. Telif Hakları	234

ÍNDEX

1. Peces i components	235
2. Abans de l'ús	235
3. Instal·lació	236
4. Funcionament	240
5. Neteja i manteniment	247
6. Resolució de problemes	249
7. Especificacions tècniques	250
8. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	251
9. Garantia i SAT	251
10. Copyright	252

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	253
2. Πριν από τη χρήση	253
3. Εγκατάσταση	254
4. Λειτουργία	258
5. Καθαρισμός και συντήρηση	266
6. Επίλυση προβλημάτων	267
7. Τεχνικές προδιαγραφές	269
8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	270
9. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	270
10. Copyright	270

NOTA

A01_EU01_100148 Conga 9990 AI Spin Revolution Ultra Power Home

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Es recomendable que la instalación y conexión del aparato sean realizadas por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- El aparato debe estar bien equipado e instalado en un mueble de cocina y una encimera apta y homologada.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- **ADVERTENCIA:** si la superficie está resquebrajada, desconecte el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- Durante el uso el aparato se pone caliente. Evite tocar los elementos calefactores situados en el interior.
- **ADVERTENCIA:** el aparato y sus partes accesibles pueden ponerse calientes durante el uso. Evite tocar las zonas de cocción. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con la placa vitrocerámica hasta que la superficie se enfríe.
- No realice la limpieza de este aparato a vapor.
- Los objetos metálicos tales como, cuchillos, tenedores,

cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse.

- Las asas de los utensilios de cocina pueden estar calientes al tacto después de su uso. Compruebe que las asas no sobresalgan de sobre otra zona de cocción en uso.
- Después del uso, pare el funcionamiento de la placa mediante su dispositivo de control y no mediante el detector de recipientes.
- Este aparato no está destinado a funcionar por medio de un temporizador externo o de un sistema de control remoto separado.
- **ADVERTENCIA:** cocinar sin vigilancia sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir el fuego con agua, debe desconectar el aparato y cubrir las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **PRECAUCIÓN:** el proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocinado debe ser vigilado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** peligro de fuego. No coloque objetos sobre la superficie de cocinado.
- No deposite objetos pesados sobre la vitrocerámica.
- No se apoye sobre la placa de cocción.
- **ADVERTENCIA:** use solo las protecciones de placas diseñadas por el fabricante del aparato de cocina o indicadas como adecuadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso o las protecciones de placas incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- El aparato no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o

mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.


- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal cerámico.
- No modifique el aparato de ninguna forma.
- La vitrocerámica no se puede utilizar como superficie de apoyo o de trabajo.
- El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas locales.
- No coloque el aparato encima de un lavavajillas o una secadora para evitar que el vapor lo dañe.
- Apague las zonas de cocción después del uso.
- Vigile la cocción de alimentos muy grasos o aceitosos para evitar incendios.
- Tenga cuidado de no quemarse mientras o después de utilizar el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable de ningún aparato fijo o móvil toque el cristal o los utensilios de cocina calientes.
- No cubra nunca el aparato con un paño o una lámina de protección para evitar sobrecalentamiento e incendios.
- Los utensilios de cocina con fondo desgastado o dañado pueden dañar el cristal cerámico.
- La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el cristal cerámico.
- No utilice productos o agentes abrasivos para realizar la limpieza de la vitrocerámica.
- Evite que caigan objetos de cualquier tamaño sobre el panel vitrocerámico.

- No golpee los bordes de la placa con los utensilios de cocina.
- Asegúrese de que el aparato está suficientemente ventilado según estas instrucciones.
- No ponga ni deje los utensilios de cocina vacíos sobre la placa vitrocerámica.
- El azúcar, los materiales sintéticos o las láminas de aluminio no deben entrar en contacto con las zonas de calentamiento. Estos pueden provocar roturas u otras alteraciones en el panel vitrocerámico por enfriamiento: encienda el aparato y sáquelos inmediatamente de la zona de cocción (tenga cuidado de no quemarse).
- No coloque nunca recipientes calientes sobre el panel de control.
- Si hay un cajón debajo del aparato empotrado, asegúrese de que el espacio entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato es lo suficientemente grande (2 cm). Esto es esencial para garantizar una correcta ventilación.
- No guarde nunca objetos inflamables (p. ej. aerosoles) en el cajón situado debajo de la vitrocerámica. Los cajones y su contenido deben ser termorresistentes.
- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento. No seguir esta advertencia puede dar lugar a una descarga eléctrica que provoque un accidente o incluso la muerte.
- Precauciones en caso de avería: si detecta una avería, apague el aparato y desconecte la alimentación eléctrica.
- La reparación del aparato la han de realizar profesionales cualificados. No intente arreglar el aparato por su cuenta.
- Asegúrese siempre de que los utensilios de cocina están bien centrados sobre la zona de cocción. El fondo de los utensilios de cocina debe cubrir lo más posible la zona de cocción.

- No use recipientes de aluminio o de material sintético para evitar que se fundan por el calor residual de las zonas de cocción.
- NUNCA intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- USAR UN UTENSILIO DE COCINA DE MALA CALIDAD SUPONE UN INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. CECOTEC NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CAUSADOS EN LA VITROCERÁMICA Y/O SU ENTORNO.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- It is recommended that the installation and connection of the appliance be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.
-  This symbol means "Caution: hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The appliance must be properly fitted and installed in a suitable and approved kitchen unit and worktop.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels and offices.
- WARNING: if the surface is cracked, unplug the appliance to avoid electric shock.
- The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.
- WARNING: the appliance and its accessible parts may heat

up during use. Avoid touching the cooking areas. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Do not allow your body, clothes or any other object which is not suitable cookware to come into contact with the hob surface until the surface is cold.
- Do not steam-clean the appliance.
- Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the surface of the hob, as they may become hot.
- The cookware handles may be hot to the touch after use. Check that the handles do not protrude above another cooking area in use.
- Stop operation of the hob by means of its control device and not by means of the container detector after use.
- The appliance is not intended to operate by means of an external timer or a separate remote-control system.
- **WARNING:** unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water. You must switch off the appliance and cover the flames with, e.g., a fireproof lid or blanket.
- **CAUTION:** always supervise the cooking process. Constantly monitor short cooking processes.
- **WARNING:** risk of fire. Do not place objects on the hob surface.
- Do not place heavy objects on the hob.
- Do not lean on the hob.
- **WARNING:** only use hob protectors designed by the kitchen-appliance manufacturer or found to be suitable by the latter in the instructions for use, or corresponding built-in hob protectors. The use of unsuitable protectors can cause accidents.

- The appliance must not be installed behind a decorative door to avoid overheating.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning 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.
- Remove all labels and stickers from the ceramic glass.
- Do not modify the appliance in any way.
- The glass-ceramic hob cannot be used as a support or work surface.
- The appliance must be earthed in accordance with local regulations.
- Do not place the appliance on top of a dishwasher or tumble dryer to avoid steam damage.
- Turn off the cooking areas after use.
- Monitor the cooking of very fatty or oily foods to avoid fire.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure that no cords of any fixed or mobile appliance touch the glass or hot cookware.
- Never cover the appliance with a cloth or protective film to prevent overheating and fire.
- Cookware with worn or damaged bottoms can damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
- Do not use abrasive products or agents to clean the hob.
- Prevent objects of any size from falling onto the ceramic-glass panel.

- Avoid hitting the edges of the hob with cookware.
- Ensure that the appliance is sufficiently ventilated in accordance with these instructions.
- Do not place or leave empty cookware on the glass ceramic hob.
- Sugar, synthetic materials, or aluminium foil must not come into contact with the cooking zones. These may cause breakage or other damage to the ceramic-glass panel due to cooling: switch on the appliance and remove them from the cooking area immediately (being careful not to burn yourself).
- Never place hot containers on the control panel.
- If there is a drawer under the built-in appliance, make sure there is enough space between the contents of the drawer and the bottom of the appliance (at least 2 cm). This is essential to ensure proper ventilation.
- Never store flammable objects (e.g., aerosols) in the drawer under the hob. Drawers and their contents must be heat resistant.
- Unplug the appliance from the mains before carrying out any maintenance work. Failure to follow this warning may result in electric shock leading to an accident or death.
- Precautions in the event of a fault: if you notice a fault, switch off and unplug the appliance.
- The appliance must be repaired by qualified professionals. Do not try to fix the appliance yourself.
- Always make sure that cookware is well centred on the cooking area. The bottom of the cookware should cover as much of the cooking area as possible.
- Do not use aluminium or synthetic containers to prevent them from melting due to the residual heat of the cooking zones.

- NEVER try to put out the fire with water. Turn off the appliance and smother the flame with, e.g., a fireproof lid or blanket.
- USING A POOR QUALITY COOKWARE IS A BREACH OF WARRANTY. CECOTEC IS NOT LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE CERAMIC HOB AND/OR ITS SURROUNDINGS.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- L'installation et la connexion de l'appareil doivent être réalisées par des spécialistes autorisés. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de connexion.



- Ce symbole signifie : attention, surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- L'appareil doit être correctement équipé et installé dans un meuble de cuisine et un plan de travail appropriés et approuvés.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pendant utilisation, l'appareil devient chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Évitez de toucher les foyers. Les enfants de moins de 8 ans doivent

rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.

- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou des objets autres que des ustensiles de cuisson appropriés entrer en contact avec la plaque vitrocéramique jusqu'à ce que la surface refroidisse.
- Ne nettoyez pas cet appareil à la vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque, car ils peuvent devenir chauds.
- Les poignées des ustensiles de cuisson peuvent être chaudes après utilisation. Vérifiez que les poignées ne dépassent pas dans un autre foyer en cours d'utilisation.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la plaque à travers son dispositif de contrôle et non à travers le détecteur d'ustensiles de cuisson.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- **AVERTISSEMENT** : cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, vous devez éteindre l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être contrôlé. Un processus de cuisson doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie. Ne placez pas d'objets sur la plaque.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la vitrocéramique.
- Ne vous appuyez pas sur la plaque de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : n'utilisez que des protections de plaque conçues par le fabricant ou indiquées comme appropriées par le fabricant dans le manuel d'instructions ou des protections de plaque fournies avec l'appareil. L'utilisation d'une

protection inappropriée peut provoquer des dommages.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Retirez toutes les étiquettes et tous les autocollants du verre céramique.
- Ne modifiez pas l'appareil de quelque manière que ce soit.
- La vitrocéramique ne peut pas être utilisée comme support ou comme plan de travail.
- L'appareil doit être mis à la terre conformément aux réglementations locales.
- Ne placez pas l'appareil sur un lave-vaisselle ou un sèche-linge pour éviter tout dommage causé par la vapeur.
- Éteignez les foyers après utilisation.
- Surveillez la cuisson des aliments très gras ou huileux pour éviter les incendies.
- Veillez à ne pas vous brûler pendant ou après l'utilisation de l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucun câble d'un appareil fixe ou mobile ne touche le verre ou l'ustensile de cuisson chaud.
- Ne recouvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'un film de protection pour éviter toute surchauffe et incendie.
- Les ustensiles de cuisson dont la partie inférieure est usée ou endommagée peuvent endommager le verre céramique.
- Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent


endommager le verre céramique.

- N'utilisez pas de produits ou d'agents abrasifs pour nettoyer la plaque.
- Évitez de laisser tomber des objets de toute taille sur le panneau ou le verre céramique.
- Ne frappez pas les bords de la plaque avec des ustensiles de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé conformément à ces instructions.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'ustensiles de cuisson vides sur la plaque.
- Le sucre, les matériaux synthétiques ou les feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les zones de cuisson. Ceux-ci peuvent provoquer des ruptures ou d'autres dommages au panneau en vitrocéramique en raison du refroidissement : allumez l'appareil et retirez-les immédiatement du foyer (faites attention à ne pas vous brûler).
- Ne posez jamais de récipients chauds sur le panneau de contrôle.
- S'il y a un tiroir sous l'appareil encastré, assurez-vous que l'espace entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil est suffisamment grand (2 cm). Cela est essentiel pour assurer une bonne ventilation.
- Ne stockez jamais d'objets inflammables (comme des aérosols) dans le tiroir situé sous la plaque vitrocéramique. Les tiroirs et leur contenu doivent être résistants à la chaleur.
- Débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération d'entretien. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un choc électrique entraînant un accident ou même la mort.
- Précautions à prendre en cas de défaut : si vous détectez un défaut, éteignez l'appareil et débranchez-le.

- La réparation de l'appareil doit être effectuée par des professionnels qualifiés. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Veillez toujours à ce que l'ustensile de cuisson soit bien centré sur le foyer. La partie inférieure de l'ustensile de cuisson doit couvrir la plus grande partie possible du foyer.
- N'utilisez pas de récipients en aluminium ou en matière synthétique pour éviter qu'ils ne fondent à cause de la chaleur résiduelle des foyers.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- L'UTILISATION D'UN USTENSILE DE CUISSON DE MAUVAISE QUALITÉ CONSTITUE UN NON-RESPECT DE LA GARANTIE. CECOTEC N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS À LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE ET/OU À SON ENVIRONNEMENT.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Es wird empfohlen, die Installation und den Anschluss des Geräts von autorisiertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß ausgestattet und in eine

geeignete und zugelassene Küchenzeile und Arbeitsplatte eingebaut sein.

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Vermeiden Sie es, die Kochstellen zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignete Kochutensilien nicht mit dem Glaskeramik-Kochfeld in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit Dampf.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfeldes gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Die Griffe des Kochgeschirrs können sich nach dem Gebrauch heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über eine andere in Betrieb befindliche Kochstelle hinausragen.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit dem Steuergerät und nicht mit dem Topfmelder aus.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Induktionskochfeld mit Fett oder Öl 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 Flammen ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Es besteht Brandgefahr. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Glaskeramik-Kochfeld.
- Stützen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichneten Schutzvorrichtungen für Kochfelder oder die in das Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen für Kochfelder. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Keramikglas.

- Verändern Sie das Gerät in keiner Weise.
- Das Glaskeramik-Kochfeld kann nicht als Unterlage oder Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Spülmaschine oder einen Wäschetrockner, um Dampfschäden zu vermeiden.
- Schalten Sie die Kochfläche nach Gebrauch aus.
- Achten Sie auf das Kochen von sehr fettigen oder öligen Lebensmitteln, um Brände zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, sich während oder nach der Benutzung des Geräts nicht zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass keine Drähte von fest installierten oder mobilen Geräten das Glas oder das heiße Kochgeschirr berühren.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden.
- Kochgeschirr mit abgenutzten oder beschädigten Böden können das Keramikglas beschädigen.
- Sand oder andere Scheuermittel können das Keramikglas beschädigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Glaskeramik-Kochfelds keine Scheuermittel.
- Vermeiden Sie es, Gegenstände jeglicher Größe auf das Glaskeramikfeld fallen zu lassen.
- Stoßen Sie nicht mit dem Kochgeschirr an die Kanten des Kochfeldes.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät entsprechend dieser Anleitung ausreichend belüftet wird.
- Leere Küchenutensilien nicht auf dem Glaskeramik-Kochfeld abstellen oder liegen lassen.
- Zucker, Kunststoffe oder Alufolie dürfen nicht mit den


Kochstellen in Berührung kommen. Diese können durch die Abkühlung zu Bruch oder anderen Schäden an der Glaskeramikplatte führen: Schalten Sie das Gerät ein und entfernen Sie sie sofort von der Kochfläche (achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen).

- Stellen Sie niemals heiße Behälter auf das Bedienfeld.
- Wenn sich unter dem Einbaugerät eine Schublade befindet, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Boden des Geräts groß genug ist (2 cm). Dies ist wichtig, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen) in der Schublade unter dem Glaskeramik-Kochfeld auf. Die Schubladen und ihr Inhalt müssen hitzebeständig sein.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu einem elektrischen Schlag führen, der einen Unfall oder den Tod zur Folge haben kann.
- Vorsichtsmaßnahmen im Falle einer Störung: Wenn Sie eine Störung feststellen, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss von qualifiziertem Fachpersonal repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig auf der Kochfläche steht. Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen möglichst großen Teil der Kochfläche abdecken.
- Verwenden Sie keine Aluminium- oder Kunststoffbehälter, damit diese nicht durch die Abwärme der Kochfläche schmelzen.
- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z. B. mit einer Feuerlöschdecke oder einer Löschdecke.

- DIE VERWENDUNG VON MINDERWERTIGEM KOCHGESCHIRR STELLT EINE VERLETZUNG DER GARANTIE DAR. CECOTEC HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN AM GLASKERAMIKKOCHFELD UND/ODER SEINER UMGEBUNG.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- È consigliabile che l'installazione e il collegamento dell'apparecchio siano eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore declina ogni responsabilità per i danni causati da errori di installazione o di collegamento.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Montare e installare correttamente l'apparecchio in un mobile da cucina e in un piano di lavoro adeguati e approvati.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- **ATTENZIONE:** se la superficie è incrinata, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Evitare di toccare le zone di cottura. Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non lasciare che il corpo, gli indumenti o qualsiasi altra cosa

che non sia un utensile da cucina adatto entrino in contatto con il piano di cottura in vetroceramica finché la superficie non si raffredda.

- Non pulire l'apparecchio con vapore.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano cottura, poiché potrebbero surriscaldarsi.
- I manici delle pentole possono essere calde al tatto dopo l'uso. Verificare che i manici non sporgano da un'altra zona di cottura in uso.
- Dopo l'uso, accertarsi di spegnere il piano cottura unicamente tramite l'apposita icona di alimentazione.
- Questo apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **ATTENZIONE:** la cottura incustodita su un piano cottura sporco di grasso od olio è pericolosa e potrebbe provocare un incendio. Non versare MAI acqua sull'apparecchio per spegnere il fuoco. Invece, spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con, p. es., una coperta antincendio o un coperchio antincendio.
- **ATTENZIONE:** sorvegliare sempre la cottura. Sorvegliare in modo costante il processo di cottura.
- **ATTENZIONE:** rischio d'incendio. Non collocare oggetti sulla superficie di cottura.
- Non appoggiare oggetti pesanti sul piano di cottura in vetroceramica.
- Non appoggiarsi sul piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate come idonee dal produttore nelle istruzioni per l'uso o protezioni per piani cottura incorporate. L'uso di protezioni

inadeguate può causare incidenti.


- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro ceramico.
- Non modificare l'apparecchio in nessun modo.
- Il piano di cottura in vetroceramica non può essere utilizzato come supporto o superficie di lavoro.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra secondo le norme locali.
- Non collocare l'apparecchio sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice per evitare danni da vapore.
- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Fare attenzione alla cottura di cibi molto grassi od oleosi per evitare incendi.
- Fare attenzione a non scottarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo di apparecchi fissi o mobili tocchi il vetro o utensili di cottura (pentole, padelle, ecc.) caldi.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o una pellicola protettiva per evitare il surriscaldamento e incendi.
- Le pentole con fondo usurato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico.
- La sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro ceramico.

- Non utilizzare prodotti o agenti abrasivi per pulire il piano di cottura in vetroceramica.
- Evitare che oggetti di qualsiasi dimensione cadano sul piano cottura vetroceramico.
- Non colpire i bordi del piano cottura con utensili da cucina.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato secondo le presenti istruzioni.
- Non collocare o lasciare utensili da cucina vuoti sul piano di cottura in vetroceramica.
- Mantenere zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio lontani dalle zone di cottura. Ciò aiuterà a evitare rotture o altri danni da raffreddamento al piano cottura vetroceramico. Spegnerne l'apparecchio e rimuovere immediatamente gli utensili dalla zona di cottura (facendo attenzione a non scottarsi).
- Non collocare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.
- Se sotto l'apparecchio da incasso è presente un cassetto, accertarsi che ci sia sufficiente spazio tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio (almeno 2 cm). Ciò è essenziale a garantire una ventilazione appropriata.
- Non conservare mai oggetti infiammabili (ad es. aerosol) nel cassetto sotto il piano di cottura. I cassette e il loro contenuto devono essere termoresistenti.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione. La mancata osservanza di questa avvertenza può provocare scosse elettriche con conseguenti incidenti o morte.
- Precauzioni in caso di guasto: se si rileva un guasto, spegnere l'apparecchio e scollegare l'alimentazione.
- La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata da professionisti qualificati. Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.

- Assicurarsi sempre che le pentole siano collocate bene al centro sulla zona di cottura. Il fondo delle pentole deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o sintetici per evitare che si sciolgano a causa del calore residuo delle zone di cottura.
- Non tentare MAI di estinguere un incendio con l'acqua. Spegnerne l'apparecchio e coprire la fiamma, p. es., con un coperchio o una coperta antincendio.
- L'UTILIZZO DI UN UTENSILE DA CUCINA DI SCARSA QUALITÀ COSTITUISCE UNA VIOLAZIONE DELLA GARANZIA. CECOTEC NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER I DANNI AL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA E/O ALLE SUE VICINANZE.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Recomenda-se que a instalação e ligação do aparelho seja efetuada por especialistas autorizados. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.
-  Este símbolo significa: cuidado! Superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- O aparelho deve ser devidamente equipado e instalado numa unidade de cozinha e bancada adequada e homologada.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes,

quintas, hotéis, motéis e escritórios.

- ADVERTÊNCIA: se a superfície está danificada, desconete o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar os elementos de aquecimento no interior.
- ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. Evite tocar nas zonas de cozedura. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- Não permita que o seu corpo, vestuário ou qualquer outra coisa que não seja um utensílio de cozinha adequado entre em contacto com a superfície da placa até estar fria.
- Não realize a limpeza de este aparelho a vapor.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- As pegas dos utensílios de cozinha podem estar quentes ao toque após a sua utilização. Verifique que as pegas não sobressaem sobre outras zonas de cozedura ativas.
- Após a utilização, detenha o funcionamento da placa utilizando o painel de controlo e não utilizando o detetor de recipientes.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem vigilância numa placa vitrocerâmica com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, deve desligar o aparelho e cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado.

Um processo de cozedura tem de ser continuamente supervisionado.

- ADVERTÊNCIA: perigo de incêndio. Não coloque objetos sobre a superfície de cozedura.
- Não coloque objectos pesados sobre a placa vitrocerâmica.
- Não se apoie na placa de cozedura.
- ADVERTÊNCIA: use apenas as proteções de placas desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicadas como adequadas nas instruções de uso ou as proteções de placas incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças 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.
- Remova todas as etiquetas e autoadesivos do vidro cerâmico.
- Não modifique o aparelho de modo algum.
- A placa vitrocerâmica não pode ser utilizada como suporte ou superfície de trabalho.
- O aparelho deve ser ligado à terra em conformidade com os regulamentos locais.
- Não coloque o aparelho acima de um secador de roupa ou máquina de lavar louça para evitar que o vapor o danifique.
- Desligue as zonas de cozedura após o uso.

- Vigie a cozedura de alimentos muito gordurosos ou oleosos para evitar incêndios.
- Tenha cuidado para não se queimar enquanto ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo de qualquer aparelho fixo ou móvel toque no vidro ou nos utensílios de cozinha quentes.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou película protetora para evitar sobreaquecimento e incêndios.
- Os utensílios de cozinha com fundos desgastado ou danificados podem danificar o vidro cerâmico.
- A areia ou outros materiais abrasivos podem danificar o vidro cerâmico.
- Não utilize produtos ou agentes abrasivos para limpar a placa vitrocerâmica.
- Evite que objetos de qualquer tamanho caiam sobre o painel vitrocerâmico.
- Não bata nas extremidades da placa com utensílios de cozinha.
- Certifique-se de que o aparelho é suficientemente ventilado de acordo com estas instruções.
- Não coloque ou deixe utensílios de cozinha vazios sobre a placa de indução.
- O açúcar, os materiais sintéticos ou as folhas de alumínio não devem entrar em contacto com as zonas de aquecimento. Estes podem causar ruturas ou outros danos no painel vitrocerâmico devido ao arrefecimento: ligue o aparelho e retire-o imediatamente da zona de cozedura (tenha cuidado para não se queimar).
- Não coloque nunca recipientes quentes sobre o painel de controlo.
- Se houver uma gaveta debaixo do aparelho encastrado,

certifique-se de que o espaço entre o conteúdo da gaveta e a parte inferior do aparelho é suficientemente grande (2 cm). Isto é essencial para assegurar uma ventilação adequada.

- Não armazene nunca objetos inflamáveis (ex. aerossóis) na gaveta que esteja debaixo da placa de indução. As gavetas e o seu conteúdo têm de ser termorresistentes.
- Desligue o aparelho da tomada antes da limpeza ou manutenção. O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico, provocando um acidente ou a morte.
- Precauções em caso de falha: se detetar uma falha, desligue o aparelho e desligue a fonte de alimentação.
- O aparelho tem de ser reparado por profissionais qualificados. Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Certifique-se sempre que os utensílios de cozinha estão bem centrados na zona de cozedura. A parte inferior dos utensílios de cozinha deve cobrir a zona de cozedura o máximo possível.
- Não utilize recipientes de alumínio ou sintéticos para os impedir de derreter devido ao calor residual das zonas de cozedura.
- Nunca tente apagar um incêndio com água, desligue o aparelho e cobra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- A UTILIZAÇÃO DE UM UTENSÍLIO DE COZINHA DE MÁ QUALIDADE CONSTITUI UM INCUMPRIMENTO DA GARANTIA. A CECOTEC NÃO SE RESPONSABILIZA POR DANOS NA PLACA VITROCERÂMICA E/OU NAS SUAS IMEDIAÇÕES.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Het wordt aanbevolen de installatie en aansluiting van het apparaat door erkende specialisten te laten uitvoeren. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door installatie- of aansluitingsfouten.
-  Dit symbool betekent, voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Het apparaat moet op de juiste wijze worden gemonteerd en geïnstalleerd in een geschikt en goedgekeurd keukenblok en werkblad.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u de stekker uit het stopcontact halen om de kans op elektrische schokken te vermijden.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen binnenin niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen ervan kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak de kookzones niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Laat uw lichaam, kleding of iets anders dan geschikt keukengerei niet in contact komen met de keramische kookplaat totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Dit apparaat niet met stoom reinigen.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.
- De handgrepen van het keukengerei kunnen na gebruik heet aanvoelen. Controleer of de handgrepen niet boven een andere kookzone uitsteken die in gebruik is.
- Stop na gebruik de werking van de kookplaat door middel van het bedieningsapparaat en niet door middel van de containerdetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- WAARSCHUWING: Koken zonder toezicht op een vette of geolieerde kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT het vuur te blussen met water, u moet het apparaat uitschakelen en de vlammen bedekken, bijv. met een deksel of een branddeken.
- LET OP: Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar. Plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- Plaats geen zware voorwerpen op de keramische kookplaat.
- Leun niet op de inductiekookplaat.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen plaatbeschermers die ontworpen zijn door de fabrikant van de keukenmachine of die door de fabrikant van de machine in de gebruiksaanwijzing of in de machine zelf als geschikt worden aangeduid. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- 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.


- Verwijder alle etiketten en stickers van het keramische glas.
- Wijzig het apparaat op geen enkele manier.
- De keramische kookplaat kan niet worden gebruikt als steun of werkblad.
- Het apparaat moet volgens de plaatselijke voorschriften worden geaard.
- Plaats het apparaat niet bovenop een vaatwasser of wasdroger om stoomschade te voorkomen.
- Schakel de kookzones uit na gebruik.
- Let op het koken van zeer vet of olieachtig voedsel om brand te voorkomen.
- Pas op dat u zich niet verbrandt tijdens of na het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat geen kabels van vaste of mobiele apparaten het glas of het hete keukengerei raken.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of beschermfolie om oververhitting en brand te voorkomen.
- Keukengerei met versleten of beschadigde bodems kan het keramische glas beschadigen.
- Zand of andere schurende materialen kunnen het keramisch glas beschadigen.
- Gebruik geen schurende producten of middelen om de keramische kookplaat schoon te maken.
- Voorkom dat voorwerpen van enige omvang op het glas keramische paneel vallen.
- Sla niet met keukengerei op de randen van de kookplaat.

- Zorg voor voldoende ventilatie van het apparaat volgens deze instructies.
- Plaats of laat geen leeg keukengerei achter op de keramische kookplaat.
- Suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de verwarmingszones. Deze kunnen door afkoeling breuk of andere schade aan het glas keramische paneel veroorzaken: schakel het apparaat in en verwijder ze onmiddellijk uit de kookzone (pas op dat u zich niet verbrandt).
- Plaats nooit hete containers op het bedieningspaneel.
- Als zich onder het inbouwapparaat een lade bevindt, zorg er dan voor dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat groot genoeg is (2 cm). Dit is essentieel voor een goede ventilatie.
- Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de lade onder de kookplaat. De laden en hun inhoud moeten hittebestendig zijn.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert. Het niet opvolgen van deze waarschuwing kan leiden tot elektrische schokken met een ongeval of de dood tot gevolg.
- Voorzorgsmaatregelen in geval van een storing: als u een storing constateert, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat moet worden gerepareerd door gekwalificeerde vakmensen. Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Zorg er altijd voor dat het keukengerei goed gecentreerd is op de kookzone. De bodem van het keukengerei moet zoveel mogelijk van de kookzone bedekken.
- Gebruik geen aluminium of kunststof bakjes om te voorkomen dat deze smelten door de restwarmte van de kookzones.

- Probeer nooit een brand met water te blussen, schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een deksel of een branddeken.
- HET GEBRUIK VAN KEUKENGEREI VAN SLECHTE KWALITEIT IS EEN INBREUK OP DE GARANTIE. CECOTEC AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR SCHADE AAN DE GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT EN/OF DE OMGEVING.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- Zaleca się, aby instalację i podłączenie urządzenia przeprowadzili autoryzowani specjaliści. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane błędami w instalacji lub podłączeniu.
-  Ten symbol oznacza: uwaga, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie musi być odpowiednio wyposażone i zainstalowane w odpowiedniej szafce kuchennej i odpowiednim i zatwierdzonym blacie roboczym.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, odłącz urządzenie od zasilania, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Unikaj dotykania elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz.

- OSTRZEŻENIE: urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Unikać dotykania stref gotowania. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie należy dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub innych przedmiotów poza odpowiednimi przyborami kuchennymi z płytą vitroceramiczną, dopóki jej powierzchnia nie ostygnie.
- Nie należy czyścić urządzenia parą.
- Na powierzchni płyty nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Uchwyty naczyń kuchennych mogą być gorące w dotyku po użyciu. Sprawdź, czy uchwyty nie wystają ponad inne używane pole grzejne.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę za pomocą przycisków sterujących, a nie za pomocą czujnika obecności naczyń.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: gotowanie bez nadzoru na płycie ubrudzonej tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie przykryć płomień, na przykład, pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi być stale kontrolowany.
- OSTRZEŻENIE: zagrożenie ogniem. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na płycie vitroceramicznej.
- Nie należy opierać się o płytę.

- OSTRZEŻENIE: należy stosować wyłącznie osłon płyt zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi lub osłon płyt stanowią integralną część urządzenia. Stosowanie nieodpowiednich zabezpieczeń może być przyczyną wypadków.
- Nie należy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Usuń wszystkie etykiety i naklejki ze szkła ceramicznego.
- Nie modyfikuj urządzenia w żaden sposób.
- Płyta nie może służyć jako podstawa ani powierzchnia robocza.
- Urządzenie musi być uziemione zgodnie z lokalnymi normami.
- Nie umieszczaj urządzenia na zmywarkach lub suszarkach aby zapobiec uszkodzeniu poprzez parę wodną.
- Wyłącz strefy gotowania po użyciu.
- Nadzoruj gotowanie bardzo tłustych potraw lub potraw z dużą ilością oleju, aby uniknąć pożarów.
- Należy uważać, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia.


- Upewnij się, że żadne przewody urządzeń stacjonarnych lub przenośnych nie dotykają szkła ani gorących przyborów kuchennych.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ściereczką lub folią ochronną, aby zapobiec przegrzaniu i pożarowi.
- Garnki ze zużyтым lub uszkodzonym dnem mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek lub inne materiały ściernie mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Do czyszczenia płyty nie należy używać produktów ani środków ściernych.
- Zapobiegaj spadaniu przedmiotów o dowolnym rozmiarze na panel vitroceramiczny.
- Nie uderzaj przyborami kuchennymi o krawędzie płyty.
- Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie stawiaj pustych naczyń na płycie.
- Cukier, materiały syntetyczne lub folia aluminiowa nie mogą stykać się ze strefami grzania. Mogą one spowodować pęknięcie lub inne uszkodzenie panelu vitroceramicznego z powodu chłodzenia: należy wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z pola grzejnego (uważać, aby się nie poparzyć).
- Nigdy nie umieszczaj gorących pojemników na panelu sterowania.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że przestrzeń między zawartością szuflady a spodem urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia właściwej wentylacji.
- Nigdy nie przechowuj przedmiotów łatwopalnych (np. aerozoli) w szufladzie pod płytą. Szuflady i ich zawartość muszą być odporne na ciepło.

- Předprzystápením do jakichkoliv prac konservacíjnych náležý odčáć urřázení od zasilání. Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia moze spowodować poražení prřdem prowadzące do wypadku lub śmierci.
- Śródkí ostrożności w przypadku awarii: jeśli wykryjesz usterkę, wyłącz urřázení i odčáć zasilanie.
- Urřázení musi być naprawiane przez wykwalifikowanych specjalistów. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urřázení.
- Zawsze upewnij się, że naczynia są ustawione centralnie na polu grzejnym. Dno naczyń powinno zakrywać jak największą część strefy gotowania.
- Nie używaj aluminiowych pojemników lub wykonanych z tworzywa sztucznego, aby nie stopiły się pod wpływem ciepła resztkowego stref gotowania.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urřázení i przykryj płomień, na przykład, pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UŻYWANIE PRZYBORÓW KUCHENNYCH NISKIEJ JAKOŚCI STANOWI NARUSZENIE GWARANCJI. CECOTEC NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA PŁYTY I/LUB JEJ OTOCZENIA.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pozorně si přečtěte následující pokyny před použitím výrobku. Uschovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Doporučuje se, aby instalaci a zapojení spotřebiče byly provedeny autorizovanými odborníky. Výrobce nenesie odpovědnost za škody způsobené chybami při instalaci nebo zapojení.

-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Spotřebič musí být řádně zabudován a instalován do vhodné a schválené kuchyňské linky a pracovní desky.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, odpojte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič během provozu dosahuje vysokých teplot. Nedotýkejte se topných těles umístěných uvnitř.
- VAROVÁNÍ: spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání zahřát. Nedotýkejte se varných zón. Děti mladší 8 let by se neměly pohybovat v blízkosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Dokud povrch sklokeramické varné desky nevychladne, nepřicházejte do kontaktu s ní tělem, oděvem ani jinými předměty než vhodným kuchyňským náčiním.
- Tento spotřebič nečistěte párou.
- Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože by se mohly zahřát.
- Rukojeti nádobí mohou být po použití horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti nevyčnívají nad jinou používanou varnou zónu.
- Po použití zastavte provoz varné desky pomocí jejího ovládacího zařízení, nikoli pomocí detektoru nádoby.
- Tento spotřebič není určen k ovládnání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládnání.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejané varné desce může být nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, musíte spotřebič odpojit ze zásuvky a plameny přikrýt například pokličkou nebo hasicí dekou.

- UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí být pod dohledem. Proces vaření musí být nepřetržitě kontrolován.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru. Nepokládejte předměty na varnou plochu.
- Na sklokeramickou varnou desku nepokládejte těžké předměty.
- Neopírejte se o varnou desku.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze ochranné kryty desek navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo označené jako vhodné výrobcem spotřebiče v návodu k použití nebo ochranné kryty desek zabudované do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných prostředků může být příčinou nehod.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod 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.
- Odstraňte všechny štítky a nálepky z keramického skla.
- Žádným způsobem neupravujte spotřebič.
- Sklokeramické varné desky nelze použít jako podpěru nebo pracovní plochu.
- Spotřebič musí být uzemněn v souladu s místními předpisy.
- Nepokládejte spotřebič na myčku nebo sušičku, aby nedošlo k poškození párou.

- Po použití vypněte varné zóny.
- Sledujte vaření velmi mastných nebo olejnatých jídel, abyste předešli požáru.
- Dávejte pozor, abyste se při používání nebo po použití spotřebiče nepopálili.
- Dbejte na to, aby se žádné kabely od pevných nebo mobilních spotřebičů nedotýkaly skla nebo horkého nádobí.
- Nikdy nezakrývejte spotřebič hadříkem nebo ochrannou fólií, aby nedošlo k přehřátí a požáru.
- Nádobí s opotřebeným nebo poškozeným dnem může poškodit keramické sklo.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou poškodit keramické sklo.
- Nepoužívejte k čištění sklokeramické varné desky abrazivní prostředky nebo přípravky.
- Zabraňte pádu předmětů jakékoli velikosti na sklokeramický panel.
- Nenarážejte nádobím do okrajů varné desky.
- Zajistěte dostatečné větrání zařízení podle tohoto návodu.
- Na sklokeramickou varnou desku nepokládejte a nenechávejte prázdné kuchyňské náčiní.
- Cukr, syntetické materiály nebo hliníková fólie nesmí přijít do kontaktu s topnými zónami. Ty mohou způsobit praskliny nebo jiné změny na sklokeramickém panelu v důsledku chlazení: zapněte spotřebič a okamžitě je vyjměte z varné zóny (dávejte pozor, abyste se nepopálili).
- Nikdy nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Pokud je pod vestavným spotřebičem zásuvka, ujistěte se, že prostor mezi obsahem zásuvky a spodní částí spotřebiče je dostatečně velký (2 cm). To je nezbytné pro zajištění správné ventilace.

- Do zásuvky pod varnou deskou nikdy neukládejte hořlavé předměty (např. aerosoly). Zásuvky a jejich obsah musí být žáruvzdorné.
- Před prováděním jakékoli údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě. Nedodržení tohoto upozornění může vést k úrazu elektrickým proudem s následkem nehody nebo smrti.
- Opatření v případě poruchy: Pokud zjistíte poruchu, vypněte spotřebič a odpojte napájení.
- Opravu zařízení musí provádět kvalifikovaní odborníci. Nepokoušejte se přístroj opravit sami.
- Vždy se ujistěte, že je kuchyňské nádobí dobře vycentrováno na varné zóně. Dno varné nádoby by mělo pokrývat co největší část varné zóny.
- Nepoužívejte hliníkové nebo syntetické nádoby, aby nedošlo k jejich roztavení vlivem zbytkového tepla varných zón.
- NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, spotřebič vypněte a plamen zakryjte např. poklicí nebo hasicí dekou.
- POUŽITÍ NEKVALITNÍHO KUCHYŇSKÉHO NÁČINÍ JE PORUŠENÍM ZÁRUKY. SPOLEČNOST CECOTEC NENESE ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA POŠKOZENÍ SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY A/NEBO JEJÍHO OKOLÍ.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Cihazı kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride referans olarak kullanmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Cihazın kurulumunun ve bağlantısının yetkili uzmanlar tarafından yapılması tavsiye edilir. Üretici, kurulum veya bağlantı hatalarından kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.



- Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Cihaz, uygun ve onaylı bir mutfak ünitesine ve tezgâhına düzgün bir şekilde monte edilmeli ve kurulmalıdır.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- UYARI: Yüzey çatlamışsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazın fişini çekin.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. İçerideki rezistanslara dokunmaktan kaçının.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Pişirme bölmelerine dokunmaktan kaçının. 8 yaşından küçük çocuklara sürekli gözetim altında tutulmadıkça uzak tutulmalıdır.
- Yüzey soğuyana kadar vücudunuzun, giysilerinizin veya uygun pişirme gereçleri dışında herhangi bir şeyin cam seramik ocağa temas etmesine izin vermeyin.
- Bu cihazı buharla temizlemeyin.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere sıcak olabileceğinden ocağın yüzeyine konulmamalıdır.
- Mutfak gereçlerinin kulpları kullanımdan sonra dokunulamayacak kadar sıcak olabilir. Kulpların kullandığı başka bir pişirme alanının üzerine çıkıntı yapmadığını kontrol edin.
- Kullanımdan sonra, ocağın çalışmasını gereç dedektörü ile değil, kontrol cihazı ile durdurun.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- UYARI: yağlı veya gresli bir ocakta gözetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile

söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatmalı ve alevleri örneğin bir yangın battaniyesi veya yangın örtüsü ile örtmelisiniz.

- **DİKKAT:** Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Bir pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.
- **UYARI:** Yangın tehlikesi. Pişirme yüzeylerine nesnelere koymayın.
- Cam seramik ocağın üzerine ağır nesnelere koymayın.
- Ocağa yaslanmayın.
- **UYARI:** Yalnızca mutfak aleti üreticisi tarafından tasarlanan veya kullanım talimatlarında cihaz üreticisi tarafından uygun olduğu belirtilen plaka koruyucuları veya cihaza dahil edilmiş plaka koruyucuları kullanın. Uygun olmayan koruma kullanımı kazalara neden olabilir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya yönergelerle desteklendikleri ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Seramik camdaki tüm etiketleri ve çıkartmaları çıkarın.
- Cihaz üzerinde herhangi bir deęişiklik yapmayın.
- Cam seramik ocak destek veya çalışma yüzeyi olarak kullanılamaz.
- Cihaz yerel yönetmeliklere uygun olarak topraklanma hattına bağlanmalıdır.
- Buhar hasarını önlemek için cihazı bulaşık makinesinin veya çamaşır kurutma makinesinin üzerine yerleştirmeyin.
- Kullandıktan sonra pişirme alanlarını kapatın.

- Yangınları önlemek için çok yüksek yağlı yiyeceklerin pişirilmesine dikkat edin.
- Cihazı kullanırken veya kullandıktan sonra kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- Sabit veya hareketli cihazların kablolarının cama veya sıcak pişirme kaplarına temas etmediğinden emin olun.
- Aşırı ısınmayı ve yangını önlemek için cihazın üzerini asla bir bez veya koruyucu filmle örtmeyin.
- Aşınmış veya hasarlı tabana sahip tencereler seramik cama zarar verebilir.
- Kum veya diğer aşındırıcı malzemeler seramik cama zarar verebilir.
- Cam seramik ocağı temizlemek için aşındırıcı ürünler veya maddeler kullanmayın.
- Herhangi bir boyuttaki nesnenin cam seramik panel üzerine düşmesini önleyin.
- Ocağın kenarlarına mutfak aletleriyle vurmayın.
- Cihazın bu talimatlara uygun olarak yeterince havalandırıldığından emin olun.
- Cam seramik ocağın üzerine boş mutfak eşyaları koymayın veya bırakmayın.
- Şeker, sentetik malzemeler veya alüminyum folyo ısıtma bölmeleri ile temas etmemelidir. Bunlar soğuma nedeniyle cam seramik panelde kırılmaya veya başka hasarlara neden olabilir: cihazı açın ve bunları hemen pişirme alanından çıkarın (kendinizi yakmamaya dikkat edin).
- Kontrol panelinin üzerine asla sıcak gereçler koymayın.
- Ankastre cihazın altındaki bir çekmece varsa, çekmecenin içeriği ile cihazın alt kısmı arasındaki boşluğun yeterince büyük (2 cm) olduğundan emin olun. Bu, uygun havalandırmanın sağlanması için gereklidir.
- Ocağın altındaki çekmecede asla yanıcı nesnelere (örn.

aerosoller) saklamayın. Çekmeceler ve içindekiler ısıya dayanıklı olmalıdır.

- Herhangi bir bakım çalışması yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin. Bu uyarıya uyulmaması, elektrik çarpmasına yol açarak kazaya veya ölüme neden olabilir.
- Arıza durumunda alınacak önlemler: Bir arıza tespit ederseniz, cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihaz yetkili uzmanlar tarafından onarılmalıdır. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın.
- Her zaman pişirme gereçlerinin pişirme bölmesinde iyi bir şekilde ortalandığından emin olun. Tencerenin tabanı pişirme alanının mümkün olduğunca büyük bir bölümünü kaplamalıdır.
- Pişirme bölmelerinin artık ısısı nedeniyle erimelerini önlemek için alüminyum veya sentetik gereçler kullanmayın.
- Biryangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevi örneğin bir yangın battaniyesi veya yangın örtüsü ile örtün.
- KALİTESİZ MUTFAK GEREÇLERİ KULLANMAK GARANTİ İHLALİDİR. CECOTEC, CAM SERAMİK OCAĞIN VE/VEYA ÇEVRESİNİN ZARAR GÖRMESİNDEN DOLAYI HİÇBİR SORUMLULUK KABUL ETMEZ.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

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

- És recomanable que la instal·lació i la connexió de la parell siguin realitzades per especialistes autoritzats. El fabricant no es fa responsable dels danys causats per errors d'instal·lació o connexió.



- Aquest símbol significa: precaució, superfície calenta. La temperatura de les superfícies accessibles pot ser alta quan l'aparell estigui en funcionament.
- L'aparell ha d'estar ben equipat i instal·lat en un moble i barra de cuina aptes i homologats.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i queda exclòs el seu ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- ATENCIÓ: si la superfície està esquerdada, desconnecteu l'aparell per evitar la possibilitat de xoc elèctric.
- Durant el seu ús, l'aparell s'escalfa. Eviteu tocar els elements calefactors situats a l'interior.
- ATENCIÓ: l'aparell i les seves parts accessibles poden escalfar-se durant el seu ús. Eviteu tocar les zones de cocció. Els nens menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats, a no ser que siguin supervisats contínuament.
- No permeteu que el vostre cos, roba o qualsevol element que no sigui un utensili de cuina adequat entri en contacte amb la placa fins que la superfície es refredi.
- No realitzeu la neteja d'aquest aparell a vapor.
- Els objectes metàl·lics com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes no s'han de col·locar sobre la superfície de la placa, ja que podrien escalfar-se.
- Les anses dels utensilis de cuina poden estar calents al tacte després del seu ús. Comproveu que les anses no sobresurtin sobre una altra zona de cocció en ús.
- Després de l'ús, atureu el funcionament de la placa mitjançant el dispositiu de control i no mitjançant el detector de recipients.
- Aquest aparell no està destinat a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.
- ATENCIÓ: cuinar sense vigilància sobre una placa amb greix

o oli pot ser perillós i pot provocar un incendi. MAI intenteu extingir el foc amb aigua. Heu de desconnectar l'aparell i cobrir les flames, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.

- ATENCIÓ: el procés de cuinat ha de ser supervisat. Qualsevol procés de cuinat ha de ser vigilat contínuament.
- ATENCIÓ: perill de foc. No col·loqueu objectes sobre la superfície de cuinat.
- No dipositeu objectes pesants sobre la vitroceràmica.
- No es recolzeu sobre la placa de cocció.
- ADVERTIMENT: utilitzeu només les proteccions de plaques dissenyades pel fabricant de l'aparell de cuina o indicades com a adequades pel fabricant de l'aparell en les instruccions d'ús, o les proteccions de plaques incorporades a l'aparell. L'ús de proteccions inadequades pot provocar accidents.
- L'aparell no s'ha d'instal·lar darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, sempre que se'ls doni supervisió o instruccions apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i compreguin els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment a nivell d'usuari no han de ser duts a terme per nens sense supervisió.
- Traieu totes les etiquetes i autoadhesius del vidre ceràmic.
- No modifiqueu l'aparell de cap forma.
- La vitroceràmica no es pot utilitzar com a superfície de suport o de treball.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra segons les normes locals.

- No col·loqueu l'aparell sobre un rentaplats o una assecadora per evitar que el vapor el faci malbé.
- Apagueu les zones de cocció després de l'ús.
- Vigileu la cocció d'aliments molt grassos o oliosos per evitar incendis.
- Tingueu cura de no cremar-vos durant o després d'utilitzar l'aparell.
- Assegureu-vos que cap cable de cap aparell fix o mòbil toqui el vidre o els utensilis de cuina calentes.
- No cobriu mai l'aparell amb un drap o una làmina de protecció per evitar sobreescalfament i incendis.
- Els utensilis de cuina amb el fons desgastat o malmès poden danyar el vidre ceràmic.
- La sorra o altres materials abrasius poden fer malbé el vidre ceràmic.
- No utilitzeu productes o agents abrasius per netejar la vitroceràmica.
- Eviteu que caiguin objectes de qualsevol mida sobre el panell vitroceràmic.
- No colpegeu les vores de la placa amb els utensilis de cuina.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui prou ventilat segons aquestes instruccions.
- No poseu ni deixeu els utensilis de cuina buits sobre la placa vitroceràmica.
- El sucre, materials sintètics o làmines d'alumini no han d'entrar en contacte amb les zones d'escalfament. Aquests poden provocar trencaments o altres alteracions al panell vitroceràmic per refredament: enceneu l'aparell i traieu-los immediatament de la zona de cocció (tingueu cura de no cremar-se).
- No col·loqueu mai recipients calents sobre el tauler de control.

- Si hi ha un calaix sota l'aparell encastat, assegureu-vos que l'espai entre el contingut del calaix i la part inferior de l'aparell és prou gran (2 cm). Aquest aspecte és essencial per garantir una ventilació correcta.
- No guardeu mai objectes inflamables (p. ex. aerosols) al calaix situat sota la placa vitroceràmica. Els calaixos i el seu contingut han de ser termoresistents.
- Desconnecteu l'aparell del corrent elèctric abans de fer qualsevol treball de manteniment. No seguir aquest advertiment pot donar lloc a una descàrrega elèctrica que provoqui un accident o fins i tot la mort.
- Precaucions en cas d'avaria: si detecteu una avaria, apagueu l'aparell i desconnecteu l'alimentació elèctrica.
- La reparació de l'aparell l'han de fer professionals qualificats. No intenteu reparar l'aparell pel vostre compte.
- Assegureu-vos sempre que els utensilis de cuina estiguin ben centrats sobre la zona de cocció. El fons dels utensilis de cuina ha de cobrir la màxima part de la zona de cocció.
- No feu servir recipients d'alumini o de material sintètic per evitar que es fonguin per la calor residual de les zones de cocció.
- MAI intenteu apagar un foc amb aigua. Apagueu l'aparell i cobriu la flama, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.
- USAR UN UTENSILI DE CUINA DE MALA QUALITAT SUPOSA UN INCOMPLIMENT DE LA GARANTIA. CECOTEC NO ES FA RESPONSABLE DELS DANYS CAUSATS A LA PLACA VITROCERÀMICA I/O EL SEU ENTORN.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

- Συνιστάται η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένους ειδικούς. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από σφάλματα εγκατάστασης ή σύνδεσης.



- Αυτό το σύμβολο σημαίνει: προσοχή, καυτή επιφάνεια. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σωστά και να εγκατασταθεί σε κατάλληλη και εγκεκριμένη μονάδα κουζίνας και πάγκο εργασίας.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης η συσκευή ζεσταίνεται. Αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία του εσωτερικού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Αποφεύγετε να αγγίζετε τις ζώνες μαγειρέματος. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.

- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα σας ή οτιδήποτε άλλο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρθει σε επαφή με τη γυάλινη κεραμική εστία μέχρι να κρυώσει η επιφάνεια.
- Μην καθαρίζετε αυτή τη συσκευή με ατμό.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Οι λαβές των μαγειρικών σκευών μπορεί να είναι ζεστές στην αφή μετά τη χρήση. Ελέγξτε ότι οι λαβές δεν προεξέχουν πάνω από άλλη ζώνη μαγειρέματος που χρησιμοποιείται.
- Μετά τη χρήση, διακόψτε τη λειτουργία της εστίας μέσω της συσκευής ελέγχου της και όχι μέσω του ανιχνευτή δοχείων.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε λιπαρή ή ελαιώδη εστία μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και να καλύψετε τις φλόγες, π.χ. με μια αντιπυρική κουβέρτα ή μια κουβέρτα φωτιάς.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην τοποθετείτε αντικείμενα στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στις γυάλινες κεραμικές εστίες.
- Μην ακουμπάτε στις εστίες.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστίων που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής κουζίνας ή που υποδεικνύονται ως κατάλληλα

από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ή προστατευτικά εστίων που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλης προστασίας μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να κάνει ο χρήστης δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Αφαιρέστε όλες τις ετικέτες και τα αυτοκόλλητα από το κεραμικό γυαλί.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή με οποιονδήποτε τρόπο.
- Η γυάλινη κεραμική εστία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βάση στήριξης ή επιφάνεια εργασίας.
- Η συσκευή πρέπει να γειωθεί σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πλυντήριο πιάτων ή στεγνωτήριο ρούχων για να αποφύγετε ζημιές από ατμούς.
- Απενεργοποιήστε τις ζώνες μαγειρέματος μετά τη χρήση.
- Προσέξτε το μαγείρεμα πολύ λιπαρών ή ελαιωδών τροφίμων για να αποφύγετε πυρκαγιές.
- Προσέξτε να μην καείτε κατά τη διάρκεια ή μετά τη χρήση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια των σταθερών ή κινητών συσκευών δεν αγγίζουν το γυαλί ή τα καυτά μαγειρικά σκεύη.
- Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή με ύφασμα ή προστατευτική

- μεμβράνη για την αποφυγή υπερθέρμανσης και πυρκαγιάς.
- Μαγειρικά σκεύη με φθαρμένους ή κατεστραμμένους πυθμένες μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο κεραμικό γυαλί.
 - Η άμμος ή άλλα λειαντικά υλικά μπορεί να καταστρέψουν το κεραμικό γυαλί.
 - Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα ή μέσα για τον καθαρισμό της γυάλινης κεραμικής εστίας.
 - Αποτρέψτε την πτώση αντικειμένων οποιοδήποτε μεγέθους πάνω στο γυάλινο κεραμικό πάνελ.
 - Μην χτυπάτε τις άκρες της εστίας με μαγειρικά σκεύη.
 - Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται επαρκώς σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες.
 - Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε άδεια σκεύη κουζίνας στις γυάλινες κεραμικές εστίες.
 - Η ζάχαρη, τα συνθετικά υλικά ή το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τις ζώνες θέρμανσης. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν θραύση ή άλλη ζημιά στο γυάλινο κεραμικό πάνελ λόγω ψύξης: ενεργοποιήστε τη συσκευή και απομακρύνετε τα αμέσως από τη ζώνη μαγειρέματος (προσέξτε να μην καείτε).
 - Ποτέ μην τοποθετείτε καυτά δοχεία στον πίνακα ελέγχου.
 - Εάν υπάρχει συρτάρι κάτω από την εντοιχιζόμενη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο χώρος μεταξύ του περιεχομένου του συρταριού και του πυθμένα της συσκευής είναι αρκετά μεγάλος (2 cm). Αυτό είναι απαραίτητο για να εξασφαλιστεί ο σωστός αερισμός.
 - Ποτέ μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. αεροζόλ) στο συρτάρι κάτω από τις εστίες. Τα συρτάρια και το περιεχόμενό τους πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
 - Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης. Η μη τήρηση αυτής της

προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία που μπορεί να οδηγήσει σε ατύχημα ή θάνατο.

- Προφυλάξεις σε περίπτωση δυσλειτουργίας: αν διαπιστώσετε δυσλειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή πρέπει να επισκευάζεται από ειδικευμένους επαγγελματίες. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι το μαγειρικό σκεύος είναι καλά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος. Ο πυθμένας του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτει όσο το δυνατόν μεγαλύτερο μέρος της ζώνης μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία από αλουμίνιο ή συνθετικό υλικό για να αποφύγετε το λιώσιμό τους λόγω της υπολειπόμενης θερμότητας των ζωνών μαγειρέματος.
- ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με μια κουβέρτα φωτιάς.
- Η ΧΡΗΣΗ ΣΚΕΎΟΥΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΥΝΙΣΤΑ ΠΑΡΑΒΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΓΓΎΗΣΗΣ. Η CECOTEC ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΖΗΜΙΕΣ ΣΤΙΣ ΓΥΑΛΙΝΕΣ ΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ ΚΑΙ/Η ΣΤΟΝ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΑ ΧΩΡΟ ΤΟΥΣ.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig.1

1. Zona de cocción 1200 W
2. Zona de cocción 1800 W
3. Placa de cristal
4. Zona de cocción 2700/1950/1050 W (triple anillo)
5. Panel de control

Fig. 2 (Panel de control)

1. Icono táctil de selección de la zona de cocción
2. Icono táctil de selección de la zona de cocción extendida (triple anillo)
3. Icono táctil de "Inicio/Pausa" (Stop&Go)
4. Icono táctil del "Temporizador"
5. Control deslizante del nivel de "Potencia/Tiempo"
6. Icono táctil de la función "Bloqueo para niños"
7. Icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF)

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
- Manual de instrucciones.
- Junta de sellado.
- Kit de fijación: soportes y tornillos (según modelo de placa)

3. INSTALACIÓN

Antes de instalar la placa

- Asegúrese de que la encimera donde vaya a instalar la placa está nivelada, cumple con los requisitos de espacio y está hecha de un material resistente al calor y aislado.
- Si instala la placa vitrocerámica encima de un horno, este debe llevar incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación debe cumplir con todos los requisitos de seguridad y las normas y reglamentos aplicables.
- El cableado principal cuenta con un interruptor de aislamiento adecuado que permite la desconexión total de la red eléctrica, que ha sido instalado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un modelo aprobado y proporcionar una separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades locales y los reglamentos vigentes.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) en las paredes que rodean la placa.

Precaución:

- Es recomendable que la placa sea instalada por personal o técnicos cualificados. No debe realizar la instalación usted solo.
- No instale la placa vitrocerámica directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora de ropa, ya que la humedad podría dañar el sistema electrónico de la placa.
- La placa vitrocerámica debe instalarse de manera que garantice una mejor radiación del calor para obtener mejores resultados.
- La pared y la zona que quede por encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño y asegurar una correcta fijación, recomendamos sellar la placa utilizando una junta de unión o adhesivo resistente al calor.
- No debe utilizar un limpiador de vapor.

IMPORTANTE:

La instalación y conexión del aparato debe cumplir con las normativas vigentes.

Tras desembalar el aparato, compruebe que no presenta daños visibles. Si ha sufrido daños durante el transporte, no lo utilice. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

- Recorte la encimera donde vaya a colocar la placa siguiendo las medidas indicadas en la siguiente tabla y la figura 3.

Modelo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
EU01_101133	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	Mínimo 50

Leyenda Figura 3:

1. Junta de sellado

- Para la instalación y el uso, deberá conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la encimera es al menos de 30 mm. Seleccione una encimera con un material resistente al calor y aislado (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material de encimera a menos que estén barnizados) para evitar una descarga eléctrica o una deformación causada por la radiación de calor de la placa.

Nota:

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

- Asegúrese de que la placa tenga suficiente ventilación y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Compruebe que la placa vitrocerámica funciona correctamente.



NOTA: La distancia de seguridad entre la placa vitrocerámica y la campana extractora colocada encima debe cumplir las recomendaciones del fabricante de la campana. Si no hay instrucciones, debe mantenerse una distancia mínima de 760 mm (Fig. 4).

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

Instalación de la junta de sellado

Antes de instalar la placa vitrocerámica en la abertura de la encimera, coloque la junta de sellado incluida con el aparato en la parte inferior de la placa (Fig. 5).

¡No instale la placa vitrocerámica sin la junta de sellado!

La junta debe colocarse en la placa vitrocerámica de la siguiente manera:

- Retire la película protectora de la junta.

ESPAÑOL

- A continuación, pegue la junta en la parte inferior de la placa vitrocerámica, junto al borde del cristal.
- La junta debe fijarse a lo largo de todo el borde de la placa y no debe solaparse en las esquinas.
- Al instalar la junta, asegúrese de que la placa no entre en contacto con ningún objeto punzante.

Instalación de los soportes de fijación

Antes de colocar los soportes de fijación:

Debe colocar la unidad sobre una superficie estable y lisa (puede utilizar el propio embalaje).

No ejerza presión sobre el panel de control de la placa.

Kit de instalación

Cada producto incluye un kit de instalación con soportes de fijación y tornillos.

Fijación de los soportes a la placa vitrocerámica

Inserte los soportes de fijación en las ranuras situadas a ambos lados de la placa vitrocerámica. Fije el soporte a la placa con un tornillo y, a continuación, introduzca la placa vitrocerámica en la abertura de la encimera (Fig 6).

Fijación de la placa vitrocerámica en la encimera

Introduzca la placa vitrocerámica en la abertura de la encimera y asegúrela con los soportes de fijación previamente instalados (Fig. 7).

Conexión de la placa a la red eléctrica

- La conexión de la placa vitrocerámica a la red eléctrica debe ser realizada por una persona debidamente cualificada.
- Antes de conectar la placa a la línea de suministro eléctrico, compruebe que:
 1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la placa vitrocerámica.
 2. El voltaje de red coincide con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto.
- El cable de alimentación proporcionado junto con la placa está dimensionado para soportar la carga específica indicada en la etiqueta del producto.
- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento o incendio.
- El cable de alimentación no debe estar en contacto con ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún momento.
- La conexión a la red eléctrica debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente

Advertencia

- Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin necesidad de realizar modificaciones.
- Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.
- La fuente de alimentación debe estar conectada de acuerdo con la norma correspondiente. El método de conexión se muestra en la figura 8.

Leyenda Figura 8:

1. Entrada
2. Fase L2 (cable negro)
3. Fase L1 (cable marrón)
4. Neutro N2 (cable gris)
5. Neutro N1 (cable azul)
6. Cable de protección de Tierra (verde-amarillo)
7. Cable de alimentación
8. Caja de conexiones
9. Placa vitrocerámica

- Si el cable de la placa vitrocerámica está dañado, debe ser sustituido por Cecotec, el distribuidor o personas con cualificación similar para evitar peligro.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalar un interruptor diferencial de un solo polo con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- La persona encargada de la instalación debe asegurarse de que se ha realizado una conexión eléctrica correcta y que esta cumple con las normas de seguridad.
- No doble ni presione el cable.
- Revise regularmente el cable en busca de daños.
- El cable amarillo/verde del cable de alimentación debe tener conexión a tierra en los terminales de alimentación y en el aparato.
- Cecotec no se hará responsable de los accidentes que se produzcan por el uso de un aparato que no esté conectado a tierra, o con una conexión a tierra defectuosa.
- Si el aparato tiene una toma de corriente, debe instalarse de forma que la toma de corriente sea accesible.

Aviso:

La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa vitrocerámica no deben quedar accesibles después de la instalación.

Advertencia

- La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. No instale la placa usted solo.

ESPAÑOL

- La placa debe instalarse de manera que garantice una mejor radiación del calor para potenciar su rendimiento.
- La pared y la zona que quede por encima de la encimera deben ser resistentes al calor.
- Esta placa vitrocerámica sólo puede conectarse a un suministro eléctrico con una resistencia inferior a 0,427 ohm. De ser necesario, póngase en contacto con un técnico electricista cualificado.

Nota:

Algunos modelos incluyen un cable de alimentación con enchufe. Por lo que puede enchufarlo directamente a la toma de corriente. Desenchufe el cable de alimentación cuando no vaya a utilizar la placa vitrocerámica.

Después de instalar la placa

- El cable de alimentación no debe quedar accesible a través de las puertas de los armarios o cajones inferiores.
- Asegúrese de que hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala sobre un espacio de cajones o armarios, debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El usuario debe poder acceder al interruptor de aislamiento con facilidad.

4. FUNCIONAMIENTO

Controles táctiles

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

Selección de los utensilios de cocina adecuados

- Utilice solo utensilios de cocina con una base adecuada.
- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o con una base curvada (Fig. 9).
- Asegúrese de que la base del utensilio de cocina es lisa, queda plana contra el cristal y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice utensilios de cocina cuyo diámetro sea igual al de la zona seleccionada. El uso de un utensilio un poco más amplio aumentará la eficacia de la energía utilizada. Si utiliza un utensilio de cocina menor se verá afectada la eficiencia. Centre siempre el utensilio de cocina en la zona de cocción (Fig. 10).
- Levante siempre los utensilios de cocina de placa vitrocerámica, no los deslice, ya que

podrían rayar el cristal (Fig. 11).

- El fondo del utensilio debe tener un diámetro mínimo acorde a la zona de cocción correspondiente. Para obtener el máximo rendimiento de su placa vitrocerámica, coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción.
- No coloque recipientes de plástico.
- No utilice recipientes de base cóncava o convexa.

Encendido de la placa vitrocerámica

1. Una vez que esté conectada a la red eléctrica, encienda la placa vitrocerámica. Para ello, mantenga pulsado el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF) durante unos 3 segundos aproximadamente hasta que la placa emita un pitido. Todos los visualizadores mostrarán «→» en el panel de control, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.

2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

3. Ajuste el nivel de potencia de la zona de cocción.

Antes de ajustar el nivel de potencia, primero seleccione la zona de cocción deseada pulsando el icono táctil correspondiente (Fig. 12). Cuando pulse el icono táctil, el visualizador de la zona seleccionada parpadeará. A continuación, podrá seleccionar el nivel de potencia deseado.

Para ello, deslice el dedo sobre el control deslizante (Fig. 13).

Leyenda figura 13:

1. Aumentar nivel de potencia.

Notas:

1. Al encender la placa vitrocerámica, esta emitirá un pitido y todos los visualizadores se iluminarán durante un segundo, indicando que la placa ha entrado en el modo de espera.
2. Si durante un minuto no se realiza ninguna operación, la placa vitrocerámica emitirá un pitido y se apagará automáticamente.
3. Para encender la placa vitrocerámica, mantenga pulsado el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF) durante unos 3 segundos aproximadamente. Para apagarla, pulse de nuevo el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF).
4. El nivel de potencia puede ajustarse de 0 a 9. El ajuste por defecto es el nivel 5.
5. El visualizador de la zona de cocción seleccionada parpadeará durante el ajuste. Una vez seleccionado el nivel de potencia, el visualizador parpadeará durante 5 segundos y luego dejará de parpadear, confirmándose el ajuste.

Apagado de la placa vitrocerámica

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción que desee apagar. Apáguela deslizando el dedo sobre el control deslizante hasta el nivel de potencia 0. Asegúrese de que el visualizador muestra «—».

2. Apague la placa vitrocerámica pulsando el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF).

Nota: Si se produce un corte del suministro eléctrico durante la cocción, se cancelarán todos los ajustes.

Selección de la zona de cocción extendida (triple anillo)

La zona extendida proporciona un área de cocción más grande y calor adicional para adaptarse a diferentes tamaños de recipientes para cocinar.



Para utilizar la zona de cocción extendida cuando la placa está funcionando, siga los siguientes pasos:

- 1.- Seleccione y active la zona de cocción derecha (triple anillo).
- 2.- La zona central se encenderá cuando se ajuste por primera vez.
- 3.- Cuando la zona de cocción esté seleccionada y activa (indicador del nivel de potencia parpadeando), pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción extendida triple anillo.

NOTAS:

- 1.- Si pulsa repetidamente el icono táctil de selección de la zona de cocción extendida triple anillo, se producirá la siguiente secuencia:

"Zona central – Zona doble – Triple anillo – Zona central – Zona doble – Triple anillo..."

- 2.- Cuando la zona doble está activa. El indicador LED mostrará el ajuste del nivel de potencia y  " alternativamente; Cuando el triple anillo está activo, el indicador LED mostrará el ajuste del nivel de potencia y  " alternativamente

Función "Bloqueo para niños"

- Esta función permite bloquear los iconos táctiles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando active el bloqueo para niños, todos los iconos táctiles estarán desactivados, excepto el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF) y el de la propia función "Bloqueo para niños".

Para bloquear los iconos táctiles:

Mantenga pulsado el icono táctil de la función "Bloqueo para niños" durante unos 3 segundos aproximadamente. El visualizador del temporizador mostrará «Lo» y la función se activará.

Para desbloquear los iconos táctiles:

1. Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté encendida.
2. Mantenga pulsado el icono táctil de la función "Bloqueo para niños" durante unos 3 segundos aproximadamente. La placa emitirá un pitido y «Lo» desaparecerá del visualizador del temporizador.
3. Todos los iconos táctiles de la placa vitrocerámica volverán a estar disponibles.

En caso de emergencia, podrá apagar la placa vitrocerámica con el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF).

Nota: Si apaga la placa vitrocerámica sin desactivar la función "Bloqueo para niños", cuando la vuelva a encender, los iconos táctiles seguirán bloqueados.

Función de "Inicio/Pausa" (Stop&Go)

La función de "Inicio/Pausa" permite detener el funcionamiento de las zonas de cocción. Si vuelve a pulsar el icono táctil de "Inicio/Pausa", la cocción se reanudará y la placa seguirá funcionando con los ajustes anteriores.

1. Para activar la función de "Inicio/Pausa":

Pulse el icono táctil de "Inicio/Pausa" y los visualizadores de las zonas de cocción activadas mostrarán «P». Todos los ajustes se pausarán y la placa dejará de funcionar.

2. Para desactivar la función de "Inicio/Pausa":

Pulse el icono táctil de "Inicio/Pausa" de nuevo para reanudar la cocción. A continuación, la placa vitrocerámica seguirá funcionando con los ajustes anteriores y «P» desaparecerá de todos los visualizadores.

Cuando la función de "Inicio/Pausa" esté activada, todos los iconos táctiles estarán bloqueados, excepto los iconos táctiles de "Encendido/Apagado" (ON/OFF) y de "Inicio/Pausa".

Nota: La placa se apagará automáticamente si la función de "Inicio/Pausa" permanece activada durante más de 10 minutos.

Uso del temporizador

Esta placa dispone de dos opciones de control del tiempo diferentes:

- Minutero: En este caso, la placa le avisará de que la cuenta atrás ha finalizado, pero no se apagará ninguna zona de cocción.
- Temporizador: En esta ocasión, sí se apagará(n) la(s) zona(s) de cocción que haya seleccionado.

Tanto el minutero como el temporizador se pueden programar hasta 99 minutos.

Ajuste del minutero

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción:

- Pulse el icono táctil del "Temporizador" y el valor mostrado en el visualizador parpadeará.
- Pulse el icono táctil del "Temporizador" de nuevo y el valor del dígito mostrado en el visualizador parpadeará. A continuación, ajuste tiempo del dígito utilizando el control deslizante.
- Vuelva a pulsar el icono táctil del "Temporizador" y, en esta ocasión, el dígito de las decenas mostrado en el visualizador parpadeará. A continuación, ajuste el tiempo del dígito de las decenas utilizando el control deslizante.

ESPAÑOL

Nota: Si pulsa el icono táctil del "Temporizador" una vez, podrá modificar el valor de las unidades; si lo pulsa dos veces, el de las decenas; si lo pulsa una tercera vez, confirmará el ajuste, y así sucesivamente.

- La cuenta atrás comenzará cuando confirme el ajuste. El visualizador mostrará el tiempo restante.
- Cuando la cuenta atrás finalice, la placa emitirá un pitido durante 30 segundos y el visualizador del temporizador mostrará «- -».
- Puede pulsar cualquier icono táctil para detener el pitido.

Ajuste del temporizador

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción en la que desea programar el temporizador.
2. Pulse el icono táctil del "Temporizador" y el valor mostrado en el visualizador parpadeará.
3. A continuación, ajuste el temporizador:
 - Pulse el icono táctil del "Temporizador" y el valor del dígito mostrado en el visualizador parpadeará. A continuación, ajuste tiempo del dígito utilizando el control deslizante.
 - Vuelva a pulsar el icono táctil del "Temporizador" y, en esta ocasión, el dígito de las decenas mostrado en el visualizador parpadeará. A continuación, ajuste el tiempo del dígito de las decenas utilizando el control deslizante.

Nota: Si pulsa el icono táctil del "Temporizador" una vez, podrá modificar el valor de las unidades; si lo pulsa dos veces, el de las decenas; si lo pulsa una tercera vez, confirmará el ajuste, y así sucesivamente.

- Cuando ajuste y confirme el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. El visualizador mostrará el tiempo restante.

Nota: En aquellas zonas de cocción en las que esté configurado el temporizador, aparecerá un punto rojo junto al visualizador del nivel de potencia. Para consultar el tiempo restante de cada una de las zonas de cocción, basta con seleccionar la zona de cocción deseada.

Nota: Cuando ajuste el temporizador en más de una zona de cocción, el visualizador del temporizador mostrará el valor de tiempo más bajo. El punto rojo de la zona correspondiente parpadeará.

- Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Nota: El ajuste por defecto del temporizador es de 30 minutos

Nota: Una vez ajustado el temporizador, el valor mostrado en el visualizador correspondiente parpadeará durante 5 segundos y luego dejará de parpadear, confirmándose el ajuste.

Nota: Puede activar el minuteru y el temporizador al mismo tiempo. Si lo hace, en el visualizador se mostrará el valor de tiempo más bajo. Si este valor es el del minuteru, el punto rojo del visualizador del temporizador parpadeará. En caso contrario, parpadeará el punto rojo del visualizador de la zona de cocción correspondiente.

Nota: Si en el visualizador se muestra el valor ajustado del temporizador, puede pulsar el icono táctil del "Temporizador" para consultar el valor ajustado del minuteru.

Indicador de calor residual

IMPORTANTE:

Tenga especial precaución con las superficies calientes.



Riesgo de quemaduras

- Cuando utilice una zona de cocción durante cierto tiempo, esta conservará calor residual tras su funcionamiento.
- Si esto sucede, el visualizador de la zona de cocción correspondiente mostrará «H» para advertirle de que tenga cuidado.
- El calor residual también se puede utilizarse como función de ahorro de energía: si desea mantener caliente un recipiente, utilice la zona de cocción que aún está caliente.

Apagado automático

La placa vitrocerámica incluye una función de apagado automático de seguridad. Esta se activa cuando olvide apagar una zona de cocción. Los tiempos del apagado automático por defecto se muestran en la siguiente tabla:

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

Protección contra sobrecalentamiento

Esta placa dispone de un sensor que permite controlar la temperatura. En caso de sobrecalentamiento, se apagará automáticamente para evitar averías o accidentes.

Protección contra derrames

Esta placa dispone de un sistema de seguridad que la apaga automáticamente si se produce un derrame que afecte al panel de control. A menos que se seque el panel de control, todos los controles táctiles dejarán de funcionar, excepto el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF) y el de la función "Bloqueo para niños".

Recomendaciones para cocinar

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. Con temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se pueden quemar, lo cual supone un grave riesgo de incendio.

Consejos

- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca la potencia.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía gracias a la retención del calor. Reduzca la cantidad de líquido o grasa para disminuir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar con un ajuste alto y redúzcalo a medida que la comida se vaya calentando.

Cocinar a fuego lento y cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C. Es adecuada para preparar algunas sopas y guisos, ya que potencia los sabores sin cocinar demasiado los alimentos. También debe utilizarse para cocinar las salsas a base de huevo y espesadas con harina.
- Es posible que algunas recetas requieran un ajuste superior al mínimo para que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Filetes de carne

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Precaliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y coloque la carne.
4. Dele la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de sus gustos. Los tiempos pueden variar de 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para medir su grado de cocción; cuanto más firme, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se ablande antes de servirlo.

Salteado (sofreir)

1. Elija un wok de base plana compatible con la placa o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes. El salteado es rápido. Cuando va a preparar cantidades grandes de alimentos, cocínelos en tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, resérvela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, coloque la carne en la sartén de nuevo y añada una salsa.

6. Remueva suavemente los ingredientes para que se calienten bien.
7. Sírvalos inmediatamente.

Ajuste del nivel de potencia

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

Ajuste del nivel de potencia	Uso
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Calentar ligeramente pequeñas cantidades de comida. - Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. - Cocer a fuego lento. - Calentar gradualmente.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Recalentar. - Cocer rápidamente. - Cocinar arroz.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - Hacer tortitas.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Saltear. - Cocinar pasta.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Saltear. - Dorar. - Llevar sopas a ebullición. - Hervir agua.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza y mantenimiento

Importante: Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte la placa de la red eléctrica y asegúrese de que esté completamente fría.

Limpieza de la placa

- Si se ha producido algún derrame, límpielo lo antes posible. Asegúrese siempre de que la placa esté completamente fría antes de limpiarla.
- Utilice un paño suave o papel de cocina. Si el derrame se ha secado, tendrá que utilizar un producto de limpieza específico.

ESPAÑOL

- No utilice ningún producto de limpieza abrasivo, ya que podría dañar la placa.

Daños por derrames de alimentos azucarados y plástico derretido

- Debe tenerse especial cuidado al retirar sustancias calientes para evitar daños permanentes en la superficie del cristal.
- Los derrames de alimentos azucarados (como gelatinas, caramelos, siropes) o plásticos derretidos pueden causar daños en la superficie de la placa. Tenga cuidado al limpiar manchas de alimentos calientes.

Consejos y sugerencias

Suciedad	Limpieza	Notas
Suciedad habitual en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.).	<ol style="list-style-type: none">1. Desconecte la fuente de alimentación.2. Utilice un producto limpiador para placas de cocina mientras el vidrio aún esté templado (pero no caliente).3. Aclare el producto y seque el vidrio con un paño limpio o papel de cocina.4. Encienda la placa vitrocerámica.	<p>Cuando la placa de esté apagada, no habrá ningún aviso de que la superficie está caliente, pero eso no significa que no lo esté. Tenga especial cuidado.</p> <ul style="list-style-type: none">- Los paños abrasivos, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.- No deje nunca residuos de productos de limpieza en la placa de cocción: el cristal puede mancharse.
Derrames de productos azucarados en el cristal.	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o una rasqueta adecuada para las placas, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Desconecte la fuente de alimentación.2. Sostenga la rasqueta en un ángulo de 30° y arrastre la suciedad hacia una zona fría de la placa de cocción.3. Limpie el derrame con un paño o con papel de cocina.	<p>Elimine lo antes posible las manchas de alimentos azucarados derretidos. Si deja que se enfríen sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la placa.</p> <p>Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de la rasqueta puede estar afilada como una cuchilla. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</p>

<p>Derrames en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Limpie el derrame. 3. Limpie los iconos táctiles con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Encienda la placa vitrocerámica. 	<p>La placa de cocción puede pitar y apagarse, y los iconos táctiles pueden no funcionar si están mojados. Asegúrese de secar los iconos táctiles antes de volver a encender la placa vitrocerámica.</p>
---	---	--

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. La placa no recibe corriente eléctrica:

- Compruebe si se ha producido un corte de electricidad.
- Compruebe si la placa está bien conectada a la red eléctrica.
- La cuenta atrás del temporizador ha finalizado.
- Se ha activado la función de apagado automático por haber superado el tiempo de cocción máximo.
- Se ha activado la protección contra derramamiento.

2. Los iconos táctiles no funcionan:

- Se ha activado la función "Bloqueo para niños".
- Se ha activado la protección contra derramamiento.
- Es posible que haya una ligera película de agua sobre los botones o que esté usando la punta del dedo para pulsar los botones. Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo cuando pulse los botones.

3. Cuando ha terminado de cocinar, aparece el símbolo «H» en el visualizador de la zona de cocción utilizada.

Esto es normal. La placa le está advirtiendo de que la superficie todavía está caliente. Este símbolo continuará apareciendo hasta que la superficie esté lo suficientemente fría para tocarla.

4. Algunos recipientes pueden emitir sonidos extraños mientras se están calentando.

Esto es algo normal.

5. El vidrio está arañado.

- Ha usado recipientes de cocina inadecuados.
- Ha usado estropajos o productos de limpieza abrasivos.

6. La resistencia de la placa se enciende y apaga alternativamente durante el funcionamiento:

Esto ocurre en todas las placas.

- Si ha seleccionado el nivel de potencia más alto, la resistencia continuará encendida durante un cierto tiempo y luego se encenderá/apagará alternativamente.
- Si ha seleccionado un nivel de potencia inferior, la resistencia se encenderá/apagará alternativamente desde el principio.

7. El indicador de la potencia de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia:

- Temperatura elevada de la placa vitrocerámica.
- La placa de alimentación está dañada.

Códigos de error

Si se produce una anomalía, la placa vitrocerámica entrará mostrará los códigos de error correspondientes:

Código de error	Posibles causas	Solución
E1/E2	La tensión de alimentación es anormal.	Compruebe si la alimentación Tras asegurarse de que el suministro eléctrico es normal, vuelva a conectar la placa.
E3	La temperatura del sensor del transistor IGBT es demasiado elevada.	El recipiente que está utilizando no puede estar vacío, debe contener algún líquido o alimento.
E5	La temperatura del sensor IGBT es demasiado alta.	Por favor, reinicie después de que la placa vitrocerámica se enfríe.

Si le aparece algún otro código de error que no esté en esta lista, apague la placa y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

Nota:

- Estas indicaciones están dirigidas a técnicos cualificados, no intente realizarlas si no tiene la preparación y los conocimientos necesarios ya que cualquier daño provocado por una reparación incorrecta anula la garantía.
- No intente desmontar la unidad por sí solo para evitar peligros y daños en la placa vitrocerámica.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia: EU01_101133

Producto: Bolero Squad V 3100

Zonas de cocción: 3 zonas

Tensión de alimentación: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Potencia eléctrica instalada: 5700 W

Dimensiones del producto: 590x520x52 mm

Dimensiones de encastre: 555x495 mm

Consumo energético por zona de cocción o área calculada por Kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 189,2/184,5/183,9 Wh/Kg

Consumo energético de la placa vitrocerámica calculada por Kg (EC_{hob}): 185,9 Wh/Kg

Zonas de cocción (áreas)	Diámetro de la zona de cocción / área (mm)	Diámetro de los utensilios de cocina (mm)	Cantidad agua m_{cw} (g)	Consumo de energía del test E_{cw} (Wh)	Consumo de energía del test por Kg de agua (Wh/Kg)
Delantera (B)	200	210	2050	378,3	184,5
Media (C)	300	300	4240	779,6	183,9
Trasera (A)	165	180	1500	283,8	189,2

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. 1200 W cooking zone
2. 1800 W cooking zone
3. Glass plate
4. Cooking zone 2700/1950/1050 W (triple ring)
5. Control panel

Fig. 2 (Control panel)

1. Cooking-zone selection icon
2. Cooking-zone selection icon
3. Start/Pause icon (Stop&Go)
4. Timer icon
5. Power level/Time slider
6. Child Lock icon
7. Power icon

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance 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 machine 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

- Glass ceramic hob
- Instruction manual
- Sealing gasket
- Assembly kit: brackets and screws (depending on the model)

3. INSTALLATION

Before installing the hob

- Make sure the counter in which you install the hob is levelled, complies with the space requirements, and is made of a heat-resistant and insulated material.
- If you install the hob over an oven, the latter must have a built-in cooling fan.
- The installation must comply with all the safety requirements and the applicable rules and regulations.
- The main wiring is fitted with a suitable isolating switch that allows complete disconnection from the mains, which has been installed and positioned in accordance with local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved model and provide 3 mm contact separation on all poles (or on all active [phase] conductors if local wiring regulations allow this variation of requirements).
- In case of doubt about the installation, consult the local authorities and the regulations in force.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) on the walls surrounding the hob.

Caution:

- It is recommended that qualified personnel or technicians install the hob. You should not install it on your own.
- Do not install the hob directly over a dishwasher, a refrigerator, a freezer, a washing machine, or a dryer, as moisture could damage the electric system of the hob.
- The hob must be installed in such a way as to ensure better heat radiation for best results.
- The wall and the area over the work surface must be heat resistant.
- To avoid any damage and ensure a correct fixing of the hob, we recommend sealing the latter using a sealing gasket or heat-resistant adhesive.
- You must not use steam cleaners.

IMPORTANT:

The installation and connection of the appliance must comply with current regulations. After unpacking the appliance, check it for visible damage. If it has been damaged during transportation, do not use it. Contact the official Cecotec Technical Support Service.

- Cut out the worktop where the hob is to be fitted according to the measurements given in the table below and Figure 3.

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
EU01_101133	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 minimum

Fig. 3 key:

1. Sealing gasket

- For installation and use, you must keep a space of at least 5 cm around the recess.
- Make sure the counter thickness is at least 30 mm. Select a worktop with a heat-resistant and insulated material (wood or other similar fibrous or hygroscopic materials should not be used as worktop material unless varnished) to avoid electric shock or deformation caused by heat radiation from the hob.

Note:

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

- Always make sure the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Make sure the hob works properly.



NOTE: The safety distance between the hob and the kitchen hood installed above must comply with the kitchen hood manufacturer's recommendations. If there are no instructions given, maintain a minimum distance of 760 mm (Fig. 4).

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

Installation of the sealing gasket

Before installing the hob in the worktop opening, place the sealing gasket supplied with the appliance on the underside of the hob (Fig. 5).

Do not install the ceramic hob without the sealing gasket!

The gasket must be placed on the hob as follows:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, glue the gasket to the bottom of the hob, next to the edge of the glass.
- The gasket must be fixed along the entire edge of the hob and must not overlap at the corners.

ENGLISH

- When installing the gasket, make sure that the hob does not come into contact with any sharp objects.

Installing the fixing brackets

Before installing the fixing brackets:

You must place the appliance on a stable and smooth surface (you can use the packaging). Do not exert pressure on the control panel of the hob.

Installation kit

Each appliance includes an installation kit with fixing brackets and screws.

Fixing the brackets to the glass ceramic hob

Insert the fixing brackets into the slots on both sides of the hob. Secure the fixing bracket to the hob with a screw and then insert the hob into the worktop opening (Fig 6).

Fixing the glass-ceramic hob to the worktop

Insert the glass ceramic hob into the worktop opening and secure it with the previously installed fixing brackets (Fig. 7).

Connecting the hob to the mains

- The hob must be connected to the mains by a suitably qualified person.
- Before connecting the hob to the power supply line, check that:
 1. The domestic electrical installation is suitable for the power consumed by the hob.
 2. The mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance.
- The power cord supplied with the hob is sized to withstand the specific load indicated on the product label.
- To connect the hob to the mains, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they may cause overheating or fire.
- The power cord should not be in contact with any hot parts and must be positioned so as to avoid its temperature exceeding 75°C.
- Connection to the power supply must be in accordance with current regulations.

Warning

- Check with an electrician whether your home wiring system is suitable without modifying it.
- Any modifications should only be carried out by a qualified electrician.
- The power supply must be connected in accordance with the relevant regulations. The connection method is shown in Figure 8.

Fig. 8 key:

1. Input
2. Phase L2 (black cord)
3. Phase L1 (brown cord)
4. Neutral N2 (grey cord)
5. Neutral N1 (blue cord)
6. Earth protection cord (green-yellow).
7. Power cord
8. Junction box
9. Glass ceramic hob

- If the cable is damaged, it must be replaced by Cecotec, the supplier or similarly qualified personnel to avoid hazards.
- If the appliance is connected directly to the mains, a single-pole residual current circuit breaker with a minimum contact separation of 3 mm must be installed.
- The person in charge of the installation must ensure that a correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- Do not bend or press the cord.
- Check the cord for damage regularly.
- The yellow/green wire of the power cord must be earthed at the power supply terminals and at the appliance.
- Cecotec shall not be liable for accidents resulting from the use of an unearthed or improperly earthed appliance.
- If the appliance has a power socket, it must be installed in such a way that the socket is accessible.

Note:

The bottom surface and the power cord of the hob should not be accessible after installation.

Warning

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Do not install the hob by yourself.
- The hob must be installed in a manner that ensures the best heat radiation to obtain the best results.
- The wall and the area over the worktop surface must be heat resistant.
- This hob may only be connected to an electrical supply with a resistance of less than 0.427 ohm. If necessary, contact a qualified electrician.

Note:

Some models include a power cord with plug. So you can plug it directly into the mains socket. Unplug the power cord when you do not intend to use the hob for some time.

ENGLISH

After installing the hob

- The power cord should not be accessible through the cabinet doors or drawers.
- Make sure that there is an adequate flow of fresh air from the exterior of the cabinet to the hob base.
- If the hob is installed above drawers or cabinets, you must install a thermal protection barrier under the hob base.
- The user must be able to access the isolating switch easily.

4. OPERATION

Icons

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

Selecting suitable cookware

- Use only cookware with a suitable base for this kind of hob.
- Do not use cookware with serrated edges or with a curved base (Fig. 9).
- Make sure the base of the cookware is smooth, flat against the glass, and of same size as the cooking zone. Use cookware whose diameter is the same as the cooking area selected. The use of a slightly wider cookware will increase the efficiency of the energy used. If you use smaller cookware, efficiency will be affected. Always place the cookware at the centre of the cooking zone (Fig. 10).
- Always lift the cookware off the ceramic hob. Do not slide them, as they could scratch the glass (Fig. 11).
- The bottom of the cookware must have a minimum diameter according to the corresponding cooking area. To get the maximum performance from the hob, place the cookware in the centre of the cooking area.
- Do not place plastic containers.
- Do not use cookware with a concave or convex base.

Switching on the ceramic hob

1. Once connected to the mains, switch on the ceramic hob.

To do this, press and hold the Power icon for about 3 seconds until the hob beeps. All displays will show «—» on the control panel, indicating that the hob has entered standby mode.

2. Place a suitable cookware on the cooking zone you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the cooking zone surface are clean and dry.

3. Adjust the power level of the cooking zone.

Before adjusting the power level, first select the desired cooking zone by pressing the corresponding icon (Fig. 12). When you press the icon, the display of the selected zone will flash. You can then select the desired power level.

To do this, slide your finger over the slider (Fig. 13).

Fig. 13 key:

1. Increase power level.

Note:

1. When the ceramic hob is switched on, it will beep and all displays will light up for 1 second, indicating that the hob has entered standby mode.
2. If no operation is performed for one minute, the hob will beep and switch off automatically.
3. To switch on the hob, press and hold the Power icon for about 3 seconds. To switch it off, press the Power icon again.
4. The power level can be adjusted from 0 to 9. The default setting is level 5.
5. The display of the selected cooking zone will flash during setting.
Once the power level has been selected, the display will flash for 5 seconds and then stop flashing, confirming the setting.

Switching off the hob

1. Press the icon of the cooking zone you wish to switch off. Switch it off by sliding your finger on the slider to power level 0. Make sure that “-” is shown on the display.
2. Switch the hob off by pressing the Power icon.

Note: If there is a power failure during cooking, all settings will be cancelled.

Selection of the extended cooking zone (triple ring)



The extended zone provides a larger cooking area and additional heat to accommodate different sized cooking vessels.

To use the extended cooking zone when the hob is operating, follow the steps below:

- 1.- Select and activate the right cooking area (triple ring).
- 2.- The central zone will light up when it is adjusted for the first time.
- 3.- When the cooking area is selected and active (power level indicator flashing), press the triple ring extended cooking area selection touch icon.

NOTES:

- 1.- If you repeatedly press the triple ring extended cooking zone selection touch icon, the following sequence will occur:
“Central zone - Double zone - Triple ring - Central zone - Double zone - Triple ring...”

2.- When the dual zone is active. The LED indicator will display the power level setting and "  " alternately. When the triple ring is active, the LED indicator will display the power level setting and "  " alternately.

Child lock function

- This function allows you to lock the icons to avoid any unintentional use (e.g. children accidentally turning on the cooking zones).
- When you activate the Child Lock function, all icons will be disabled except for the Power icon and the Child Lock function itself.

To lock the icons

Press and hold the Child Lock icon for about 3 seconds. The timer display will show "Lo" and the function will be activated.

To unlock the icons

1. Make sure the ceramic hob is switched on.
2. Press and hold the Child Lock icon for about 3 seconds. The appliance will beep and "Lo" will disappear from the timer display.
3. All touch icons on the hob will be ready for use again.

In case of an emergency, you can switch the hob off using the Power icon.

Note: If you switch off the ceramic hob without deactivating the Child Lock function, when you switch it on again, the icons will still be locked.

Start/Pause (Stop&Go) function

The Start/Pause function allows you to stop the operation of the cooking zones. If you press the Start/Pause icon again, cooking will resume and the hob will continue to operate with the previous settings.

1. Activating the Start/Pause function

Press the Start/Pause icon, the displays of the activated cooking zones will show "P". All settings will be paused and the appliance will stop working.

2. Deactivating the Start/Pause function:

Press the Start/Pause icon again to resume cooking. Next, the hob will continue to operate with the previous settings and "P" will disappear from all displays.

When the Start/Pause function is activated, all icons are locked, except for the Power and Start/Pause icons.

Note: The hob will switch off automatically if the Start/Pause function remains activated for more than 10 minutes.

Using the timer

This hob features two different time control options:

- Minute hand: In this case, the hob will warn you that the countdown is over, but no cooking zone will be switched off.
- Timer: With this second option, the cooking zone(s) you have selected will be switched off. Both the minute hand and the timer can be programmed for up to 99 minutes.

Setting the minute hand

If you have not selected any cooking zone

- Press the Timer icon, the value shown on the display will flash.
- Press the Timer icon again, the value of the digit shown on the display will flash. Then, adjust digit time using the slider.
- Press the Timer icon once again, and this time the tens digit shown on the display will flash. Next, adjust the time of the tens digit using the slider.

Note: Pressing the Timer icon once allows you to change the units value; pressing it twice allows you to change the tens value; pressing it a third time confirms the setting, and so on.

- The countdown will start when you confirm the setting. The remaining time will be shown on the display.
- When the countdown is finished, the appliance will beep for 30 seconds and the timer display will show "- -".
- You can press any icon to stop the beeping.

Setting the timer

1. Press the icon of the cooking area in which you want to set the timer.
2. Press the Timer icon, the value shown on the display will flash.
3. Then, set the timer:
 - Press the Timer icon again, the value of the digit shown on the display will flash. Then, adjust digit time using the slider.
 - Press the Timer icon once again, and this time the tens digit shown on the display will flash. Next, adjust the time of the tens digit using the slider.

Note: Pressing the Timer icon once allows you to change the units value; pressing it twice allows you to change the tens value; pressing it a third time confirms the setting, and so on.

- When you set and confirm the time, the countdown will start immediately. The remaining time will be shown on the display.

Note: In cooking zones in which the timer is set, a red dot will appear next to the power level display. To see the remaining time for each cooking zone, simply select the desired cooking zone.

ENGLISH

Note: When setting the timer on more than one cooking zone, the timer display will show the lowest time value. The red dot of the corresponding zone will flash.

- When the countdown ends, the corresponding cooking zone will turn off automatically.

Note: The default timer setting is 30 minutes.

Note: Once the timer has been set, the value shown on the corresponding display will flash for 5 seconds and then stop flashing, confirming the setting.

Note: You can activate the minute hand and the timer at the same time. If you do so, the display will show the lowest time value. If this value is that of the minute hand, the red dot on the timer display will flash. If this is not the case, the red dot on the display of the corresponding cooking zone will flash.

Note: If the set timer value is shown on the display, you can press the Timer icon to see the set value of the minute hand.

Residual-heat indicator light

IMPORTANT:

Be especially careful with hot surfaces.



Risk of burns

- When using a cooking area for a certain period of time, it will retain residual heat after operation.
- If this happens, the corresponding cooking zone display will show "H" to warn you to be careful.
- Residual heat can also be used as an energy-saving function: if you want to keep cookware warm, use the zone that is still hot.

Auto switch-off

The ceramic hob features an automatic protection shutdown function. This is activated when you forget to switch off a cooking zone. The default auto switch-off times are shown in the following table:

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

Overheating protection

This hob is equipped with a sensor to control the temperature. In case of overheating, it will automatically switch off to prevent malfunctions or accidents.

Spill protection

This hob has a safety system that automatically shuts it off if there is a spillage that affects the control panel. Unless the control panel is dried, all touch controls will stop working, except for the Power icon and the Child Lock function.

Recommendations for cooking

Be careful when frying, as oil and grease heat up very quickly. At extremely high temperatures, oil and grease can burn, posing a serious fire hazard.

Tips

- When food starts boiling, reduce the power.
- Using a lid will reduce the cooking time and save energy by retaining heat. Reduce the amount of liquid or grease to shorten cooking times.
- Start cooking with a high power setting and reduce it as food heats up.

Slow cooking and cooking rice

- Slow cooking takes place below boiling point, at about 85 °C. It is suitable for preparing some soups and stews, as it enhances the flavours without overcooking the food. It should also be used for cooking egg-based sauces thickened with flour.
- Some recipes may require a higher setting than the minimum for the food to cook properly in the recommended time.

Beef steak

For juicy and tasty results:

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

Sauté (stir-fry)

1. Choose a flat-bottomed wok compatible with the hob or a large frying pan.
2. Have all ingredients ready. Stir-frying is fast. If you cook large amounts, cook food in several smaller batches.

ENGLISH

3. Preheat the cookware briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook meat first, set it aside and keep it warm.
5. Stir-fry vegetables. When vegetables are hot but still crunchy, choose a lower power for the cooking zone, place the meat in the frying pan again and add a sauce.
6. Gently stir the ingredients to heat through.
7. Serve them immediately.

Setting the power level

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

Setting the power level	Use
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- Lightly heat small amounts of food.- Melting chocolate, butter and foods that burn quickly.- Simmering.- Gradually heating.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- Reheat.- Quickly cooking.- Cooking rice.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- Making pancakes.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">- Stir-fry.- Cooking pasta.
9	<ul style="list-style-type: none">- Stir-fry.- Browning.- Boiling soup.- Boiling water.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning and maintenance

Please note: Before carrying out any maintenance or cleaning operations, disconnect the appliance from the mains power supply and make sure that it has completely cooled down.

Cleaning the hob

- If spillage has occurred, clean it up as soon as possible. Always make sure that the hob is completely cool before cleaning.

- Use a soft cloth or kitchen paper. If the spill has dried up, you will need to use a specific cleaning product.
- Do not use abrasive cleaning agents or abrasive sponges as they may damage the appliance.

Damage from sugary food spills and melted plastic

- Particular care must be taken when removing hot substances to avoid permanent damage to the glass surface.
- Spills of sugary foods (e.g. jellies, candies, syrups) or melted plastics can cause damage to the appliance surface. Be careful when cleaning hot food stains.

Tips and suggestions

Dirt	Cleaning	Notes
Usual dirt on the glass (fingerprints, marks, food stains, etc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power supply. 2. Use a hob cleaner while the glass is still tempered (but not hot). 3. Rinse the appliance and dry the glass with a clean cloth or paper towel. 4. Turn on the ceramic hob. 	<p>When the hob is switched off, there will be no warning that the surface is hot, but that does not mean that it is not hot. Be especially careful.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abrasive cloths, some nylon scouring pads and strong cleaning products can scratch the glass. Always read the label to check if your cleaning product or scouring pad is suitable. - Never leave any cleaning remains on the cooking hob, as glass may get stained.
Spillage of sugary products on the glass.	<p>Remove them immediately with a spatula or a suitable scraper for hobs, but be careful with the hot surfaces of the cooking zone.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power supply. 2. Hold the scraper at an angle of 30° and drag the dirt onto a cool area of the hob. 3. Wipe up the spillage with a cloth or paper towel. 	<p>Remove melted sugary food stains or spills as soon as possible. If left to cool down on the glass, they may be difficult to remove or may even permanently damage the surface.</p> <p>Cutting hazard: when the safety cover is retracted, the blade of the scraper may be sharp as a razor. Use it with extreme care and always store it safely and out of the reach of children.</p>

ENGLISH

Dirt on the icons	<ol style="list-style-type: none">1. Disconnect the power supply.2. Clean up the spillage.3. Wipe the touch icons with a clean, damp sponge or cloth.4. Dry the area completely with a paper towel.5. Turn on the ceramic hob.	The hob may emit an acoustic signal and switch off, and the icons may not work if wet. Be sure to dry the touch icons before switching the hob back on.
-------------------	--	---

6. TROUBLESHOOTING

1. **The appliance is not receiving electric current**

- Check if there has been a power failure.
- Check if the appliance is properly connected to the mains.
- The timer countdown is over.
- The automatic switch-off function has been activated because the maximum cooking time has been exceeded.
- Spill protection has been activated.

2. **The icons do not work**

- The Child lock function has been activated.
- Spill protection has been activated.
- There may be a slight film of water on the buttons or you may be using your fingertip to press the buttons. Make sure the icons area is dry and use your finger base to press the icons.

3. **When cooking is finished, the "H" symbol appears on the display of the cooking zone used.**

This is normal. The hob is warning you that the surface is still hot. This symbol will continue to appear until the surface is cool enough to touch.

4. **Some cookware may make strange sounds while heating.**

This is normal.

5. **The glass is scratched.**

- You have used unsuitable cookware.
- You have used scouring pads or abrasive cleaning products.

6. The heating element on the hob alternately turns on and off during operation.

This occurs on all hobs.

- If you have selected the highest power level, the heating element will remain on for a certain time and then switch on/off alternately.
 - If you have selected a lower power level, the heating element will be switched on/off alternately from the beginning.
7. The cooking power indicator light turns on, but the cooking zones do not heat up.
- High temperature of the glass ceramic plate.
 - The power board is damaged.

Error codes

If a fault occurs, the hob will automatically go into protection mode and display the corresponding fault codes:

Error code	Possible causes	Solution
E1/E2	Abnormal supply voltage.	Check the power supply. After making sure that the power supply is normal, reconnect the hob.
E3	IGBT transistor sensor temperature is too high.	The cookware you are using cannot be empty, it must contain some liquid or food.
E5	The IGBT sensor temperature is too high.	Please restart after the hob cools down.

If any other error code not listed here appears on the display, turn off the hob and contact the official Cecotec Technical Support Service.

Note:

- These instructions are intended for qualified technicians, do not attempt to carry them out if you do not have the necessary training and knowledge, as any damage caused by an incorrect repair will void the warranty.
- Do not try to disassemble the unit on your own to avoid hazards and damages to the hob.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01_101133

Product: Bolero Squad V 3100

Cooking areas: 3 areas

ENGLISH

Supply voltage: 220-240 V~ or 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Installed electric power: 5700 W

Product dimensions: 590 x 520 x 52 mm

Inset dimensions: 555 x 495 mm

Energy consumption per cooking area or area calculated per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 189.2/184.5/183.9 Wh/kg

Energy consumption of the ceramic hob calculated per kg (EC_{hob}): 185.9 Wh/Kg

Cooking zones	Cooking zone diameter (diameter/mm)	Cookware diameter (mm)	Quantity water m_{cw} (g)	Test power consumption E_{cw} (Wh)	Test energy consumption per kg of water (Wh/Kg)
Front (B)	200	210	2050	378.3	184.5
Medium (C)	300	300	4240	779.6	183.9
Rear (A)	165	180	1500	283.8	189.2

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 service 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.

Repairs should be carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The 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 de 1200 W
2. Foyer de 1800 W
3. Plaque en verre
4. Foyer de 2700/1950/1050 W (triple anneau)
5. Panneau de contrôle

Img. 2. Panneau de contrôle

1. Icône tactile de sélection du foyer
2. Icône tactile de sélection du foyer triple anneau
3. Icône tactile Démarrage/Pause (Stop&Go)
4. Icône tactile de la minuterie
5. Régulateur tactile de puissance/temps
6. Icône tactile de la fonction Sécurité enfants
7. Icône tactile Marche/Arrêt (ON/OFF)

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
- Manuel d'instructions
- Joint d'étanchéité
- Kit de fixation : supports et vis (selon le modèle de plaque)

3. INSTALLATION

Avant d'installer la plaque

- Assurez-vous que le plan de travail où la plaque de cuisson doit être installée est de niveau, qu'il répond aux exigences d'espace et qu'il est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si vous installez la plaque au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences de sécurité et aux règles et réglementations applicables.
- Le câblage principal est équipé d'un interrupteur d'isolement approprié qui permet une déconnexion complète du secteur, qui a été installé et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- L'interrupteur doit être d'un modèle approuvé et offrir une séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation locale en matière de câblage autorise cette variation des exigences).
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités locales et les réglementations en vigueur.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) sur les murs entourant la plaque.

Avertissement

- Il est recommandé que la plaque soit installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Vous ne devez pas effectuer l'installation vous-même.
- N'installez pas la plaque vitrocéramique directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la plaque.
- La plaque doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur pour de meilleurs résultats.
- Le mur et la zone située au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage et assurer une fixation correcte, il est recommandé de fixer la plaque à l'aide d'un joint d'étanchéité ou d'un adhésif résistant à la chaleur.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.

IMPORTANT :

L'installation et la connexion électrique de l'appareil doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il ne présente pas de dommages visibles. S'il a été endommagé pendant le transport, ne l'utilisez pas. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

FRANÇAIS

- Découpez le plan de travail où la plaque doit être installée en respectant les dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous et l'image 3.

Modèle	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
EU01_101133	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 minimum

Image 3 :


1. Joint d'étanchéité

- Pour son installation et son utilisation, il est nécessaire de respecter un espace minimum de 5 cm autour de l'orifice.
- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un plan de travail dont le matériau est résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de plan de travail, sauf s'ils sont vernissés) afin d'éviter les décharges électriques ou les déformations causées par le rayonnement thermique de la plaque.

Note

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

- Assurez-vous que la plaque est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque fonctionne correctement.

 NOTE : La distance de sécurité entre la plaque vitrocéramique et la hotte aspirante située au-dessus doit être conforme aux recommandations du fabricant de la hotte. Il faut respecter une distance minimale de 760 mm (Img. 4).

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

Installation du joint d'étanchéité

Avant d'installer la plaque vitrocéramique dans l'espace du plan de travail, placez le joint d'étanchéité fourni avec l'appareil sur la face inférieure de la plaque (Img. 5).

N'installez pas la plaque vitrocéramique sans le joint d'étanchéité !

Le joint doit être placé sur la plaque vitrocéramique comme suit :

- Retirez le film protecteur du joint.
- Collez ensuite le joint au fond de la plaque vitrocéramique, près du bord de la vitre.
- Le joint doit être fixé sur tout le bord de la plaque et ne doit pas se chevaucher dans les coins.
- Lors de l'installation du joint, veillez à ce que la plaque n'entre pas en contact avec des objets pointus.

Installation des supports de fixation

Avant de placer les supports de fixation :

L'appareil doit être placé sur une surface stable et plate (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez pas de pression sur le panneau de contrôle de la plaque.

Kit d'installation

Chaque modèle comprend un kit d'installation avec des supports de fixation et des vis.

Fixation des supports à la plaque vitrocéramique

Insérez les supports de fixation dans les fentes situées des deux côtés de la plaque vitrocéramique. Fixez le support à la plaque à l'aide d'une vis, puis insérez la plaque vitrocéramique dans l'espace du plan de travail (Img. 6).

Fixation de la plaque vitrocéramique au plan de travail

Insérez la plaque vitrocéramique dans l'espace du plan de travail et fixez-la à l'aide des supports de fixation installées au préalable (Img. 7).

Branchement de la plaque au réseau électrique

- La plaque vitrocéramique doit être raccordée au réseau électrique par une personne qualifiée.
- Avant de brancher la plaque sur la ligne d'alimentation, vérifiez que :
 1. L'installation électrique domestique est adaptée à la puissance consommée par la plaque vitrocéramique.
 2. Le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit.
- Le câble d'alimentation fourni avec la plaque est conçu pour supporter la charge spécifique indiquée sur l'étiquette du produit.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour brancher la plaque, car ils peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C.
- Le raccordement au réseau électrique doit être conforme à la réglementation en vigueur.

FRANÇAIS

Avertissement

- Vérifiez avec un électricien si le système de câblage domestique est approprié sans modification.
- Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.
- L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur. La méthode de connexion est indiquée sur l'image 8.

Image 8 :

1. Entrée
 2. Phase L2 (câble noir)
 3. Phase L1 (câble marron)
 4. Neutre N2 (câble gris)
 5. Neutre N1 (câble bleu)
 6. Mise à la terre (câble jaune/vert)
 7. Câble d'alimentation
 8. Boîte de connexions
 9. Plaque vitrocéramique
- Si le câble de la plaque est endommagé, il doit être remplacé par Cecotec, le distributeur ou des personnes avec une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
 - Si l'appareil est branché directement sur le secteur, il faut installer un disjoncteur unipolaire à courant résiduel avec une séparation minimale des contacts de 3 mm.
 - La personne en charge de l'installation doit vérifier que le raccordement électrique est correct et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
 - Ne pliez pas ou ne serrez pas le câble.
 - Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé.
 - Le fil jaune/vert du câble d'alimentation doit être mis à la terre aux bornes de l'alimentation et à l'appareil.
 - Cecotec ne sera pas responsable des accidents résultant de l'utilisation d'un appareil non mis à la terre ou mal mis à la terre.
 - Si l'appareil dispose d'une prise de courant, il doit être installé de manière à ce que la prise soit accessible.

Avertissement

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

Avertissement

- La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. N'installez pas la plaque vous-même.
- La plaque doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur pour de meilleurs résultats.

- Le mur et la zone situés au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
- Cette plaque vitrocéramique ne peut être connectée qu'à une alimentation électrique dont la résistance est inférieure à 0,427 ohm. Si nécessaire, contactez un électricien qualifié.

Note :

Certains modèles sont équipés d'un câble d'alimentation avec fiche. Vous pouvez donc les brancher directement sur la prise de courant. Débranchez le câble d'alimentation lorsque la plaque vitrocéramique n'est pas utilisée.

Après avoir installé la plaque

- Le câble d'alimentation ne doit pas être accessible par les portes de l'armoire ou les tiroirs inférieurs.
- Assurez-vous qu'il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur de l'armoire vers la base de la plaque.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un espace de tiroir ou d'armoire, vous devez installer une barrière de protection thermique sous la base de la plaque.
- L'interrupteur doit être facilement accessible à l'utilisateur.

4. FONCTIONNEMENT

Contrôles tactiles

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

Sélection des ustensiles de cuisson appropriés

- N'utilisez que des ustensiles de cuisson dont la base convient aux plaques.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords pointus ou avec une base courbée (Img. 9).
- Assurez-vous que la base de l'ustensile de cuisson est lisse et qu'elle a la même taille que le foyer. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre est égal à celui du foyer sélectionné. L'utilisation d'un ustensile légèrement plus large augmentera l'efficacité de l'énergie utilisée. L'utilisation d'un ustensile de cuisson plus petit réduira l'efficacité. Centrez toujours l'ustensile de cuisson sur le foyer (Img. 10).

FRANÇAIS

- Soulevez toujours les ustensiles de cuisson de la plaque vitrocéramique, ne les faites pas glisser, car ils pourraient rayer le verre (Img. 11).
- Le fond de l'ustensile doit avoir un diamètre minimal conforme au foyer correspondant. Pour tirer le meilleur parti de votre plaque vitrocéramique, placez l'ustensile de cuisson au centre du foyer.
- Ne placez pas d'ustensiles en plastique.
- N'utilisez pas de récipients à base concave ou convexe.

Allumer la plaque vitrocéramique

1. Une fois la plaque branchée, allumez-la.

Pour ce faire, appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt (ON/OFF) pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que la plaque émette un bip. Tous les écrans afficheront « - » sur le panneau de contrôle, ce qui indique que la plaque vitrocéramique est entrée en mode Veille.

2. Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et secs.
3. Réglez le niveau de puissance du foyer/de la zone de cuisson.

Avant de régler le niveau de puissance, sélectionnez d'abord le foyer souhaité en appuyant sur l'icône tactile correspondante (Img. 12). Lorsque vous appuyez sur l'icône tactile, l'écran du foyer/de la zone sélectionné(e) clignotera. Vous pourrez alors sélectionner le niveau de puissance souhaité.

Pour ce faire, faites glisser votre doigt sur le régulateur tactile (Img. 13).

Image 13 :

1. Augmenter le niveau de puissance

Notes :

1. Après avoir allumé la plaque, celle-ci émettra un bip, tous les écrans s'allumeront pendant une seconde, indiquant que la plaque est entrée en mode Veille.
2. Si aucune opération n'est effectuée pendant une minute, la plaque vitrocéramique émettra un bip et s'éteindra automatiquement.
3. Pour allumer la plaque, appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt (ON/OFF) pendant environ 3 secondes. Pour l'éteindre, appuyez à nouveau sur l'icône tactile Marche/Arrêt (ON/OFF).
4. Le niveau de puissance peut être réglé de 0 à 9. Le réglage par défaut est le niveau 5.
5. L'écran du foyer sélectionné clignotera pendant le réglage.
Une fois le niveau de puissance sélectionné, l'écran clignotera pendant 5 secondes, puis s'arrêtera de clignoter, confirmant ainsi le réglage.

Éteindre la plaque vitrocéramique

1. Appuyez sur l'icône du foyer que vous souhaitez éteindre. Éteignez-le en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile jusqu'au niveau de puissance 0. Assurez-vous que « — » est affiché à l'écran.
2. Éteignez la plaque vitrocéramique en appuyant sur l'icône tactile marche/arrêt (ON/OFF).

Note : En cas de panne de courant pendant la cuisson, tous les réglages seront annulés.

Sélectionner le foyer triple anneau

Le foyer triple anneau offre une plus grande surface de cuisson et une chaleur supplémentaire pour placer des ustensiles de cuisson de différentes tailles.



Pour utiliser le foyer triple anneau lorsque la plaque fonctionne, procédez comme suit :

- 1 - Sélectionnez et activez le foyer triple anneau.
- 2.- La zone centrale du foyer s'allumera lors du premier réglage.
- 3.- Lorsque ce foyer est sélectionné et active (l'indicateur du niveau de puissance clignotera), appuyez sur l'icône tactile de sélection du foyer triple anneau.

NOTES :

1.- Si vous appuyez de manière répétée sur l'icône tactile de sélection du foyer triple anneau, la séquence suivante se produira :

« Zone centrale - Deuxième anneau - Troisième anneau - Zone centrale - Deuxième anneau - Troisième anneau... ».

2 - Lorsque le deuxième anneau est actif, l'indicateur LED affichera le réglage du niveau de puissance et  en alternance. Lorsque le troisième anneau est actif, l'indicateur LED affichera le réglage du niveau de puissance et  en alternance.

Fonction Sécurité enfants

- Cette fonction vous permet de verrouiller les icônes tactiles pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers).
- Lorsque vous activez la Sécurité enfants, toutes les icônes tactiles seront désactivées, à l'exception de l'icône tactile Marche/Arrêt (ON/OFF) et de la fonction Sécurité enfants.

Verrouiller les icônes tactiles

Appuyez sur l'icône tactile de la fonction Sécurité enfants pendant environ 3 secondes. L'écran de la minuterie affichera « Lo » et la fonction sera activée.

Déverrouiller les icônes tactiles

1. Assurez-vous que la plaque est allumée.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la fonction Sécurité enfants pendant environ 3 secondes. La plaque émettra un bip et « Lo » disparaîtra de l'écran de la minuterie.
3. Toutes les icônes tactiles de la plaque vitrocéramique seront à nouveau activées.

En cas d'urgence, vous pouvez éteindre la plaque à l'aide de l'icône tactile marche/arrêt (ON/OFF).

Note : Si vous éteignez la plaque vitrocéramique sans désactiver la fonction Sécurité enfants, lorsque vous la rallumerez, les icônes tactiles seront toujours verrouillées.

Fonction Démarrage/Pause (Stop&Go)

La fonction Démarrage/Pause permet d'arrêter le fonctionnement des foyers. Si vous appuyez à nouveau sur l'icône tactile Démarrage/Pause, la cuisson reprendra et la plaque continuera à fonctionner avec les derniers réglages.

1. Activer la fonction Démarrage/Pause :

Appuyez sur l'icône tactile Démarrage/Pause et les écrans des foyers activés afficheront « P ». Tous les réglages seront interrompus et la plaque cessera de fonctionner.

2. Désactiver la fonction Démarrage/Pause :

Appuyez à nouveau sur l'icône de Démarrage/Pause pour reprendre la cuisson. La plaque vitrocéramique continuera alors à fonctionner avec les derniers réglages et « P » disparaîtra de tous les écrans.

Lorsque la fonction Démarrage/Pause est activée, toutes les icônes tactiles seront verrouillées, à l'exception des icônes Marche/Arrêt (ON/OFF) et Démarrage/Pause.

Note : La plaque s'éteindra automatiquement si la fonction Démarrage/Pause reste activée pendant plus de 10 minutes.

Utilisation de la minuterie

Cette plaque dispose de deux options différentes de contrôle du temps :

- Minuterie : Dans ce cas, la plaque vous prévient que le compte à rebours est terminé, mais aucun foyer ne sera désactivé.
- Minuterie : Dans ce cas, le(s) foyer(s) que vous avez sélectionné(s) sera(seront) désactivé(s). La minuterie peut être programmée jusqu'à 99 minutes.

Réglages de la minuterie

Si vous n'avez pas sélectionné aucun foyer :

- Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie et la valeur affichée à l'écran clignotera.
- Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie et la valeur du chiffre affichée à l'écran clignotera. Ajustez ensuite le temps à l'aide du régulateur tactile.
- Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie et, cette fois, le chiffre des dizaines affiché à l'écran clignotera. Réglez ensuite le temps du chiffre des dizaines à l'aide du régulateur tactile.

Note : En appuyant une fois sur l'icône tactile de la minuterie, vous pourrez modifier la valeur des unités ; en appuyant deux fois, vous pourrez modifier la valeur des dizaines ; en appuyant une troisième fois, vous confirmerez le réglage, et ainsi de suite.

- Le compte à rebours commencera lorsque vous confirmerez le réglage. Le temps restant s'affichera sur l'écran.
- Lorsque le compte à rebours sera terminé, la plaque émettra un bip pendant 30 secondes et l'écran de la minuterie affichera « - - ».

- Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle icône tactile pour arrêter le signal sonore.

Régler la minuterie

1. Appuyez sur le bouton de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie et la valeur affichée à l'écran clignotera.
3. Réglez ensuite la minuterie :
 - Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie et la valeur du chiffre affichée à l'écran clignotera. Ajustez ensuite le temps à l'aide du régulateur tactile.
 - Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie et, cette fois, le chiffre des dizaines affiché à l'écran clignotera. Réglez ensuite le temps du chiffre des dizaines à l'aide du régulateur tactile.

Note : En appuyant une fois sur l'icône tactile de la minuterie, vous pourrez modifier la valeur des unités ; en appuyant deux fois, vous pourrez modifier la valeur des dizaines ; en appuyant une troisième fois, vous confirmerez le réglage, et ainsi de suite.

- Lorsque vous réglez et confirmez le temps, le compte à rebours commencera immédiatement. Le temps restant s'affichera sur l'écran.

Note : Dans les foyers / zones de cuisson où la minuterie est réglée, un point rouge apparaîtra à côté de l'écran du niveau de puissance. Pour afficher le temps restant pour chaque foyer, il suffit de sélectionner le foyer souhaité.

Note : Lorsque vous réglez la minuterie sur plus d'un(e) foyer/zone de cuisson, l'écran de la minuterie affichera la valeur la plus basse. Le point rouge du foyer/de la zone de cuisson correspondant(e) clignotera.

- Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement.

Note : Le réglage par défaut de la minuterie est de 30 minutes.

Note : Une fois la minuterie réglée, la valeur affichée sur l'écran correspondant clignotera pendant 5 secondes, puis s'arrêtera de clignoter, confirmant le réglage.

Note : Vous pouvez activer le minuteur et la minuterie en même temps. Si c'est le cas, l'écran affichera la valeur de temps la plus basse. Si cette valeur est celle du minuteur, le point rouge de l'écran de la minuterie clignotera. Si ce n'est pas le cas, le point rouge clignotera sur l'écran du foyer ou de la zone de cuisson correspondant(e).

Note : Si la valeur de la minuterie réglée est affichée à l'écran, vous pouvez appuyer sur l'icône tactile de la minuterie pour afficher la valeur réglée.

Témoin de chaleur résiduelle

IMPORTANT :

Faites attention aux surfaces chaudes.



Risque de brûlures

- Lorsque la plaque est utilisée pendant un certain temps, elle conserve la chaleur résiduelle après son fonctionnement.
- Dans ce cas, l'écran du foyer ou de la zone de cuisson correspondant(e) affichera « H » pour vous prévenir.
- La chaleur résiduelle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie : si vous souhaitez maintenir un ustensile de cuisson au chaud, utilisez le foyer ou la zone de cuisson encore chaud(e).

Déconnexion automatique

La plaque vitrocéramique comprend une fonction d'arrêt automatique de sécurité. Ce système de sécurité est activé lorsque vous oubliez d'éteindre un foyer. Les temps d'arrêt automatique par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Protection contre les surchauffes

Cette plaque est équipée d'un capteur pour contrôler la température. En cas de surchauffe, la plaque s'éteindra automatiquement pour éviter tout dysfonctionnement ou accident.

Protection contre les déversements

Cette plaque est équipée d'un système de sécurité qui l'éteint automatiquement en cas de renversement de liquide sur le panneau de contrôle. Si le panneau de contrôle n'est pas séché, tous les contrôles tactiles cesseront de fonctionner, à l'exception de l'icône tactile Marche/Arrêt (ON/OFF) et de la fonction Sécurité enfants.

Recommandations pour la cuisson

Faites attention lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très vite. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer, ce qui présente un risque d'incendie grave.

Conseils

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la puissance.

- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie grâce à la rétention de la chaleur. Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson sur un réglage élevé et réduisez le réglage au fur et à mesure que les aliments chauffent.

Mijoter et cuire du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C. Il convient à la préparation de certaines soupes et de certains ragoûts, car il rehausse les saveurs sans trop cuire les aliments. Il doit également être utilisé pour la cuisson des sauces à base d'œufs et des sauces épaisses à base de farine.
- Certaines recettes peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le minimum pour que les aliments cuisent correctement dans le temps recommandé.

Steaks

Pour la cuisson de steaks juteux et savoureux :

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

Faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la plaque ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients. Faire sauter est rapide. Si vous allez cuisiner de grandes quantités d'aliments, faites-les cuire en petites quantités.
3. Préchauffez brièvement l'ustensile et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsque les légumes sont chauds mais encore croquants, baissez la puissance du foyer, remettez la viande dans la poêle et ajoutez de la sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour les réchauffer.
7. Servez-les immédiatement.

Réglage du niveau de puissance

Les réglages suivants sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs

FRANÇAIS

facteurs, tels que les ustensiles de cuisson et la quantité que vous cuisinez. Testez la plaque pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage du niveau de puissance	Utilisation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- Chauffer légèrement de petites quantités d'aliments- Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement- Mijoter- Chauffer progressivement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- Réchauffer- Cuire rapidement- Cuire le riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- Faire des pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">- Faire sauter- Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">- Faire sauter- Faire dorer- Porter les soupes à ébullition- Faire bouillir l'eau

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage et entretien

Important : Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez la plaque de l'alimentation électrique et assurez-vous qu'elle est complètement refroidie.

Nettoyage de la plaque

- Si un liquide s'est renversé, nettoyez-le dès que possible. Assurez-vous toujours que la plaque est complètement refroidie avant de la nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux ou du papier absorbant. Si le déversement a séché, vous devrez utiliser un produit de nettoyage spécifique.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la plaque.

Dommages causés par les déversements de sucre et de plastique fondu

- Pour éviter d'endommager la surface du verre, faites très attention lorsque vous enlevez des substances chaudes.

- Les aliments sucrés (gelées, bonbons, sirops) ou les plastiques fondus peuvent endommager la surface de la plaque. Faites attention lorsque vous nettoyez des taches d'aliments chauds.

Conseils et recommandations

Saleté	Nettoyage	Notes
Saleté habituelle sur le verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture, etc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez le câble de la prise de courant. 2. Utilisez un produit nettoyant pour plaques de cuisson lorsque le verre est encore trempé (mais pas chaud). 3. Rincez l'appareil et séchez le verre à l'aide d'un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Allumez la plaque vitrocéramique. 	<p>Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, aucun avertissement ne signale que la surface est chaude, mais cela ne signifie pas qu'elle ne l'est pas. Faites bien attention.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les éponges à récurer, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage forts peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge à récurer est approprié. - Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson : le verre pourrait être taché.
Déversement de produits sucrés sur le verre.	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un racloir adapté aux plaques, mais faites bien attention aux surfaces chaudes des foyers/zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez le câble de la prise de courant. 2. Tenez le grattoir à un angle de 30° et raclez la saleté ou le produit renversé vers une zone froide de la plaque. 3. Essuyez tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout. 	<p>Enlevez les taches des aliments fondus et sucrés renversés dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre.</p> <p>Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du racloir peut être tranchante. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.</p>

<p>Déversements sur les contrôles tactiles.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez le câble de la prise de courant. 2. Essuyez le déversement. 3. Nettoyez les icônes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout. 5. Allumez la plaque vitrocéramique. 	<p>La plaque peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les icônes tactiles peuvent ne pas fonctionner si elles sont mouillées. Veillez à sécher les icônes tactiles avant d'allumer de nouveau la plaque vitrocéramique.</p>
---	---	--

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

1. La plaque ne reçoit pas de courant électrique :

- Vérifiez s'il y a eu une panne de courant.
- Vérifiez que la plaque est correctement connectée au réseau électrique.
- Le compte à rebours est terminé.
- La fonction d'arrêt automatique a été activée parce que le temps de cuisson maximum a été dépassé.
- La protection contre les déversements a été activée.

2. Les icônes tactiles ne fonctionnent pas :

- La fonction Sécurité enfants a été activée.
- La protection contre les déversements a été activée.
- Il se peut qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les boutons ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour appuyer sur les boutons. Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous appuyez sur les boutons.

3. Lorsque la cuisson est terminée, le symbole « H » apparaît sur l'écran pour le foyer/la zone de cuisson utilisé(e)

Ceci est normal. La plaque vous avertit que la surface est encore chaude. Ce symbole continuera à s'afficher jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour être touchée.

4. Certains ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits étranges lorsqu'ils sont chauffés

Ce phénomène est normal.

5. Le verre est rayé.

- Vous avez utilisé des ustensiles de cuisson inappropriés.

- Vous avez utilisé d'éponges à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs.

6. La résistance de la plaque s'allume et s'éteint alternativement pendant le fonctionnement :

Ce phénomène est normal et se produit sur toutes les plaques.

- Si vous avez sélectionné le niveau de puissance le plus élevé, la résistance restera allumée pendant un certain temps, puis s'allumera et s'éteindra alternativement.
- Si vous avez choisi un niveau de puissance inférieur, la résistance s'allumera et s'éteindra alternativement depuis le début.

7. L'indicateur du niveau de puissance de cuisson s'allume, mais le processus de chauffage ne démarre pas :

- Température élevée de la plaque vitrocéramique.
- La carte d'alimentation est endommagée.

Codes d'erreur

Si une anomalie se produit, la plaque vitrocéramique affichera les codes d'erreur correspondants :

Codes d'erreur	Possibles causes	Solution
E1/E2	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez l'alimentation électrique. Après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale, rebranchez la plaque.
E3	La température du capteur du transistor IGBT est trop élevée.	L'ustensile de cuisson que vous utilisez ne peut pas être vide, il doit contenir un liquide ou de la nourriture.
E5	La température du capteur de IGBT est trop élevée.	Veillez redémarrer la plaque après qu'elle ait refroidi.

Si un autre code d'erreur non mentionné ici s'affiche sur l'écran, éteignez la plaque de cuisson et contactez le Service d'Assistance Technique de Cecotec.

Note :

- Ces consignes sont destinées à des techniciens qualifiés, n'essayez pas de les réaliser si vous ne disposez pas de la formation et des connaissances nécessaires, car tout dommage causé par une réparation incorrecte annulera la garantie.

FRANÇAIS

- N'essayez pas de démonter l'appareil vous-même pour éviter d'endommager la plaque vitrocéramique.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01_101133

Produit : Bolero Squad V 3100

Foyers : 3 foyers

Tension de l'alimentation : 220-240 V~ ou 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Puissance électrique installée : 5700 W

Dimensions du produit : 590 x 520 x 52 mm

Dimensions de l'encastrement : 555 x 495 mm

Consommation d'énergie par foyer calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) : 189,2/184,5/183,9 Wh/Kg

Consommation d'énergie de la plaque vitrocéramique calculée par kg (EC_{plaque}) : 185,9 Wh/kg

Foyers (zones)	Taille du foyer / de la zone de cuisson (mm)	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)	Quantité d'eau m_{cw} (g)	Consommation d'énergie de l'essai E_{cw} (Wh)	Consommation d'énergie de l'essai par kg d'eau (Wh/Kg)
Avant (B)	200	210	2050	378,3	184,5
Milieu (C)	300	300	4240	779,6	183,9
Arrière (A)	165	180	1500	283,8	189,2

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.

DEUTSCH

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb.1

1. Kochfeld 1200 W
2. Kochfeld 1800 W
3. Glasplatte
4. Kochzone 2700/1950/1050 W (Dreifachring)
5. Bedienfeld

Abb. 2. (Bedienfeld)

1. Symbol für die Auswahl der Kochzone
2. Symbol für die Auswahl der erweiterten Kochzone (dreifacher Ring)
3. Start/Pause-Symbol (Stop&Go)
4. Timer-Symbol
5. Schieberegler Zeit/Leistungsstufe
6. Symbol für die Kindersicherung
7. Ein-/Aus-Symbol (ON/OFF)

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt

- Glaskeramikkochfeld
- Bedienungsanleitung
- Dichtung
- Befestigungssatz: Halterungen und Schrauben (je nach Kochfeldmodell)

3. MONTAGE

Vor dem Einbau des Induktionskochfeldes

- Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche, auf der das Kochfeld installiert werden soll, eben ist, den Platzanforderungen entspricht und aus einem hitzebeständigen und isolierenden Material besteht.
- Wenn Sie das Glaskeramikkochfeld über einem Backofen einbauen, muss der Backofen mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.
- Der Einbau muss allen Sicherheitsanforderungen und den geltenden Vorschriften und Bestimmungen entsprechen.
- Die Hauptverdrahtung ist mit einem geeigneten Trennschalter ausgestattet, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht und der gemäß den örtlichen Verkabelungsregeln und -vorschriften installiert und angebracht wurde.
- Die Hauptverkabelung ist mit einem geeigneten Trennschalter ausgestattet, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht und der gemäß den örtlichen Verkabelungsvorschriften installiert und angebracht wurde.
- Bei Zweifeln über die Installation wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden und die geltenden Vorschriften.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wände rund um das Kochfeld.

Achtung:

- Es wird empfohlen, dass das Induktionskochfeld von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert wird. Sie sollten die Installation nicht selbst vornehmen.
- Stellen Sie das Glaskeramikkochfeld nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner auf, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
- Das Glaskeramikkochfeld muss so eingebaut werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Die Wand und der Bereich oberhalb der Arbeitsfläche müssen der Hitze standhalten.
- Um Beschädigungen zu vermeiden und eine korrekte Befestigung zu gewährleisten, empfehlen wir, das Induktionskochfeld mit einer Dichtung oder einem hitzebeständigen Kleber abzudichten.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

WICHTIG:

Die Installation und der Anschluss des Geräts müssen den geltenden Vorschriften entsprechen. Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf sichtbare Schäden. Wenn es beim Transport beschädigt wurde, dürfen Sie es nicht verwenden. Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.

DEUTSCH

- Schneiden Sie die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut werden soll, gemäß den in der Tabelle unten und in Abbildung 3 angegebenen Maßen aus.

Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
EU01_101133	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 minimum

Legende Abbildung 3:


1. Dichtung

- Für den Einbau und die Benutzung muss ein Mindestabstand von 5 cm um das Loch herum eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie eine Arbeitsplatte aus hitzebeständigem und isolierendem Material (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien sollten nicht als Arbeitsplattenmaterial verwendet werden, es sei denn, sie sind lackiert), um Stromschläge oder Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden.

Hinweis:

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

- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ausreichend belüftet ist und dass der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Prüfen Sie, ob das Glaskeramikkochfeld ordnungsgemäß funktioniert.

 **HINWEIS:** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Glaskeramikkochfeld und der darüber befindlichen Dunstabzugshaube muss den Empfehlungen des Dunstabzugshaubenherstellers entsprechen. Bei fehlenden Hinweisen muss ein Mindestabstand von 760 mm eingehalten werden (Abb. 4).

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	Mindestens 50 mm	Mindestens 20 mm	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Installation der Dichtung

Bevor Sie das Glaskeramikkochfeld in die Arbeitsplattenöffnung einbauen, legen Sie die mitgelieferte Dichtung auf die Unterseite des Kochfeldes (Abb. 5).

Bauen Sie das Glaskeramikkochfeld nicht ohne Dichtung ein!

Die Dichtung muss wie folgt auf das Glaskeramikkochfeld gelegt werden:

- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Dichtung.
- Kleben Sie die Dichtung auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes, neben den Rand des Glases.
- Die Dichtung muss entlang der gesamten Kante des Kochfeldes befestigt werden und darf sich an den Ecken nicht überlappen.
- Achten Sie beim Anbringen der Dichtung darauf, dass das Glaskeramikkochfeld nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.

Montage der Befestigungswinkel.

Vor der Montage der Befestigungswinkel:

Das Gerät muss auf einer stabilen, glatten Oberfläche aufgestellt werden (Sie können die Verpackung selbst verwenden). Üben Sie keinen Druck auf das Bedienfeld des Kochfeldes aus.

Installationskit

Zu jedem Produkt gehört ein Montagesatz mit Befestigungswinkeln und Schrauben.

Befestigung der Halterungen am Glaskeramik-Kochfeld

Setzen Sie die Halterungen in die Nuten auf beiden Seiten des Glaskeramikkochfeldes ein. Befestigen Sie die Halterung mit einer Schraube am Kochfeld und setzen Sie dann das Glaskeramik-Kochfeld in die Öffnung der Arbeitsplatte ein (Abb. 6).

Befestigung des Glaskeramikkochfeldes an der Arbeitsplatte

Setzen Sie das Glaskeramikkochfeld in die Arbeitsplattenöffnung ein und befestigen Sie es mit den vorinstallierten Halterungen (Abb. 7).

Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz

- Der Anschluss des Glaskeramikkochfeldes an das Stromnetz muss von einer entsprechend qualifizierten Person vorgenommen werden.
- Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob:
 1. Die häusliche Elektroinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Glaskeramikkochfeldes geeignet.
 2. Die Netzspannung entspricht der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung.
- Das mit dem Induktionskochfeld gelieferte Netzkabel ist für die auf dem Produktetikett angegebene spezifische Belastung ausgelegt.
- Verwenden Sie beim Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzwegvorrichtungen, da diese zu Überhitzung oder Brand führen können.

DEUTSCH

- Der Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur nie 75°C übersteigt.
- Der Anschluss an das Stromnetz muss den geltenden Vorschriften entsprechen.

Hinweis

- Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist.
- Jegliche Änderungen sollten nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Stromversorgung muss gemäß der einschlägigen Norm angeschlossen werden. Die Verbindungsmethode ist in Abb. 8 dargestellt.

Legende Abbildung 8:

1. Eingangsstrom
 2. Phase L2 (schwarzes Kabel)
 3. Phase L1 (braunes Kabel)
 4. Neutral N2 (graues Kabel)
 5. Neutral N1 (blauer Draht)
 6. Schutzerdungskabel (grün-gelb)
 7. Stromkabel
 8. Anschlusskaste
 9. Glaskeramikkochfeld
- Wenn das Kabel des Glaskeramikkochfeldes beschädigt ist, muss es durch Cecotec, den Händler oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
 - Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein einpoliger Fehlerstromschutzschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm installiert werden.
 - Die für die Installation verantwortliche Person muss sich vergewissern, dass ein korrekter elektrischer Anschluss hergestellt wurde und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
 - Das Kabel darf nicht geknickt oder gedrückt werden.
 - Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig auf Schäden.
 - Das gelb/grüne Kabel des Stromversorgungskabels muss an den Stromversorgungsklemmen und geerdet werden.
 - Cecotec haftet nicht für Unfälle, die durch die Verwendung eines nicht geerdeten oder nicht ordnungsgemäß geerdeten Geräts entstehen.
 - Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so installiert werden, dass die Steckdose zugänglich ist.

Hinweis:

Die Bodenfläche und das Stromkabel des Glaskeramikkochfeldes dürfen nach dem Einbau nicht zugänglich sein.

Hinweis

- Das Glaskeramikkochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Kochfeld nicht selbst.
- Das Kochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Leistung zu steigern.
- Die Wand und der Bereich oberhalb des Kochfeldes müssen hitzebeständig sein.
- Dieses Glaskeramik-Kochfeld darf nur an ein Stromnetz mit einem Widerstand von weniger als 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an einen qualifizierten Elektriker.

Hinweis:

Einige Modelle enthalten ein Netzkabel mit Stecker. Sie können ihn also direkt an die Steckdose anschließen. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Glaskeramikkochfeld nicht benutzt wird.

Nach dem Einbau des Induktionskochfeldes

- Der Stromkabel darf nicht durch Schranktüren oder Unterschräben zugänglich sein.
- Vergewissern Sie sich, dass eine ausreichende Frischluftzufuhr von der Außenseite des Schanks zum Boden des Kochfeldes besteht.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, müssen Sie eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden der Platte anbringen.
- Der Trennschalter muss für den Benutzer leicht zugänglich sein.

4. BEDIENUNG**Bedienelemente**

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist.
- Benutzen Sie die Fingerfläche, nicht die Spitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn das Kochfeld Ihren Finger erkennt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. Geschirr oder Tücher) darauf liegen. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Funktion der Bedienelemente beeinträchtigen.

Auswahl der geeigneten Küchengeräte

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem geeigneten Boden.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden (Abb. 9).
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser der ausgewählten Fläche entspricht. Die Verwendung eines etwas breiteren Kochgeschirrs erhöht die Effizienz der eingesetzten Energie. Die

DEUTSCH

Verwendung eines kleineren Kochgeschirr beeinträchtigt die Effizienz. Setzen Sie das Kochgeschirr immer mittig in die Kochzone (Abb. 10).

- Heben Sie das Glaskeramik-Kochgeschirr immer an, schieben Sie es nicht, denn dadurch könnte das Glas zerkratzt werden (Abb. 11).
- Der Boden des Kochgeschirrs muss einen Mindestdurchmesser haben, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die beste Leistung Ihres Glaskeramik-Kochfeldes zu erzielen, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.
- Stellen Sie keine Kunststoffbehälter auf.
- Verwenden Sie kein Geschirr mit konkavem oder konvexem Boden.

Einschalten des Glaskeramikkochfeldes

1. Nach dem Anschluss an das Stromnetz schalten Sie das Glaskeramikkochfeld ein. Halten Sie dazu das Ein/Aus-Symbol (ON/OFF) etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Kochfeld einen Piepton abgibt. Auf allen Anzeigen des Bedienfelds wird «—» angezeigt, was bedeutet, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie die Leistungsstufe der Kochzone ein.
Bevor Sie die Leistungsstufe einstellen, wählen Sie zunächst die gewünschte Kochzone aus, indem Sie auf das entsprechende Touch-Symbol drücken (Abb. 12). Wenn Sie das Symbol drücken, blinkt die Anzeige der ausgewählten Zone. Sie können dann die gewünschte Leistungsstufe auswählen.
Schieben Sie dazu Ihren Finger über den Schieberegler (Abb. 13).

Legende Abbildung 13:

1. Leistungsstufe erhöhen.

Hinweise:

1. Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, ertönt ein Signalton und alle Anzeigen leuchten eine Sekunde lang auf, um anzuzeigen, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.
2. Wenn eine Minute lang keine Bedienung erfolgt, piept das Glaskeramik-Kochfeld und schaltet sich automatisch aus.
3. Um das Glaskeramikkochfeld einzuschalten, halten Sie das Ein/Aus-Symbol (ON/OFF) etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Um sie auszuschalten, drücken Sie erneut auf das Symbol „Ein/Aus“ (ON/OFF).
4. Die Leistungsstufe kann von 0 bis 9 eingestellt werden. Die Standardeinstellung ist Stufe 5.
5. Die Anzeige der gewählten Kochzone blinkt während der Einstellung.
Sobald die Leistungsstufe ausgewählt wurde, blinkt die Anzeige 5 Sekunden lang und hört dann auf zu blinken, um die Einstellung zu bestätigen.

Ausschalten des Glaskeramikkochfelds

1. Drücken Sie auf das Symbol der Kochzone, die Sie ausschalten möchten. Schalten Sie es aus, indem Sie mit dem Finger auf dem Schieberegler auf die Leistungsstufe 0 schieben. Vergewissern Sie sich, dass das Display «—» anzeigt.
2. Schalten Sie das Glaskeramik-Kochfeld aus, indem Sie das Ein/Aus-Symbol (ON/OFF) drücken.

Hinweis: Bei einem Stromausfall während des Garvorgangs werden alle Einstellungen gelöscht.



Auswählen der erweiterten Kochzone (Dreifachring)

Die verlängerte Zone bietet eine größere Kochfläche und zusätzliche Hitze, um unterschiedlich große Kochgefäße zu versorgen.

Um die erweiterte Kochzone bei laufendem Betrieb des Kochfeldes zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:

- 1.- Wählen und aktivieren Sie die rechte Kochzone (Dreifachring).
- 2.- Die zentrale Zone muss aufleuchten, wenn sie zum ersten Mal eingestellt wird. Wenn die Kochzone ausgewählt und aktiv ist (Leistungsanzeige blinkt), drücken Sie das Symbol für die erweiterte Kochzonenauswahl mit dem Dreifachring.

HINWEISE:

- 1 - Wenn Sie wiederholt auf das Symbol für die Auswahl der erweiterten Kochzone mit drei Ringen drücken, wird die folgende Sequenz ausgeführt:
„Zentrale Zone - Doppelte Zone - Dreifacher Ring - Zentrale Zone - Doppelte Zone - Dreifacher Ring...“
- 2.- Wenn die Doppelzone aktiv ist. Die LED-Anzeige zeigt abwechselnd die eingestellte Leistungsstufe und „“, an; wenn der Dreifachring aktiv ist, zeigt die LED-Anzeige abwechselnd die eingestellte Leistungsstufe und „“, an.

Kindersicherungsfunktion

- Mit dieser Funktion können Sie die Symbole sperren, um eine ungewollte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn Sie die Kindersicherung aktivieren, werden alle Symbole deaktiviert, mit Ausnahme des Symbols (ON/OFF) und der Funktion „Kindersicherung“ selbst.

Zum Sperren der Touch-Symbole:

Halten Sie das Symbol für die Funktion „Kindersicherung“ etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Auf der Timer-Anzeige erscheint «Lo» und die Funktion wird aktiviert.

DEUTSCH

Zum Entsperren der Touch-Symbole:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Glaskeramik-Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie das Symbol für die Funktion „Kindersicherung“ etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Das Kochfeld piept und «Lo» verschwindet von der Timer-Anzeige.
3. Alle Symbole auf dem Glaskeramikkochfeld sind dann wieder verfügbar.

Im Notfall können Sie das Glaskeramikkochfeld mit dem Ein/Aus-Symbol (ON/OFF) ausschalten.

Hinweis: Wenn Sie das Glaskeramikkochfeld ausschalten, ohne die Funktion „Kindersicherung“ zu deaktivieren, sind die Symbole beim Wiedereinschalten weiterhin gesperrt.

Stop&Go-Funktion (Start/Pause)

Mit der Funktion „Start/Pause“ können Sie den Betrieb der Kochzonen anhalten. Durch erneutes Drücken des Symbols „Start/Pause“ wird der Kochvorgang fortgesetzt und das Kochfeld arbeitet mit den vorherigen Einstellungen weiter.

1. Zur Aktivierung der Funktion „Start/Pause“:

Drücken Sie das Symbol „Start/Pause“ und auf den Anzeigen der aktivierten Kochzonen erscheint «P». Alle Einstellungen werden angehalten und das Kochfeld funktioniert nicht mehr.

2. Zum Deaktivieren der Start/Pause-Funktion:

Drücken Sie das Symbol „Start/Pause“ erneut, um den Garvorgang fortzusetzen. Das Glaskeramikkochfeld arbeitet dann mit den vorherigen Einstellungen weiter und «P» verschwindet aus allen Anzeigen.

Wenn die Funktion „Start/Pause“ aktiviert ist, sind alle Berührungssymbole gesperrt, mit Ausnahme der Symbole „Ein/Aus“ (ON/OFF) und „Start/Pause“.

Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn die Funktion „Start/Pause“ länger als 10 Minuten aktiviert bleibt.

Verwendung des Timers

Dieses Kochfeld verfügt über zwei verschiedene Zeitsteuerungsoptionen:

- **Minutenzeiger:** In diesem Fall meldet das Kochfeld, dass der Countdown abgelaufen ist, aber es wird keine Kochzone ausgeschaltet.
- **Timer:** Bei dieser Gelegenheit wird die von Ihnen gewählte(n) Kochzone(n) ausgeschaltet. Sowohl der Minutenzeiger als auch der Timer können für bis zu 99 Minuten programmiert werden.

Minutenzeiger einstellen

Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben:

- Drücken Sie das Symbol „Timer“ und der auf dem Display angezeigte Wert wird blinken.
- Drücken Sie erneut auf das Symbol „Timer“ und der Wert der auf dem Display angezeigten Ziffer blinkt. Stellen Sie dann die Ziffernzeit mit dem Schieberegler ein.

- Drücken Sie erneut auf das Symbol „Timer“. Diesmal blinkt die Zehnerstelle auf dem Display. Stellen Sie dann die Zeit der Zehnerstelle mit dem Schieberegler ein.

Hinweis: Durch einmaliges Drücken des Touch-Symbols „Timer“ können Sie den Einheitswert ändern; durch zweimaliges Drücken können Sie den Zehnerwert ändern; ein drittes Drücken bestätigt die Einstellung, usw.

- Wenn Sie die Einstellung bestätigen, beginnt der Countdown. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, gibt das Kochfeld einen 30-sekündigen Signalton ab, und auf der Timeranzeige erscheint «- -».
- Sie können ein beliebiges Symbol drücken, um den Piepton abzustellen.

Einstellung des Timers

1. Drücken Sie das Symbol der Kochzone, auf der Sie den Timer einstellen möchten.
2. Drücken Sie das Symbol „Timer“ und der auf dem Display angezeigte Wert wird blinken.
3. Stellen Sie dann den Timer ein:
 - Drücken Sie das Symbol „Timer“ und der Wert der auf dem Display angezeigten Ziffer blinkt. Stellen Sie dann die Zifferzeit mit dem Schieberegler ein.
 - Drücken Sie erneut auf das Symbol „Timer“. Diesmal blinkt die Zehnerstelle auf dem Display. Stellen Sie dann die Zeit der Zehnerstelle mit dem Schieberegler ein.

Hinweis: Durch einmaliges Drücken des Touch-Symbols „Timer“ können Sie den Einheitswert ändern; durch zweimaliges Drücken können Sie den Zehnerwert ändern; ein drittes Drücken bestätigt die Einstellung, usw.

- Wenn Sie die Zeit einstellen und bestätigen, beginnt der Countdown sofort. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

Hinweis: In Kochzonen, in denen der Timer eingestellt ist, erscheint ein roter Punkt neben der Leistungsanzeige. Um die verbleibende Zeit für jede Kochzone anzuzeigen, wählen Sie einfach die gewünschte Kochzone aus.

Hinweis: Wenn Sie den Timer für mehr als eine Kochzone einstellen, zeigt die Timeranzeige den niedrigsten Zeitwert an. Der rote Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

- Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

Hinweis: Die Standardeinstellung des Timers ist 30 Minuten.

Hinweis: Sobald der Timer eingestellt ist, blinkt der auf dem entsprechenden Display angezeigte

DEUTSCH

Wert 5 Sekunden lang und hört dann auf zu blinken, um die Einstellung zu bestätigen.

Hinweis: Sie können den Minutenzeiger und die Timer gleichzeitig aktivieren. Ist dies der Fall, zeigt das Display den niedrigeren Zeitwert an. Wenn dieser Wert der Timerwert ist, blinkt der rote Punkt auf der Timeranzeige. Ist dies nicht der Fall, blinkt der rote Punkt auf dem Display der entsprechenden Kochzone.

Hinweis: Wenn der eingestellte Timerwert auf dem Display angezeigt wird, können Sie das Timer-Symbol drücken, um den eingestellten Wert des Timers anzuzeigen.

Abwärme-Anzeige

WICHTIG:

Seien Sie besonders vorsichtig bei heißen Oberflächen.



Verbrennungsgefahr

- Wenn eine Kochzone für eine bestimmte Zeit benutzt wird, behält die Kochzone nach dem Betrieb eine Restwärme.
- In diesem Fall wird auf der Anzeige der betreffenden Kochzone ein «H» angezeigt, um Sie zur Vorsicht zu mahnen.
- Die Restwärme kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie einen Topf warmhalten wollen, verwenden Sie die noch heiße Kochzone.

Abschaltautomatik

Das Glaskeramikkochfeld verfügt über eine automatische Sicherheitsabschaltung. Diese Funktion wird aktiviert, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardzeiten für die automatische Abschaltung sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

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

Überhitzungsschutz

Dieses Kochfeld ist mit einem Sensor zur Temperaturkontrolle ausgestattet. Bei Überhitzung schaltet es sich automatisch ab, um Fehlfunktionen oder Unfälle zu vermeiden.

Überlaufschutz

Dieses Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das das Kochfeld automatisch ausschaltet, wenn Flüssigkeit auf das Bedienfeld gelangt. Wenn das Bedienfeld nicht getrocknet wird, funktionieren alle Touch-Bedienelemente nicht mehr, mit Ausnahme des „Ein/

Aus-Symbols" (ON/OFF) und der Funktion „Kindersicherung“.

Empfehlungen zum Kochen

Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, denn Öl und Fett erhitzen sich sehr schnell. Bei extrem hohen Temperaturen können Öl und Fett verbrennen, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

Tipps

- Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Leistung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird. Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Garen auf hoher Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen heiß wird.

Reis kochen und köcheln lassen

- Das Simmern findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85°C. Es eignet sich für die Zubereitung einiger Suppen und Eintöpfe, da es die Aromen verstärkt, ohne die Speisen zu verkochen. Es sollte auch zum Kochen von mit Mehl angegedickten Eiersaucen verwendet werden.
- Einige Rezepte erfordern eine höhere Einstellung als die Mindesteinstellung, damit die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig garen.

Rinderfilets

Zum Garen von saftigen und schmackhaften Steaks:

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

Sautieren (unter Rühren gebraten)

1. Wählen Sie einen Wok mit flachem Boden, der mit dem Kochfeld kompatibel ist, oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Sautieren ist schnell. Wenn Sie große Mengen an Speisen zubereiten, kochen Sie in kleineren Chargen.

DEUTSCH

3. Heizen Sie die Bratpfanne kurz vor und gebe zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Zuerst das Fleisch kochen, beiseite stellen und warmhalten.
5. Sautieren Sie das Gemüse. Wenn das Fleisch heiß, aber noch knusprig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben es zurück in die Pfanne und fügen eine Soße hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sie sich gut erhitzen.
7. Sofort servieren.

Einstellung der Leistungsstufe

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, z. B. von den Kochgefäßen und der Menge, die Sie kochen. Testen Sie das Kochfeld, um die für Sie besten Einstellungen zu finden.

Einstellung der Leistungsstufe	Betrieb
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- Erhitzen Sie kleine Mengen von Lebensmitteln leicht.- Schmelzende Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell verbrennen.- Köcheln- Allmählich aufwärmen.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- Aufwärmen.- Schnell kochen.- Reis kochen.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- Pfannkuchen machen.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">- Rührbraten.- Nudeln (Pasta) kochen.
9	<ul style="list-style-type: none">- Rührbraten.- Anbraten.- Bringen Sie die Suppen zum Kochen.- Wasser kochen.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung und Wartung

Wichtig: Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt ist.

Reinigung des Kochfeldes

- Wenn etwas verschüttet wurde, ist es so schnell wie möglich zu beseitigen. Achten Sie immer darauf, dass das Kochfeld vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Küchenpapier. Wenn der Fleck eingetrocknet ist, müssen Sie ein spezielles Reinigungsprodukt verwenden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese das Kochfeld beschädigen können.

Schäden durch verschüttete zuckerhaltige Lebensmittel und geschmolzenes Plastik

- Beim Entfernen heißer Substanzen ist besondere Vorsicht geboten, um dauerhafte Schäden an der Glasoberfläche zu vermeiden.
- Verschüttete zuckerhaltige Lebensmittel (z. B. Gelee, Bonbons, Sirup) oder geschmolzene Kunststoffe können die Telleroberfläche beschädigen. Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung von heißen Lebensmittelflecken.

Tipps und Empfehlungen

Schmutz	Reinigung	Hinweis
<p>Übliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken usw.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. 2. Verwenden Sie einen Kochfeldreiniger, solange das Glas noch gehärtet (aber nicht heiß) ist. 3. Spülen Sie den Reiniger ab und trocknen Sie das Glas mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. 4. Schalten Sie das Glaskeramikkochfeld ein. 	<p>Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Warnung, dass die Oberfläche heiß ist, aber das bedeutet nicht, dass sie nicht heiß ist. Seien Sie besonders vorsichtig.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Scheuernde Tücher, einige Nylon-Scheuerschwämme und starke Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. - Lassen Sie niemals Reste von Reinigungsmitteln auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.

DEUTSCH

<p>Verschütten von zuckerhaltigen Produkten auf dem Glas.</p>	<p>Entfernen Sie sie sofort mit einem Spatel oder einem für Kochplatten geeigneten Schaber, aber seien Sie vorsichtig mit heißen Oberflächen in der Kochzone:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.2. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und ziehen Sie den Schmutz auf eine kühle Stelle des Kochfeldes.3. Wischen Sie die Reste mit einem Tuch oder Küchenpapier auf.	<p>Entfernen Sie geschmolzene Flecken von zuckerhaltigen Lebensmitteln so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar das Kochfeld dauerhaft beschädigen. Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, kann die Klinge des Abstreifers scharf wie eine Rasierklinge sein. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.</p>
<p>Verschüttete Flüssigkeiten auf den Bedienelementen</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.2. Säubern Sie die verschüttete Flüssigkeit.3. Reinigen Sie die Touch-Symbole mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch.4. Trocknen Sie diesen Bereich vollständig mit Küchenpapier ab.5. Schalten Sie das Glaskeramikkochfeld ein.	<p>Das Induktionskochfeld kann piepen und sich ausschalten, und die Touch-Symbole funktionieren möglicherweise nicht, wenn sie nass sind. Achten Sie darauf, dass Sie die Symbole abtrocknen, bevor Sie das Glaskeramikkochfeld wieder einschalten.</p>

6. PROBLEMBEHEBUNG

1. Das Kochfeld wird nicht mit Strom versorgt:

- Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat
- Prüfen Sie, ob das Kochfeld richtig an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Der Countdown des Timers ist abgelaufen.

- Die Abschaltautomatik wurde aktiviert, weil die maximale Garzeit überschritten wurde.
- Der Auslaufschutz wurde aktiviert.

2. Die Touch-Symbole funktionieren nicht:

- Die Funktion „Kindersicherung“ wurde aktiviert.
- Der Auslaufschutz wurde aktiviert.
- Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf die Symbole oder Sie drücken die Symbole mit Ihrer Fingerspitze. Achten Sie darauf, dass der Bereich des Displays trocken ist, und drücken Sie die Symbole mit der Fingerspitze.

3. Nach Beendigung des Garvorgangs erscheint das Symbol «H» auf dem Display der verwendeten Kochzone.

Das ist ganz normal. Das Kochfeld warnt Sie, dass die Oberfläche noch heiß ist. Dieses Symbol wird so lange angezeigt, bis die Oberfläche so weit abgekühlt ist, dass sie berührt werden kann.

4. Einige Kochgeschirre können beim Erhitzen seltsame Geräusche machen.

Dies ist normal.

5. Das Glas ist zerkratzt.

- Sie haben ungeeignete Kochgefäße verwendet.
- Sie haben Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel verwendet.

6. Das Heizelement der Kochplatte schaltet sich während des Betriebs abwechselnd ein und aus:

Dies gilt für alle Kochplatten.

- Wenn Sie die höchste Leistungsstufe gewählt haben, bleibt das Heizelement eine gewisse Zeit lang eingeschaltet und schaltet sich dann abwechselnd ein und aus.
- Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe gewählt haben, wird das Heizelement von Anfang an abwechselnd ein- und ausgeschaltet.

7. Die Kochleistungsanzeige leuchtet auf, aber der Heizvorgang beginnt nicht:

- Hohe Temperatur des Glaskeramikkochfeldes.
- Die Stromplatte ist beschädigt.

Fehlercode

Wenn eine Anomalie auftritt, gibt das Glaskeramikkochfeld die entsprechenden Fehlercodes ein:

DEUTSCH

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
E1/E2	Die Versorgungsspannung ist abnormal.	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Stromversorgung in Ordnung ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E3	Die Temperatur des IGBT-Transistors ist zu hoch.	Das Kochgefäß, das Sie verwenden, darf nicht leer sein, sondern muss Flüssigkeit oder Lebensmittel enthalten.
E5	Die Temperatur des IGBT-Sensors ist zu hoch.	Bitte starten Sie das Gerät erst wieder, wenn das Glaskeramikkochfeld abgekühlt ist.

Wenn Sie einen anderen, hier nicht aufgeführten Fehlercode erhalten, schalten Sie das Kochfeld aus und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.

Hinweis:

- Diese Anweisungen sind für qualifizierte Techniker gedacht. Versuchen Sie nicht, sie auszuführen, wenn Sie nicht über die erforderliche Ausbildung und das erforderliche Wissen verfügen, da Schäden, die durch eine fehlerhafte Reparatur verursacht werden, zum Erlöschen der Garantie führen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, um Gefahren und Schäden am Glaskeramikkochfeld zu vermeiden.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz: EU01_101133

Produkt: Bolero Squad V 3100

Kochzonen: 3 Bereiche

Spannung: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Installierte Stromleitungen: 5700 W

Abmessungen des Geräts: 590x520x52 mm

Abmessungen der Einlage: 555x495 mm

Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg ($EC_{\text{Elektrokocher}}$): 189,2/184,5/183,9 Wh/Kg

Energieverbrauch des Glaskeramikkochfelds, berechnet pro kg (EC_{Kochfeld}): 185,9 Wh/Kg

Kochzonen (Bereiche)	Durchmesser / Fläche der Kochzone (mm)	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)	Wassermenge m_{cw} (g)	Energieverbrauch der Prüfung E_{cw} (Wh)	Test-Energieverbrauch pro kg Wasser (Wh/Kg)
Vorderer (B)	200	210	2050	378,3	184,5
Mittlere (C)	300	300	4240	779,6	183,9
Rückseite (A)	165	180	1500	283,8	189,2

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

DEUTSCH

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 1200 W
2. Zona di cottura 1800 W
3. Lastra di vetro
4. Zona di cottura 2700/1950/1050 W (triplo anello)
5. Pannello di controllo

Fig. 2 (Pannello di controllo)

1. Icona touch di selezione della zona di cottura
2. Icona touch per la selezione della zona di cottura estesa (triplo anello)
3. Icona touch Avvio/Pausa (Stop&Go)
4. Icona touch del timer
5. Corsore di livello Potenza/Tempo
6. Icona touch del Blocco di sicurezza per bambini
7. Icona touch di accensione/spegnimento (ON/OFF)

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 qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Piano cottura in vetroceramica
- Manuale di istruzioni.
- Guarnizione di tenuta.
- Kit di fissaggio: staffe e viti (a seconda del modello di piano cottura a induzione)

3. INSTALLAZIONE

Prima di installare il piano cottura

- Assicurarsi che il piano di lavoro dove verrà installato il piano cottura sia a livello, risponda alle esigenze di spazio e sia fatto di un materiale resistente al calore e isolato.
- Se si installa il piano cottura in vetroceramica sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di una ventola di raffreddamento.
- L'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di sicurezza e alle norme e ai regolamenti applicabili.
- Il cablaggio principale è dotato di un idoneo interruttore di isolamento che consente la completa disconnessione dalla rete, che è stato installato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti locali di cablaggio.
- L'interruttore di isolamento deve essere di un modello approvato e fornire una separazione dei contatti di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi [fase] se le norme locali di cablaggio consentono questa variazione dei requisiti).
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità locali e le normative vigenti.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) sulle pareti che circondano il piano cottura.

Attenzione:

- Si raccomanda che il piano cottura sia installato da personale o tecnici qualificati. L'installazione non deve essere effettuata da soli.
- Non installare il piano di cottura in vetroceramica direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano di cottura.
- Il piano cottura in vetroceramica deve essere installato in modo da garantire una migliore irradiazione del calore per ottenere risultati ottimali.
- Il muro e la zona sopra la superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni e garantire un fissaggio corretto, si consiglia di sigillare il piano cottura con una guarnizione di tenuta o un adesivo resistente al calore.
- Non usare un pulitore a vapore.

IMPORTANTE:

L'installazione e il collegamento del dispositivo devono essere conformi alle normative vigenti. Dopo aver disimballato il dispositivo, verificare che non vi siano danni visibili. Se è stato danneggiato durante il trasporto, non utilizzarlo. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

- Ritagliare il piano di lavoro dove verrà installato il piano cottura seguendo le dimensioni indicate nella tabella sottostante e nella figura 3.

Modello	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
EU01_101133	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 minimum

Legenda della figura 3:

1. Guarnizione di tenuta

- Per l'installazione e l'uso, si deve mantenere una distanza minima di 5 cm intorno al foro.
- Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un piano di lavoro con un materiale resistente al calore e isolato (il legno e altri materiali simili fibrosi o igroscopici non dovrebbero essere usati come materiale del piano di lavoro, a meno che non siano verniciati) per evitare scosse elettriche o deformazioni causate dalla radiazione di calore dal piano cottura.

Nota:

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

- Assicurarsi che il piano di cottura sia sufficientemente ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Verificare il corretto funzionamento del piano cottura in ceramica.



NOTA: La distanza di sicurezza tra il piano di cottura in ceramica e la cappa sovrastante deve essere conforme alle raccomandazioni del produttore della cappa. In assenza di istruzioni, è necessario mantenere una distanza minima di 760 mm (Fig. 4).

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	Minimo 50 mm	Minimo 20 mm	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Installazione della guarnizione di tenuta

Prima di installare il piano di cottura in vetroceramica nell'apertura del piano di lavoro, posizionare la guarnizione di tenuta fornita con l'apparecchio sul lato inferiore del piano di cottura (Fig. 5).

Non installare il piano di cottura in ceramica senza la guarnizione di tenuta!

La guarnizione deve essere posizionata sul piano di cottura in vetroceramica come segue:

- Rimuovere la pellicola protettiva dalla guarnizione.

ITALIANO

- Incollare quindi la guarnizione sul lato inferiore del piano di cottura in vetroceramica, accanto al bordo del vetro.
- La guarnizione deve essere fissata lungo tutto il bordo del piano di cottura e non deve sovrapporsi agli angoli.
- Durante l'installazione della guarnizione, assicurarsi che il piano di cottura non venga a contatto con oggetti appuntiti.

Installazione delle staffe di fissaggio

Prima di fissare le staffe di fissaggio:

L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (si può utilizzare l'imballaggio stesso). Non esercitare pressione sul pannello di controllo del piano di cottura.

Kit di installazione

Ogni prodotto comprende un kit di installazione con staffe di fissaggio e viti.

Fissare le staffe alla piastra in vetroceramica

Inserire le staffe di fissaggio nelle fessure su entrambi i lati del piano di cottura in vetroceramica. Fissare la staffa al piano di cottura con una vite, quindi inserire il piano di cottura in vetroceramica nell'apertura del piano di lavoro (Fig. 6).

Fissare il piano di cottura in ceramica al piano di lavoro

Inserire il piano di cottura in vetroceramica nell'apertura del piano di lavoro e fissarlo con le staffe di fissaggio preinstallate (Fig. 7).

Collegamento del piano cottura alla corrente elettrica

- Il piano di cottura in vetroceramica deve essere collegato alla rete elettrica da una persona adeguatamente qualificata.
- Prima di collegare il piano alla linea di corrente, verificare che:
 1. L'impianto elettrico domestico è adatto alla potenza consumata dal piano di cottura in ceramica.
 2. La tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- Il cavo di alimentazione in dotazione sia di dimensioni tali da sopportare il carico specifico indicato sull'etichetta del prodotto.
- Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, non usare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamento o incendio.
- Il cavo di alimentazione non deve essere in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75°C in qualsiasi momento.
- L'allacciamento alla rete elettrica deve essere conforme alle normative vigenti.

Avvertenza

- Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto senza necessità di effettuare modifiche.
- Qualsiasi modifica deve essere effettuata solo da un elettricista qualificato.
- L'alimentazione deve essere collegata in conformità con la norma pertinente. Il metodo di connessione è mostrato nella figura 8.

Legenda della figura 8:

1. Input
 2. Fase L2 (filo nero)
 3. Fase L1 (filo marrone)
 4. Neutro N2 (cavo grigio)
 5. Neutro N1 (filo blu)
 6. Cavo di terra di protezione (verde-giallo)
 7. Cavo di alimentazione
 8. Scatola di derivazione
 9. Piano cottura in vetroceramica
- Se il cavo del piano cottura in ceramica è danneggiato, deve essere sostituito da Cecotec, dal rivenditore o da persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
 - Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore differenziale unipolare con una separazione minima dei contatti di 3 mm.
 - La persona responsabile dell'installazione deve assicurarsi che sia stato effettuato un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
 - Non piegare né schiacciare il cavo.
 - Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato.
 - Il cavo giallo/verde del cavo di alimentazione deve essere collegato a terra ai terminali di alimentazione e all'apparecchio.
 - Cecotec declina ogni responsabilità per gli incidenti derivanti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o con una connessione difettosa.
 - Se l'apparecchio ha una presa di corrente, deve essere installato in modo che la presa sia accessibile.

Avviso:

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

Avvertenza

- Il piano di cottura in vetroceramica deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Non installare il piano cottura da soli.
- Il piano di cottura deve essere installato in modo da garantire una migliore irradiazione del

ITALIANO

calore per migliorare le sue prestazioni.

- La parete e la zona sopra il piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Questo piano di cottura in vetroceramica può essere collegato solo a un'alimentazione elettrica con una resistenza inferiore a 0,427 ohm. Se necessario, rivolgersi a un elettricista qualificato.

Nota:

Alcuni modelli includono un cavo di alimentazione con spina. Per questo motivo è possibile collegarlo direttamente alla presa di corrente. Scollegare il cavo di alimentazione quando il piano cottura in ceramica non è in uso.

Dopo aver installato il piano cottura

- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile attraverso gli sportelli dei mobili o i cassetti inferiori.
- Assicurarsi che ci sia un adeguato flusso d'aria fresca dall'esterno dei mobili fino alla base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, una barriera termica deve essere installata sotto la base del piano cottura.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile all'utente.

4. FUNZIONAMENTO

Comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, quindi non c'è bisogno di applicare alcuna pressione.
- Toccare le icone con il polpastrello e non con la punta del dito.
- Verrà emesso un segnale acustico ogni volta che il piano cottura rileva il dito.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (per esempio un utensile o un panno) che li copra. Anche una sottile patina d'acqua può rendere difficile l'uso dei comandi.

Selezione degli utensili di cottura adatti

- Utilizzare solo pentole con un fondo adatto.
- Non utilizzare pentole con bordi seghettati o con fondo curvo (Fig. 9).
- Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, che sia piatta contro il vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro uguale al diametro della zona selezionata. L'utilizzo di pentole leggermente più grandi aumenterà l'efficienza dell'energia utilizzata. L'utilizzo di una pentola più piccola influisce sull'efficienza. Centrare sempre le pentole nella zona di cottura (Fig. 10).
- Sollevare sempre le pentole del piano di cottura in vetroceramica, senza farle scivolare per non graffiare il vetro (Fig. 11).

- Il fondo dell'utensile deve avere un diametro minimo corrispondente alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere le migliori prestazioni dal vostro piano cottura in vetroceramica, posizionate le pentole al centro della zona di cottura.
- Non collocare contenitori di plastica.
- Non utilizzare contenitori con base concava o convessa.

Accensione del piano cottura in vetroceramica

1. Una volta collegato alla rete elettrica, accendere il piano cottura in ceramica. A tal fine, tenere premuta l'icona touch "ON/OFF" per circa 3 secondi finché il piano di cottura a induzione non emette un segnale acustico. Tutti i display visualizzeranno «—» sul pannello di controllo, a indicare che il piano cottura in ceramica è entrato in modalità standby.
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura desiderata. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Regolare il livello di potenza della zona di cottura. Prima di regolare il livello di potenza, selezionare la zona di cottura desiderata premendo l'icona touch corrispondente (Fig. 12). Quando si preme l'icona touch, il display della zona selezionata lampeggia. È quindi possibile selezionare il livello di potenza desiderato. A tal fine, far scorrere il dito sul cursore (Fig. 13).

Legenda figura 13:

1. Aumentare il livello di potenza.

Nota bene:

1. All'accensione, il piano di cottura emette un segnale acustico e tutti i display si illuminano per un secondo, a indicare che il piano di cottura è entrato in modalità standby.
2. Se non viene eseguita alcuna operazione per un minuto, il piano di cottura in vetroceramica emette un segnale acustico e si spegne automaticamente.
3. Per accendere il piano cottura in vetroceramica, tenere premuta l'icona touch ON/OFF per circa 3 secondi. Per spegnerla, premere nuovamente l'icona touch "ON/OFF".
4. Il livello di potenza può essere regolato da 0 a 9. L'impostazione predefinita è il livello 5.
5. Durante l'impostazione, il display della zona di cottura selezionata lampeggia. Una volta selezionato il livello di potenza, il display lampeggia per 5 secondi e poi smette di lampeggiare, confermando l'impostazione.

Spegnimento del piano di cottura in vetroceramica

1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere. Spegnerne l'apparecchio facendo scorrere il dito sul dispositivo di scorrimento fino al livello di potenza 0. Assicurarsi che il display visualizzi «—».
2. Spegnerne il piano di cottura in ceramica premendo l'icona touch ON/OFF.

ITALIANO

Nota: Se durante la cottura si verifica un'interruzione di corrente, tutte le impostazioni vengono annullate.

Selezione della zona di cottura estesa (triplo anello)

La zona estesa offre un'area di cottura più ampia e un calore supplementare per accogliere recipienti di dimensioni diverse.

Per utilizzare la zona di cottura estesa quando il piano di cottura è in funzione, procedere come segue:

1.- Selezionare e attivare la zona di cottura destra (triplo anello).

2.- La zona centrale si accende alla prima regolazione.

Quando la zona di cottura è selezionata e attiva (l'indicatore del livello di potenza lampeggia), premere l'icona a sfioramento della selezione della zona di cottura estesa a tre anelli.

NOTE:

1.- Se si preme ripetutamente l'icona touch di selezione della zona di cottura estesa a tre anelli, si verifica la seguente sequenza:

"Zona centrale - Zona doppia - Anello triplo - Zona centrale - Zona doppia - Anello triplo...".

2.- Quando la doppia zona è attiva. L'indicatore LED visualizza alternativamente l'impostazione del livello di potenza e "🕒"; quando l'anello triplo è attivo, l'indicatore LED visualizza alternativamente l'impostazione del livello di potenza e "🕒".

Funzione Blocco di sicurezza per bambini

- Questa funzione consente di bloccare le icone touch per evitare un uso involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando il blocco bambini è attivato, tutte le icone a sfioramento vengono disattivate, ad eccezione dell'icona touch ON/OFF e della funzione Blocco bambini stessa.

Attivazione del blocco di sicurezza per bambini:

Tenere premuta l'icona touch della funzione "Blocco bambini" per circa 3 secondi. Il display del timer visualizza «Lo» e la funzione viene attivata.

Per sbloccare le icone tattili:

1. Accertarsi che il piano di cottura in vetroceramica sia acceso.
2. Tenere premuta l'icona touch della funzione "Blocco bambini" per circa 3 secondi. La scheda emette un segnale acustico e «Lo» scompare dal display del timer.
3. Tutte le icone a sfioramento del piano cottura in vetroceramica saranno nuovamente disponibili.

In caso di emergenza, è possibile spegnere il piano di cottura in vetroceramica con l'icona touch ON/OFF.

Nota: Se si spegne il piano cottura in vetroceramica senza disattivare la funzione Blocco bambini, alla riaccensione le icone a sfioramento saranno ancora bloccate.

Funzione di avvio/pausa (Stop&Go)

La funzione avvio/pausa consente di interrompere il funzionamento delle zone di cottura. Se si preme nuovamente l'icona a sfioramento avvio/pausa, la cottura riprende e il piano di cottura continua a funzionare con le impostazioni precedenti.

1. Per attivare la funzione avvio/pausa:

Premere l'icona touch avvio/pausa e i display delle zone di cottura attivate visualizzeranno "P". Tutte le impostazioni vengono messe in pausa e il piano di cottura a induzione smette di funzionare.

2. Per disattivare la funzione Avvio/Pausa:

Premere nuovamente l'icona touch avvio/pausa per riprendere la cottura. Il piano di cottura in vetroceramica continuerà a funzionare con le impostazioni precedenti e "P" scomparirà da tutti i display.

Quando la funzione avvio/pausa è attivata, tutte le icone touch sono bloccate, ad eccezione delle icone touch "ON/OFF" e "Avvio/Pausa".

Nota: Il piano di cottura si spegne automaticamente se la funzione Avvio/Pausa rimane attivata per più di 10 minuti.

Uso del timer

Questo piano cottura a induzione ha due diverse opzioni di controllo del tempo:

- Contaminuti: In questo caso, il piano di cottura avvisa che il conto alla rovescia è terminato, ma non viene disattivata alcuna zona di cottura.
- Timer: In questo caso, la zona o le zone di cottura selezionate vengono spente.

Sia il timer che il timer dei minuti possono essere programmati per un massimo di 99 minuti.

Regolazione delle lancette

Se non è stata selezionata nessuna zona di cottura:

- Premere l'icona touch "Timer" e il valore visualizzato sul display lampeggia.
- Premendo nuovamente l'icona touch "Timer", il valore della cifra visualizzata sul display lampeggia. Quindi regolare il tempo della cifra utilizzando il cursore.
- Premere nuovamente l'icona touch "Timer" e questa volta la cifra delle decine visualizzata sul display lampeggerà. Quindi regolare il tempo della cifra delle decine utilizzando il cursore.

Nota: Premendo una volta l'icona touch "Timer" è possibile modificare il valore delle unità; premendola due volte è possibile modificare il valore delle decine; premendola una terza volta si conferma l'impostazione, e così via.

ITALIANO

- Il conto alla rovescia inizia quando si conferma l'impostazione. Il display visualizza il tempo rimanente.
- Al termine del conto alla rovescia, il piano di cottura emette un segnale acustico di 30 secondi e il display del timer visualizza «- -».
- È possibile premere qualsiasi icona touch per interrompere il segnale acustico.

Regolazione del timer

1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura per cui si desidera impostare il timer.
2. Premere l'icona touch "Timer" e il valore visualizzato sul display lampeggia.
3. Poi impostate il timer:
 - Premere l'icona touch "Timer" e il valore della cifra visualizzata sul display lampeggia. Quindi regolare il tempo della cifra utilizzando il cursore.
 - Premere nuovamente l'icona touch "Timer" e questa volta la cifra delle decine visualizzata sul display lampeggerà. Quindi regolare il tempo della cifra delle decine utilizzando il cursore.

Nota: Premendo una volta l'icona touch "Timer" è possibile modificare il valore delle unità; premendola due volte è possibile modificare il valore delle decine; premendola una terza volta si conferma l'impostazione, e così via.

- Quando si imposta e si conferma l'ora, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo rimanente.

Nota: Nelle zone di cottura in cui è impostato il timer, accanto al display del livello di potenza appare un punto rosso. Per visualizzare il tempo rimanente di ciascuna zona di cottura, è sufficiente selezionare la zona di cottura desiderata.

Nota: Quando si imposta il timer su più zone di cottura, il display del timer visualizza il valore di tempo più basso. Il punto rosso della zona corrispondente lampeggia.

- Al termine del conto alla rovescia, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.

Nota: L'impostazione predefinita del timer è di 30 minuti.

Nota: Una volta impostato il timer, il valore visualizzato sul display corrispondente lampeggia per 5 secondi e poi smette di lampeggiare, confermando l'impostazione.

Nota: È possibile attivare contemporaneamente la lancetta dei minuti e il timer. In tal caso, il display visualizza il valore temporale inferiore. Se questo valore corrisponde a quello del timer, il punto rosso sul display del timer lampeggia. In caso contrario, il punto rosso sul display della zona di cottura interessata lampeggia.

Nota: Se il valore del timer impostato è visualizzato sul display, è possibile premere l'icona touch "Timer" per visualizzare il valore impostato del timer.

Spia del calore residuo

IMPORTANTE:

Prestare particolare attenzione alle superfici calde.



Rischio di ustioni

- Quando si utilizza una zona di cottura per un certo periodo di tempo, la zona di cottura conserva il calore residuo dopo il funzionamento.
- In tal caso, il display della zona di cottura interessata visualizza "H" per avvertire di fare attenzione.
- Il calore residuo può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico: se si desidera mantenere calda una padella, utilizzare la zona di cottura ancora calda.

Spegnimento automatico

Il piano cottura in vetroceramica è dotato di una funzione di spegnimento automatico di sicurezza. Si attiva quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento automatico predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

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

Protezione contro il surriscaldamento

Questo piano di cottura a induzione è dotato di un sensore per il controllo della temperatura. In caso di surriscaldamento, si spegne automaticamente per evitare malfunzionamenti o incidenti.

Protezione dalle fuoriuscite

Questo piano di cottura è dotato di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente il piano di cottura in caso di fuoriuscita dal pannello di controllo. Se il pannello di controllo non viene asciugato, tutti i comandi a sfioramento smettono di funzionare, ad eccezione dell'icona touch "ON/OFF" e della funzione "Blocco bambini".

Raccomandazioni per la cucina

Fare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso possono bruciare spontaneamente, costituendo un grave rischio di incendio.

ITALIANO

Consigli

- Quando il cibo comincia a bollire, ridurre la potenza.
- L'uso di un coperchio riduce il tempo di cottura e fa risparmiare energia grazie alla ritenzione del calore. Ridurre la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura su un'impostazione alta e ridurla man mano che il cibo si riscalda.

Sobbollire e cuocere il riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C. È adatta alla preparazione di alcune zuppe e stufati, in quanto esalta i sapori senza cuocere eccessivamente il cibo. Va utilizzato anche per cucinare salse a base di uova addensate con la farina.
- Alcune ricette possono richiedere un'impostazione più alta del minimo per cuocere correttamente gli alimenti nel tempo consigliato.

Filetti di carne

Per bistecche succose e saporite:

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

Sauté (saltare in padella)

1. Scegliere un wok a fondo piatto compatibile con il piano cottura o una padella grande.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti. Il soffritto viene eseguito velocemente. Se si stanno cucinando grandi quantità di alimenti, cucinarli in diversi lotti più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, mettere da parte e tenerla in caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, impostare la zona di cottura ad un livello più basso, rimettere la carne nella padella e aggiungere una salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per riscaldarli.
7. Servire subito.

Regolazione del livello di potenza

Le regolazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, come i recipienti di cottura e la quantità di cibo da cuocere. Testate la scheda per trovare le impostazioni più adatte a voi.

Regolazione del livello di potenza	Uso
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> - Riscaldare leggermente piccole quantità di cibo. - Sciogliere il cioccolato, il burro e alimenti che si bruciano rapidamente. - Cucinare a fuoco lento. - Riscaldare gradualmente.
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> - Riscaldare. - Cuocere rapidamente. - Cucinare riso.
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> - Preparare i pancake.
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> - Soffriggere. - Cucinare pasta.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Soffriggere. - Rosolare. - Portare le zuppe a ebollizione. - Bollire l'acqua.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia e manutenzione

Importante: Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e assicurarsi che sia completamente freddo.

Pulizia del piano cottura

- In caso di fuoriuscita, pulire il prima possibile. Assicurarsi sempre che il piano di cottura sia completamente freddo prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno morbido o carta da cucina. Se la fuoriuscita si è seccata, è necessario utilizzare un prodotto di pulizia specifico.
- Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi per non danneggiare la piastra.

Danni causati da fuoriuscite di alimenti zuccherati e plastica fusa

- È necessario prestare particolare attenzione alla rimozione delle sostanze calde per evitare danni permanenti alla superficie del vetro.
- La fuoriuscita di alimenti zuccherati (ad es. gelatine, caramelle, sciroppi) o di plastica fusa può danneggiare la superficie del piatto. Fare attenzione quando si puliscono le macchie di cibo caldo.

Consigli e suggerimenti

Sporco	Pulizia	Nota bene
<p>Sporcizia abituale sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo, ecc.).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione. 2. Utilizzare un prodotto di pulizia per piani di cottura quando il vetro è ancora temperato (ma non caldo). 3. Sciacquare il prodotto e asciugare il vetro con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Accendere il piano cottura in ceramica. 	<p>Quando il piano di cottura è spento, non viene segnalato che la superficie è calda, ma ciò non significa che non sia calda. Prestare particolare attenzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - I panni abrasivi, alcune spugne di nylon e i prodotti per la pulizia forti e abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per controllare se il proprio detersivo o spugna sono adatti alla pulizia del prodotto. - Non lasciare mai residui di detersivi sul piano di cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
<p>Versamento di prodotti zuccherati sul vetro.</p>	<p>Rimuoverle immediatamente con una spatola o un raschietto adatto alle piastre, ma fare attenzione alle superfici calde nella zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione. 2. Tenere il raschietto con un angolo di 30° e trascinare lo sporco su una zona fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco con un panno o con un tovagliolo di carta. 	<p>Rimuovere le macchie di cibo zuccherato sciolto il prima possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la placca. Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è represso, la lama del raschietto può essere affilata. Usare il raschietto con estrema attenzione e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.</p>

Fuoriuscita di liquidi sui comandi touch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione. 2. Pulire la macchina. 3. Pulire le icone touch con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente la zona con carta da cucina. 5. Accendere il piano cottura in ceramica. 	Il piano cottura a induzione potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e le icone potrebbero non funzionare se bagnate. Assicurarsi di asciugare le icone touch prima di riaccendere il piano cottura in vetroceramica.
--	---	--

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1. Il piano di cottura a induzione non è alimentato da energia elettrica:

- Verificare se c'è stata un'interruzione di corrente.
- Verificare che il piano di cottura a induzione sia collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il conto alla rovescia del timer è terminato.
- La funzione di spegnimento automatico è stata attivata perché è stato superato il tempo massimo di cottura.
- La protezione contro le fuoriuscite è stata attivata.

2. Le icone touch non funzionano:

- È stata attivata la funzione «Blocco bambini».
- La protezione contro le fuoriuscite è stata attivata.
- È possibile che vi sia una leggera pellicola d'acqua sui pulsanti touch o che le si stia toccando con la punta del dito e non con il polpastrello. Assicurarsi che l'area di controllo touch sia asciutta e usare la punta delle dita quando si premono i pulsanti.

3. Al termine della cottura, sul display appare il simbolo "H" relativo alla zona di cottura utilizzata.

È normale. Il piano di cottura a induzione segnala che la superficie è ancora calda. Questo simbolo continuerà a comparire finché la superficie non sarà sufficientemente fredda da poter essere toccata.

4. Alcuni contenitori possono emettere strani suoni durante il riscaldamento.

È normale.

ITALIANO

5. Il vetro è graffiato.

- Avete utilizzato contenitori di cottura non adatti.
- Ha usato pagliette o prodotti detergenti abrasivi.

6. La resistenza del piano di cottura e si spegne alternativamente durante il funzionamento:"

Questo vale per tutti i piani di cottura a induzione.

- Se è stato selezionato il livello di potenza più alto, l'elemento riscaldante rimarrà acceso per un certo tempo e poi si accenderà/spegnerà alternativamente.
- Se è stato selezionato un livello di potenza inferiore, l'elemento riscaldante si accende/spegne alternativamente dall'inizio.

7. La spia di potenza di cottura si accende, ma il riscaldamento non inizia:

- Alta temperatura del piano di cottura in vetroceramica.
- La scheda di alimentazione è danneggiata.

Codici di errore

Se si verifica un guasto, il piano di cottura in vetroceramica visualizza i codici di errore corrispondenti:

Codice di errore	Possibili cause	Soluzione
E1/E2	La tensione di alimentazione è anomala.	Controllare l'alimentazione. Dopo aver verificato la normalità dell'alimentazione, ricollegare il piano di cottura.
E3	La temperatura del sensore del transistor IGBT è troppo alta.	Il contenitore utilizzato non può essere vuoto, ma deve contenere del liquido o del cibo.
E5	La temperatura del sensore IGBT è troppo alta.	Riavviare dopo che il piano cottura in ceramica si è raffreddato.

Se si verifica un qualsiasi altro codice di errore non elencato qui, spegnere il piano cottura e contattare l'assistenza tecnica Cecotec.

Nota:

- Queste istruzioni sono destinate a tecnici qualificati, non tentare di eseguirle se non si hanno la formazione e le conoscenze necessarie, poiché qualsiasi danno causato da una riparazione errata invaliderà la garanzia.
- Non tentare di smontare l'apparecchio da soli per evitare pericoli e danni al piano di cottura in vetroceramica.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01_101133

Prodotto: Bolero Squad V 3100

Zone di cottura: 3 zone

Tensione di alimentazione: 220-240 V~ o 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Potenza elettrica installata: 5700 W

Dimensioni del prodotto: 590x520x52 mm

Dimensioni dell'incasso: 555x495 mm

Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 189,2/184,5/183,9 Wh/Kg

Consumo energetico del piano cottura in vetroceramica calcolato per kg (EC_{hob}): 185,9 Wh/Kg

Zone di cottura (aree)	Diametro / area della zona di cottura (mm)	Diametro delle pentole (mm)	Quantità acqua m_{cw} (g)	Consumo di energia del test E_{cw} (Wh)	Consumo di energia del test per Kg di acqua (Wh/Kg)
Anteriore (B)	200	210	2050	378,3	184,5
Media (C)	300	300	4240	779,6	183,9
Posteriore (A)	165	180	1500	283,8	189,2

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

designato dalle autorità locali.

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

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de cozedura 1200 W
2. Zona de cozedura 1800 W
3. Placa de vidro
4. Zona de cozedura 2700/1950/1050 W (anel triplo)
5. Painele de controlo

Fig. 2 Painele de controlo

1. Ícone tátil Seleção da zona de cozedura
2. Ícone tátil da seleção da zona de cozedura alargada (anel triplo)
3. Ícone tátil « Início/Pausa» (Stop&Go)
4. Ícone tátil do "Temporizador"
5. Controlo deslizante de nível "Potência/Tempo"
6. Ícone tátil para a função «Bloqueio para crianças"
7. Ícone tátil para "Ligar/Desligar" (ON/OFF)

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida 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
- Manual de instruções.
- Junta de vedação
- Kit de fixação: suportes e parafusos (consoante o modelo da placa)

3. INSTALAÇÃO

Antes de instalar a placa

- Certifique-se de que a bancada onde a placa vai ser instalada está nivelada, cumpra os requisitos de espaço e é feita de um material resistente ao calor e isolado.
- Se instalar a placa de indução em cima de um forno, o forno deve ser equipado com uma ventoinha de arrefecimento.
- A instalação deve cumprir todos os requisitos de segurança e as regras e regulamentos aplicáveis.
- A cablagem principal está equipada com um interruptor de isolamento adequado que permite uma desconexão completa da rede, que foi instalado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de um modelo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- Em caso de dúvida sobre a instalação, consultar as autoridades e regulamentos locais de construção.
- Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) nas paredes que rodeiam a placa.

Precaução:

- Recomenda-se que a placa seja instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Não deve efetuar a instalação por si próprio.
- Não instale a placa diretamente sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou secadora de roupa, uma vez que a humidade pode danificar a eletrónica da placa.
- A placa deve ser instalada de modo a assegurar uma melhor radiação térmica para melhores resultados.
- A parede e a área acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano e assegurar a correta fixação, é recomendado fixar a placa utilizando uma junta de vedação ou adesivo termorresistente.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.

IMPORTANTE:

A instalação e a ligação do aparelho devem estar em conformidade com os regulamentos em vigor.

Depois de desembalar o aparelho, verifique se existem danos visíveis. Se tiver sido danificado durante o transporte, não o utilizar. Ponha-se em contato com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

- Recorte a bancada onde a placa deve ser instalada de acordo com as dimensões indicadas na tabela abaixo e na figura 3.

Modelo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
EU01_101133	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 Mínimo

Legenda figura 3:

1. Junta de vedação

- Para a instalação e utilização, deve ser mantido um espaço mínimo de 5 cm em redor do orifício.
- Certificar-se de que a espessura da bancada é de pelo menos 30 mm. Selecione uma bancada com material resistente ao calor e isolado (madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de bancada a menos que impregnados) para evitar choques elétricos ou deformações causadas pela radiação térmica da placa.

Nota:

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

- Em qualquer caso, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução está a funcionar corretamente.



NOTA: A distância de segurança entre a placa de indução e o exaustor acima dela deve estar em conformidade com as recomendações do fabricante do exaustor. Se não houver instruções, tem de se manter uma distância mínima de 760 mm (Fig. 4).

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

Instalação da junta de vedação

Antes de instalar a placa de indução na abertura da placa, coloque a junta de vedação fornecida com o aparelho na parte inferior da placa.

Não instale a placa de indução sem a junta de vedação!

PORTUGUÊS

A junta deve ser colocada na placa de indução do seguinte modo:

- Retire a película de proteção da junta.
- Em seguida, colar a junta na parte inferior da placa vitrocerâmica, junto ao rebordo do vidro.
- A junta deve ser fixada ao longo de todo o bordo da placa e não deve sobrepor-se nos cantos.
- Ao instalar a junta, certifique-se de que a placa não entra em contacto com objectos afiados.

Instalação de suportes de fixação

Antes de colocar os suportes de fixação:

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem). Não exerça pressão sobre o painel de controlo da placa.

Kit de instalação

Cada produto inclui um kit de instalação com suportes de fixação e parafusos.

Fixação dos suportes à placa vitrocerâmica

Insira os suportes de fixação nas ranhuras dos dois lados da placa de indução. Fixe o suporte à placa com um parafuso e, em seguida, insira a placa vitrocerâmica na abertura da bancada (Fig. 6).

Fixação da placa de vitrocerâmica à bancada

Introduza a placa de indução na abertura da bancada e fixá-la com os suportes de fixação pré-instalados (Fig. 11).

Ligação da placa à rede elétrica

- A placa de indução deve ser ligada à rede por uma pessoa devidamente qualificada.
- Antes de ligar a placa à linha de alimentação elétrica, verifique se:
 1. A instalação elétrica doméstica está adaptada à potência consumida pela placa de indução.
 2. A tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto.
- O cabo de alimentação fornecido com a placa está concebido para suportar a carga específica indicada na etiqueta do aparelho.
- Não utilize adaptadores, redutores ou extensões para ligar a placa à rede, pois podem causar sobreaquecimento ou incêndio.
- O cabo de alimentação não deve estar em contacto com quaisquer partes quentes e deve ser posicionado de modo que a sua temperatura não exceda os 75°C em qualquer altura.
- A ligação à rede eléctrica deve estar em conformidade com a regulamentação em vigor.

Aviso

- Verifique com um electricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem modificações.
- Quaisquer modificações devem ser levadas a cabo apenas por um electricista qualificado.
- A alimentação elétrica deve ser ligada de acordo com a norma relevante. O método de ligação é mostrado na Fig. 8.

Legenda figura 8:

1. Entrada
2. Fase L2 (fio preto)
3. Fase L1 (fio castanho)
4. Neutro N2 (fio cinzento)
5. Neutro N1 (fio azul)
6. Fio de proteção de terra (verde-amarelo)
7. Cabo de alimentação
8. Caixa de conexões
9. Placa vitrocerâmica

- Se o cabo for danificado, deve ser substituído pela Cecotec, pelo distribuidor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor de corrente residual de um polo com uma separação mínima de contacto de 3 mm.
- A pessoa responsável pela instalação deve assegurar-se de que foi efetuada uma ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com as normas de segurança.
- Não dobre nem pressione o cabo.
- Verifique regularmente se o cabo está danificado.
- O cabo amarelo/verde do cabo de alimentação elétrica deve ser ligado à terra nos terminais de alimentação elétrica e no aparelho.
- A Cecotec não será responsável por acidentes resultantes da utilização de um aparelho não aterrado ou incorretamente aterrado.
- Se o aparelho tiver uma tomada, esta deve ser instalada de modo que a tomada seja acessível.

Aviso:

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

Aviso

- A instalação da placa deve ser efetuada por técnicos qualificados. Não instale a placa sozinho.

PORTUGUÊS

- A placa deve ser instalada de modo a assegurar uma melhor radiação térmica para melhores resultados.
- A parede e a zona por cima da bancada devem ser resistentes ao calor.
- Esta placa vitrocerâmica só pode ser ligada a uma alimentação eléctrica com uma resistência inferior a 0,427 ohm. Se necessário, contacte um electricista qualificado.

Nota:

Alguns modelos incluem um cabo de alimentação com ficha. Assim, pode ligá-lo diretamente à tomada de corrente. Desligue o cabo de alimentação quando a placa de vitrocerâmica não estiver a ser utilizada.

Após a instalação da placa

- O cabo de alimentação eléctrica não deve ser acessível através de portas de armários ou gavetas inferiores.
- Assegure-se de que há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do recinto até à placa de base.
- Se o tapete for instalado por cima de uma gaveta ou espaço de armário, é necessário instalar uma barreira de protecção térmica por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento deve ser de fácil acesso para o utilizador.

4. FUNCIONAMENTO

Controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não há necessidade de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a base do dedo, não a unha.
- Ouvirá um sinal sonoro cada vez que a placa detectar o seu dedo.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que nenhum objeto (por exemplo, utensílios ou panos) os cobre. Mesmo uma película fina de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.

Seleção dos utensílios de cozinha adequados

- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para fogões de indução.
- Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou uma base curva (Fig. 9).
- Certifique-se de que a base dos utensílios de cozinha é lisa, deitada contra o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize utensílios de cozinha com um diâmetro igual ao diâmetro da zona seleccionada. A utilização de um utensílio ligeiramente mais largo aumentará a eficiência da energia utilizada. A utilização de um utensílio de cozinha mais pequeno irá afetar a eficiência. Centre sempre o utensílio de cozinha na zona de cozedura (Fig. 10).

- Levante sempre os utensílios de cozinha da placa de vitrocerâmica, não os deslizar, pois poderiam riscar o vidro (Fig. 11).
- No entanto, o fundo do utensílio deve ter um diâmetro mínimo que corresponda à zona de cozedura correspondente. Para obter o máximo desempenho da placa de indução, coloque o utensílio de cozinha no centro da zona de cozedura.
- Não coloque recipientes de plástico.
- Não utilize recipientes com base côncava ou convexa.

Ligar a placa

1. Uma vez ligada à rede eléctrica, ligue a placa de indução.

Para tal, prima e mantenha premido o ícone tátil "ON/OFF" durante cerca de 3 segundos até a placa emitir um sinal sonoro. A placa de indução entra em modo de espera e todos os indicadores mostram «—» no painel de controlo.

2. Coloque um utensílio adequado na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
3. Ajuste o nível de potência da zona de cozedura.

Antes de ajustar o nível de potência, seleccione primeiro a zona de cozedura desejada, ao premir o ícone tátil correspondente (Fig. 12). Ao premir o ícone tátil, o visor da zona seleccionada fica intermitente. Pode então seleccionar o nível de potência desejado.

Para o fazer, deslize o dedo sobre o cursor (Fig. 13).

Legenda figura 13:

1. Aumentar o nível de potência.

Notas:

1. Quando a placa é ligada, emite um sinal sonoro e todos os visores se iluminam durante um segundo, o que indica que a placa entrou no modo de espera.
2. Se não for efectuada qualquer operação durante um minuto, a placa de indução emite um sinal sonoro e desliga-se-á automaticamente.
3. Para tal, prima e mantenha premido o ícone tátil "ON/OFF" durante cerca de 3 segundos até a placa emitir um sinal sonoro. Para a desligar, prima novamente o ícone tátil "ON/OFF".
4. O nível de potência pode ser ajustado de 0 a 9. A definição predefinida é o nível 5.
5. A indicação da zona de cozedura seleccionada pisca durante a regulação.
Uma vez seleccionado o nível de potência, o visor pisca durante 5 segundos e depois deixa de piscar, confirmando a definição.

Desligamento da placa vitrocerâmica

1. Toque no ícone tátil da zona de cozedura que deseja desligar. Desligue-a ao deslizar o dedo sobre o cursor para o nível de potência 0. Certifique-se de que o ecrã apresenta «—».
2. Desligue a placa ao tocar no ícone Ligar/Desligar (ON/OFF).

PORTUGUÊS

Nota: Se houver uma falha de energia durante a cozedura, todas as definições serão anuladas.

Seleção da zona de cozedura alargada (anel triplo)

A zona alargada proporciona uma maior área de cozedura e calor adicional para acomodar recipientes de cozedura de diferentes tamanhos.

Para utilizar a zona de cozedura alargada quando a placa de cozedura está em funcionamento, siga os passos seguintes:

1.- Selecione e ative a zona de cozedura correcta (anel triplo).



2 - A zona central ilumina-se aquando da primeira regulação.

Quando a zona de cozedura estiver seleccionada e ativa (indicador do nível de potência intermitente), premir o ícone tátil de seleção da zona de cozedura alargada do anel triplo.

NOTAS:

1.- Se premir repetidamente o ícone tátil de seleção da zona de cozedura alargada do anel triplo, a sequência seguinte terá lugar:

"Zona central - Zona dupla - Anel triplo - Zona central - Zona dupla - Anel triplo...".

2.- Quando a zona dupla está ativa. O indicador LED apresentará a definição do nível de potência e "" alternadamente; Quando o anel triplo está ativo, o indicador LED apresentará a definição do nível de potência e "" alternadamente.

Função "Bloqueio para crianças"

- Pode bloquear os ícones para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, se as crianças ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando ativar o bloqueio para crianças, todos os ícones tácteis serão desactivados, exceto o ícone tátil "Ligar/Desligar" (ON/OFF) e a própria função "Bloqueio para crianças".

Para bloquear os ícones tácteis:

Prima e mantenha premido o ícone tátil de "Bloqueio para crianças" durante 3 segundos. No visor do temporizador aparece a indicação "Lo" e a função é activada.

Para desbloquear os ícones tácteis:

1. Certifique-se de que a placa de indução esteja ligada.
2. Prima e mantenha premido o ícone tátil de "Bloqueio para crianças" durante 3 segundos. A placa emite um sinal sonoro e "Lo" desaparece do ecrã do temporizador.
3. Todos os ícones tácteis da placa vitrocerâmica voltam a estar disponíveis.

Em caso de emergência, pode desligar a placa com o ícone tátil "Ligar/Desligar" (ON/OFF) .

Nota: Se desligar a placa de vitrocerâmica sem desativar a função "Bloqueio para crianças", os ícones tácteis continuarão bloqueados quando a ligar novamente.

Função "Início/Pausa" Stop&Go

A função "Início/Pausa" permite interromper o funcionamento das zonas de cozedura. Se voltar a premir o ícone tátil "Início/Pausa", a cozedura será retomada e a placa de cozedura continuará a funcionar com as configurações anteriores.

1. Para ativar a função "Início/Pausa".

Prima o ícone tátil "Início/Pausa" e os visores das zonas de cozedura activadas mostrarão "P". Todas as definições serão colocadas em pausa e a placa deixará de funcionar.

2. Para ativar a função "Início/Pausa".

Toque novamente no ícone "Início/Pausa" para retomar a cozedura. A placa de vitrocerâmica continua a funcionar com as configurações anteriores e "P" desaparece de todos os ecrãs.

Quando a função "Início/Pausa" está activada, todos os ícones tácteis estão bloqueados, exceto os ícones tácteis "ON/OFF" e "Início/Pausa".

Nota: A placa desliga-se-á automaticamente se a função "Início/Pausa" permanecer activada durante mais de 10 minutos.

Uso do temporizador

Esta placa tem duas opções diferentes de controlo de tempo:

- O ponteiro de minutos: Neste caso, a placa avisa que a contagem decrescente terminou, mas nenhuma zona de cozedura é desligada.
- Temporizador: Nessa ocasião, a(s) zona(s) de cozedura seleccionada(s) será(ão) desligada(s).

Tanto o temporizador como o ponteiro de minutos podem ser programados para um máximo de 99 minutos.

Ajuste dos minutos

Se não tiver seleccionado uma área de cozedura:

- Prima o ícone tátil "Temporizador" e o valor indicado no visor piscará.
- Prima novamente o ícone tátil "Temporizador" e o valor do dígito apresentado no visor piscará. Em seguida, ajuste o tempo do dígito utilizando o cursor.
- Prima novamente o ícone tátil "Temporizador" e, desta vez, o dígito das dezenas apresentado no visor piscará. Em seguida, ajuste o tempo do dígito das dezenas através do cursor.

Nota: Se premir uma vez o ícone tátil "Temporizador", pode alterar o valor das unidades; se premir duas vezes, pode alterar o valor das dezenas; se premir uma terceira vez, confirma a definição, e assim por diante.

- A contagem decrescente começará quando confirmar o ajuste. O visor apresenta o tempo restante.
- Quando a contagem decrescente terminar, emitirá um sinal sonoro durante 30 segundos

PORTUGUÊS

e o ecrã do tempo mostrará "--".

- Pode premir qualquer ícone para parar o sinal sonoro.

Configuração do temporizador

1. Toque no ícone de seleção da zona de cozedura em que deseja definir o temporizador.
2. Prima o ícone tátil "Temporizador" e o valor indicado no visor piscará.
3. Em seguida, defina o temporizador:
 - Prima novamente o ícone tátil "Temporizador" e o valor do dígito apresentado no visor piscará. Em seguida, ajuste o tempo do dígito utilizando o cursor.
 - Prima novamente o ícone tátil "Temporizador" e, desta vez, o dígito das dezenas apresentado no visor piscará. Em seguida, ajuste o tempo do dígito das dezenas através do cursor.

Nota: Se premir uma vez o ícone tátil "Temporizador", pode alterar o valor das unidades; se premir duas vezes, pode alterar o valor das dezenas; se premir uma terceira vez, confirma a definição, e assim por diante.

- Quando definir e confirmar a hora, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante.

Nota: Nas zonas de cozedura em que o temporizador está programado, aparece um ponto vermelho ao lado da indicação do nível de potência. Para visualizar o tempo restante para cada zona de cozedura, basta selecionar a zona de cozedura desejada.

Nota: Quando se regula o temporizador em mais do que uma zona de cozedura, a indicação do temporizador mostra o valor de tempo mais baixo. O ponto da zona correspondente piscará.

- Quando a contagem decrescente terminar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada.

Nota: A definição predefinida do temporizador é de 30 minutos.

Nota: Uma vez definido o temporizador, o valor indicado no ecrã correspondente piscará durante 5 segundos e depois deixará de piscar, confirmando a definição.

Nota: É possível ativar o ponteiro dos minutos e o temporizador ao mesmo tempo. Se assim for, o ecrã apresentará o valor de tempo mais baixo. Se este valor for o do ponteiro de minutos, o ponto vermelho no ecrã do temporizador piscará. Se não for esse o caso, o ponto vermelho no ecrã da zona de cozedura pisca.

Nota: Se o valor definido do temporizador for apresentado no visor, pode premir o ícone tátil "Temporizador" para ver o valor definido do temporizador.

Indicador de calor residual

IMPORTANTE:

Tenha especial cuidado com as superfícies quentes.



Risco de queimaduras

- Quando a placa é utilizada durante um certo período de tempo, ela reterá o calor residual após a operação.
- Se tal acontecer, o ecrã da zona de cozedura em causa indicará "H" para o avisar de que deve ter cuidado.
- O calor residual também pode ser utilizado como uma função de poupança de energia: se quiser manter um recipiente quente, utilize a zona de cozedura que ainda está quente.

Desligamento automático

A placa de vitrocerâmica inclui uma função de desligamento automático de segurança. Isto é activado quando se esquece de desligar uma área de cozedura. Os tempos de desligamento automática predefinidos são mostrados na tabela abaixo:

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

Proteção contra aquecimento excessivo

Esta placa está equipada com um sensor para controlar a temperatura. Em caso de sobreaquecimento, desliga-se automaticamente para evitar avarias ou acidentes.

Proteção contra derrames

Esta placa está equipada com um sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de derrame que afecte o painel de controlo. A menos que seque o painel de controlo, todos os controlos tácteis deixarão de funcionar, exceto o ícone tátil "Ligar/Desligar" (ON/OFF) e a função "Bloqueio para crianças".

Recomendações para cozinhar

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente, representando um sério risco de incêndio.

PORTUGUÊS

Dicas

- Quando os alimentos começam a ferver, reduza a potência.
- A utilização de uma tampa irá reduzir o tempo de cozedura e poupar energia devido à retenção de calor. Reduza a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar num ambiente elevado e reduza o ambiente à medida que os alimentos aquecem.

Cozinhar em lume brando e cozinhar arroz

- A cozedura em lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C. É adequada para preparar algumas sopas e guisados, uma vez que realça os sabores sem cozer demasiado os alimentos. Também deve ser utilizado para cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha.
- Algumas receitas podem exigir uma regulação mais elevada do que a mínima para que os alimentos cozinhem corretamente no tempo recomendado.

Bifes de carne

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

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

Salteados (refogado)

1. Escolha um wok de base plana compatível ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes prontos. O salteado é rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe-os em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de azeite.
4. Cozinhar primeiro a carne, pôr de lado e manter quente.
5. Saltear os legumes. Quando estiver quente mas ainda crocante, mude a zona de cozedura para uma configuração mais baixa, coloque a carne de volta na frigideira e adicione qualquer molho.
6. Mexa suavemente os ingredientes para aquecer.
7. Servir imediatamente.

Ajuste do nível de potência

As seguintes configurações são apenas para orientação. A definição exata dependerá de vários fatores, tais como os utensílios de cozinha e a quantidade que cozinhar. Teste a placa de indução para encontrar as configurações que mais lhe convêm.

Ajuste do nível de potência	Uso
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Aquecer ligeiramente pequenas quantidades de alimentos - Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente. - Ferver no fogo baixo - Aquecer gradualmente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Reaquecer - Ferver rapidamente - Cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - Fazer panquecas.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Saltear. - Cozinhar pasta.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Saltear. - Dourar - Deixe a sopa ferver. - Ferva água.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza e manutenção

Importante: Antes de proceder a qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue a placa de cozinha da rede eléctrica e certifique-se de que está completamente fria.

Limpeza da placa

- Em caso de derrame, limpe o mais rapidamente possível. Certifique-se sempre de que a placa está completamente fria antes de a limpar.
- Utilize um pano macio ou papel de cozinha. Se o derrame tiver secado, será necessário utilizar um produto de limpeza específico.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos já que podem danificar o produto.

PORTUGUÊS

Danos causados por derrames de alimentos açucarados e plástico derretido

- Deve ter-se especial cuidado ao remover substâncias quentes para evitar danos permanentes na superfície do vidro.
- Os derrames de alimentos açucarados (por exemplo, geleias, doces, xaropes) ou plásticos derretidos podem danificar a superfície da placa. Tenha cuidado ao limpar manchas de comida quente.

Dicas e sugestões

Sujeira	Limpeza	Notas
Sujidade habitual no vidro (impressões digitais, marcas, manchas alimentares, etc.).	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue o cabo da fonte de alimentação.2. Utilize um produto de limpeza para placas de fogão enquanto o vidro ainda estiver temperado (mas não quente).3. Enxague o produto e seque o vidro com um pano limpo ou uma toalha de papel.4. Ligue a placa de vitrocerâmica.	<p>Quando a placa está desligada, não há qualquer aviso de que a superfície está quente, mas isso não significa que não esteja quente. Tenha um cuidado especial.</p> <ul style="list-style-type: none">- Os esfregões de lavagem fortes, alguns de nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.- Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.

<p>Derrame de produtos açucarados no vidro.</p>	<p>Retire-os imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para placas, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o cabo da fonte de alimentação. 2. Segure o raspador num ângulo de 30° e arraste a sujidade para uma zona fria da placa. 3. Limpe qualquer sujidade ou derramamento com um pano ou papel de cozinha. 	<p>Remova manchas de comida derretidas e açucaradas o mais depressa possível. Se os deixar arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.</p> <p>Risco de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina do raspador pode ser afiada como uma lâmina de barbear. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.</p>
<p>Sujidade nos controlos tácteis</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o cabo da fonte de alimentação. 2. Limpe os derramamentos. 3. Limpe a zona de controlos táteis com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a zona com papel de cozinha. 5. Ligue a placa de vitrocerâmica. 	<p>A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os ícones táteis podem não funcionar se estiverem molhados. Certifique-se de secar a zona de controlos táteis antes de voltar a ligar a placa de indução.</p>

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

1. O quadro não está a receber corrente eléctrica:

- Verifique se houve um corte de eletricidade.
- Verifique se a placa está corretamente ligada à rede eléctrica.
- A contagem decrescente do temporizador terminou.
- A função de desligamento automático foi activada porque o tempo máximo de cozedura foi ultrapassado.
- A proteção contra derrames foi activada.

2. Os ícones táteis não funcionam.

- Verifique se a função "Bloqueio para crianças está ativada".
- A proteção contra derrames foi activada.

PORTUGUÊS

- Pode haver uma ligeira película de água nos ícones ou pode estar a usar a unha do dedo para tocar nos ícones. Certifique-se de que a área de controlo tátil está seca e use a ponta dos dedos ao tocar nos ícones.

3. **Quando a cozedura está terminada, o símbolo "H" aparece no ecrã para a zona de cozedura utilizada.**

Isto é normal. A placa avisa-o de que a superfície ainda está quente. Este símbolo continuará a aparecer até que a superfície esteja suficientemente fria para ser tocada.

4. **Alguns recipientes podem emitir sons estranhos durante o aquecimento.**

Isto é normal.

5. **O vidro está riscado.**

- Utilizou recipientes de cozinha inadequados.
- Utilizou esfregões ou produtos de limpeza abrasivos.

6. **A resistência de placa liga-se e desliga-se alternadamente durante o funcionamento:"**

Isto acontece em todas as placas.

- Se tiver selecionado o nível de potência mais elevado, a resistência permanece ligada durante um certo período de tempo e depois liga-se/desliga-se alternadamente.
- Se tiver selecionado um nível de potência inferior, o elemento de aquecimento será ligado/desligado alternadamente desde o início.

7. **O indicador de potência de cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa:**

- Temperatura elevada da placa vitrocerâmica.
- A placa de alimentação está danificada.

Códigos de erro

Em caso de avaria, a placa de vitrocerâmica indica os códigos de erro correspondentes:

Código de erro	Possível causa	Solução
E1/E2	Tensão anormal.	Verifique a fonte de alimentação: Depois de se certificar de que a alimentação elétrica está normal, volte a ligar a placa.
E3	A temperatura do sensor do transístor IGBT é demasiado elevada.	O recipiente que está a utilizar não pode estar vazio, deve conter algum líquido ou alimento.
E5	A temperatura do sensor IGBT é demasiado alta.	Reinicie a placa de vitrocerâmica depois de esta ter arrefecido.

Se receber qualquer outro código de erro não indicado aqui, desligue a placa e contacte o Serviço de Assistência Técnica Cecotec.

Nota:

- Estas instruções destinam-se a técnicos qualificados, não tente executá-las se não tiver a formação e conhecimentos necessários, pois qualquer dano causado por uma reparação incorreta anulará a garantia.
- Não tente desmontar a unidade por si próprio para evitar perigos e danos na placa de indução.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: EU01_101133

Produto: Bolero Squad V 3100

Zonas de cozedura: 3 zonas

Tensão de alimentação: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Potência elétrica instalada: 5700 W

Dimensões do produto: 590x520x52 mm

Dimensões do encastre: 555x495 mm

Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 189,2/184,5/183,9 Wh/Kg

Consumo de energia da placa de indução calculado por kg (EC_{hot}): 185,9 Wh/Kg

Zonas de cozedura	Diâmetro / área da zona de cozedura (mm)	Diâmetro utensílios de cozinha (mm)	Quantidade água m_{cw} (g)	Consumo de energia do teste E_{cw} (Wh)	Consumo de energia do teste por kg de água (Wh/kg)
Dianteira (B)	200	210	2050	378,3	184,5
Média (C)	300	300	4240	779,6	183,9
Traseira (A)	165	180	1500	283,8	189,2

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 ELETRÔNICOS



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

10. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Kookzone 1200 W
2. Kookzone 1800 W
3. Glazen plaat
4. Kookzone 2700/1950/1050 W (drievoudige ring)
5. Bedieningspaneel

Fig. 2 (Bedieningspaneel)

1. Kookzone selectie
2. Touch icoon voor selectie uitgebreide kookzone (drievoudige ring)
3. Touch icoon Start/Pauze (Stop&Go)
4. Touch icoon Timer
5. Schuifregelaar voor vermogen/tijd
6. Touch icoon voor kinderslot
7. Touch icoon aan/uit (ON/OFF)

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
- Handleiding.
- Afdichtingspakking.
- Bevestiging kit: beugels en schroeven (afhankelijk van het model)

3. INSTALLATIE

Vóór de installatie

- Zorg ervoor dat het werkblad waarop de kookplaat moet worden geïnstalleerd waterpas is, voldoet aan de ruimte-eisen en gemaakt is van een hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Als u de keramische kookplaat boven een oven installeert, moet de oven voorzien zijn van een koelventilator.
- De installatie moet voldoen aan alle veiligheidseisen en toepasselijke regels en voorschriften.
- De hoofdbedrading is voorzien van een geschikte scheidingsschakelaar die het mogelijk maakt het apparaat volledig van het elektriciteitsnet los te koppelen, en die geïnstalleerd en geplaatst is in overeenstemming met de plaatselijke bedradingsvoorschriften en -regels.
- De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd model zijn en een contactscheiding van 3 mm bieden op alle polen (of op alle actieve [fase] geleiders indien de plaatselijke bedradingsvoorschriften deze variatie van voorschriften toestaan).
- Raadpleeg bij twijfel over de installatie de plaatselijke autoriteiten en de geldende voorschriften.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken afwerkingen (zoals keramische tegels) op de wanden rond de kookplaat.

Let op:

- Het wordt aanbevolen dat de kookplaat wordt geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. U mag de installatie niet zelf doen.
- Installeer de keramische kookplaat niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger, omdat vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
- De keramische kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat er een betere warmtestraling is voor de beste resultaten.
- De muur en de ruimte boven het werkblad moeten bestand zijn tegen de hitte.
- Om beschadigingen te voorkomen en een correcte bevestiging te garanderen, raden wij aan de kookplaat af te waterdichte afdichting met een pakking of hittebestendige lijm.
- Gebruik geen stoomreiniger.

BELANGRIJK:

De installatie en aansluiting van het apparaat moeten voldoen aan de huidige regelgeving. Controleer het apparaat na het uitpakken op zichtbare schade. Als het tijdens het transport beschadigd is, gebruik het dan niet. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

- Zaag het werkblad waar de kookplaat moet komen uit volgens de afmetingen in de tabel hieronder en figuur 3.

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
EU01_101133	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	minimum 50

Legende figuur 3:


1. Afdichtingspakking

- Voor de installatie en het gebruik moet een minimumafstand van 5 cm rond het gat worden aangehouden.
- Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad ten minste 30 mm is. Kies een werkblad van hittebestendig en geïsoleerd materiaal (hout en soortgelijke vezelachtige of hygroscopische materialen mogen niet als werkbladmateriaal worden gebruikt, tenzij gevernist) om elektrische schokken of vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen.

Opmerking:

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

- Zorg ervoor dat de kookplaat voldoende geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Controleer of de keramische kookplaat goed werkt.

 **OPMERKING:** De veiligheidsafstand tussen de keramische kookplaat en de afzuigkap erboven moet voldoen aan de aanbevelingen van de fabrikant van de afzuigkap. Als er geen instructies zijn, moet een minimale afstand van 760 mm worden aangehouden (Fig. 4).

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	Minimaal 50 mm	Minimaal 20 mm	Luchtingang	Luchtuitleat 5 mm

Installatie van de afdichtingspakking

Voordat u de keramische kookplaat in de kookplaatopening installeert, moet u de afdichtingspakking die bij het apparaat is geleverd op de onderkant van de kookplaat plaatsen.

Installeer de keramische kookplaat niet zonder de afdichtpakking!

De pakking moet als volgt op de keramische kookplaat worden geplaatst:

- Verwijder de beschermfolie van de pakking.
- Lijm vervolgens de pakking op de bodem van de keramische kookplaat, naast de rand van het glas.

NEDERLANDS

- De pakking moet langs de hele rand van de kookplaat vastzitten en mag niet overlappen op de hoeken.
- Zorg er bij het installeren van de pakking voor dat de kookplaat niet in contact komt met scherpe voorwerpen.

Installatie van bevestigingsbeugels

Voordat u de bevestigingsbeugels bevestigt:

Het apparaat moet op een stabiele, gladde ondergrond worden geplaatst (u kunt de verpakking gebruiken). Oefen geen druk uit op het bedieningspaneel van de kookplaat.

Installatiekit

Elk product bevat een installatiekit met bevestigingsbeugels en schroeven.

De beugels aan de keramische kookplaat bevestigen

Plaats de bevestigingsbeugels in de sleuven aan beide zijden van de kookplaat. Bevestig de beugel aan de kookplaat met een schroef en plaats vervolgens de kookplaat in de kookplaatopening (Fig 6).

De keramische kookplaat op het werkblad bevestigen

Plaats de keramische kookplaat in de werkbladopening en zet hem vast met de vooraf geïnstalleerde bevestigingsbeugels (fig. 7).

Aansluiting op het lichtnet

- De keramische kookplaat moet worden aangesloten op het elektriciteitsnet door een gekwalificeerd persoon.
- Controleer voordat u de kookplaat aansluit op de voeding dat:
 1. De huishoudelijke elektrische installatie geschikt is voor het vermogen dat de keramische kookplaat verbruikt.
 2. De netspanning overeen komt met de spanning die is aangegeven op het typeplaatje van het product.
- Het bij het kookplaat geleverde netsnoer is berekend op de specifieke belasting die op het productlabel is aangegeven.
- Gebruik geen adapters, verloopstukken of vertakkingen om de kookplaat op het lichtnet aan te sluiten, aangezien deze oververhitting of brand kunnen veroorzaken.
- De voedingskabel mag niet in contact komen met hete onderdelen en moet zodanig worden geplaatst dat de temperatuur ervan op geen enkel moment hoger wordt dan 75°C.
- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet voldoen aan de geldende voorschriften.

Waarschuwing

- Controleer samen met een elektricien of de huisbedrading geschikt is zonder wijzigingen.
- Wijzigingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

- De stroomvoorziening moet worden aangesloten volgens de desbetreffende norm. De verbindingmethode wordt getoond in figuur 8.

Legende figuur 8:

1. Ingang
2. Fase L2 (zwarte kabel)
3. Fase L1 (bruine kabel)
4. Neutraal N2 (grijze kabel)
5. Neutraal N1 (blauwe kabel)
6. Beschermende aardedraad (groen-geel)
7. Netsnoer
8. Behuizing elektrische verbindingen
9. Keramische kookplaat

- Als de kabel van de keramische kookplaat beschadigd is, moet hij worden vervangen door Cecotec, de distributeur of gelijksoortige gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Indien het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een enkelpolige aardlekschakelaar met een minimum contactopening van 3 mm worden geïnstalleerd.
- De persoon die verantwoordelijk is voor de installatie moet zich ervan vergewissen dat een correcte elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- Buig de kabel niet en knijp er niet in.
- Controleer de kabel regelmatig op beschadigingen.
- De geel/groene draad van de voedingskabel moet worden geaard aan de voedingsklemmen en aan het apparaat.
- Cecotec is niet aansprakelijk voor ongevallen die het gevolg zijn van het gebruik van een niet-geaard of onjuist geaard apparaat.
- Als het apparaat een stopcontact heeft, moet het zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact toegankelijk is.

Opmerking:

De onderkant en de voedingskabel van de kookplaat mogen na de installatie niet toegankelijk zijn.

Waarschuwing

- De kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Installeer de kookplaat niet zelf.
- De kookplaat moet zo geïnstalleerd worden dat er een betere warmtestraling is om de prestaties te verbeteren.

NEDERLANDS

- De muur en het gebied boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
- Deze keramische kookplaat mag alleen worden aangesloten op een elektrische voeding met een weerstand van minder dan 0,427 ohm. Neem indien nodig contact op met een gekwalificeerde elektricien.

Opmerking:

Sommige modellen hebben een netsnoer met stekker. U kunt hem dus rechtstreeks in het stopcontact steken. Haal de stekker uit het stopcontact als de kookplaat niet in gebruik is.

Na de installatie

- De voedingskabel mag niet toegankelijk zijn via kastdeurtjes of onderste laden.
- Zorg ervoor dat er voldoende verse lucht van de buitenkant van de behuizing naar de bodemkookplaat stroomt.
- Als de kookplaat wordt geïnstalleerd boven een lade of kastruimte, moet u een thermische barrière aanbrengen onder de basis van de kookplaat.
- De scheidingschakelaar moet voor de gebruiker gemakkelijk bereikbaar zijn.

4. WERKING

Touch iconen

- De iconen reageren op aanraking, dus druk is niet nodig.
- Gebruik de basis van de vinger, niet de vingertop.
- U hoort een pieptoon telkens wanneer de kookplaat uw vinger detecteert.
- Zorg ervoor dat de touch iconen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet door voorwerpen (bv. keukengerei of doeken) worden bedekt. Zelfs een dun laagje water kan de werking van de bedieningsiconen hinderen.

Keuze van geschikt keukengerei

- Gebruik alleen keukengerei met een bodem die geschikt is voor keramische kookplaten.
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem (Fig. 9).
- Zorg ervoor dat de bodem van het keukengerei glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Gebruik keukengerei met een diameter die gelijk is aan de diameter van de gekozen zone. Het gebruik van een iets breder keukengerei zal de efficiëntie van de gebruikte energie verhogen. Het gebruik van een kleinere keukengerei zal de efficiëntie beïnvloeden. Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone (Fig. 10).
- Til het kookgerei van de keramische kookplaat altijd op, schuif het niet, want dan kunnen er krassen op het glas komen (fig. 11).
- De onderkant van het kookgerei moet een minimale diameter hebben die overeenkomt met de corresponderende kookzone. Voor de beste prestaties van uw keramische kookplaat plaatst u het kookgerei in het midden van de kookzone.

- Plaats geen plastic containers.
- Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem.

De keramische kookplaat inschakelen

1. Zet de kookplaat aan zodra deze op het lichtnet is aangesloten.

Houd hiervoor het touch icoon "ON/OFF" ongeveer 3 seconden ingedrukt tot de kookplaat een pieptoon geeft. Alle displays tonen «—» op het bedieningspaneel om aan te geven dat de keramische kookplaat in stand-by modus staat.

2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

3. Pas het vermogensniveau van de kookzone aan.

Voordat u het vermogensniveau aanpast, selecteert u eerst de gewenste kookzone door op het bijbehorende touch icoon te drukken (Fig. 12). Wanneer u op het touch icoon drukt, knippert het display van de geselecteerde zone. U kunt dan het gewenste vermogensniveau selecteren. Schuif hiervoor uw vinger over de schuifknop (Fig. 13).

Legende figuur 13:

1. Vermogensniveau verhogen.

Opmerkingen:

1. Wanneer de keramische kookplaat wordt ingeschakeld, hoort u een pieptoon en lichten alle displays één seconde op om aan te geven dat de kookplaat in de stand-by modus staat.
2. Als er gedurende een minuut geen handeling wordt uitgevoerd, geeft de keramische kookplaat een geluidssignaal en schakelt deze automatisch uit.
3. Houd het touch icoon "ON/OFF" ongeveer 3 seconden ingedrukt om de keramische kookplaat in te schakelen. Om het uit te schakelen, drukt u nogmaals op het "ON/OFF" touch icoon.
4. Het vermogensniveau kan worden ingesteld van 0 tot 9. De standaardinstelling is niveau 5.
5. Het display van de geselecteerde kookzone knippert tijdens het instellen. Zodra het vermogensniveau is geselecteerd, knippert het display gedurende 5 seconden en stopt dan met knipperen om de instelling te bevestigen.

De keramische kookplaat uitschakelen

1. Druk op het touch icoon van de kookzone die u wilt uitschakelen. Schakel het uit door met uw vinger over de schuifknop naar power level 0 te schuiven. Controleer of het display «—» weergeeft.
2. Schakel de keramische kookplaat uit door op het ON/OFF touch icoon te drukken.

Opmerking: Als de stroom uitvalt tijdens het koken, worden alle instellingen geannuleerd.

NEDERLANDS

Selectie van de uitgebreide kookzone (drievoudige ring)

De uitgebreide zone biedt een groter kookoppervlak en extra warmte voor kookvaten van verschillende afmetingen.

Volg de onderstaande stappen om de verlengde kookzone te gebruiken wanneer de kookplaat in werking is:

1.- Selecteer en activeer de juiste kookzone (drievoudige ring).

2.- De centrale zone moet oplichten wanneer deze voor het eerst wordt ingesteld.

Als de kookzone is geselecteerd en actief is (indicatielampje vermogensniveau knippert), druk dan op het touch icoon met de drievoudige ring voor de selectie van de kookzone.

OPMERKINGEN:

1.- Als u herhaaldelijk op het touch icoon voor de selectie van de drievoudige ring van de uitgebreide kookzone drukt, wordt de volgende procedure uitgevoerd:

"Centrale zone - Dubbele zone - Drievoudige ring - Centrale zone - Dubbele zone - Drievoudige ring..."

2.- Wanneer de dubbele zone actief is. De LED-indicator geeft afwisselend het ingestelde vermogen en "" weer; Wanneer de drievoudige ring actief is, geeft de LED-indicator afwisselend het ingestelde vermogen en "" weer.

Kinderslot

- Met deze functie kunt u de touch iconen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijv. kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer het kinderslot geactiveerd is, worden alle touch iconen uitgeschakeld, behalve het ON/OFF touch icoon en de kinderslot functie zelf.

De touch iconen vergrendelen:

Houd het touch icoon voor het "Kinderslot" ongeveer 3 seconden ingedrukt. Op het timerdisplay verschijnt «Lo» en de functie wordt geactiveerd.

De touch iconen ontgrendelen:

1. Zorg ervoor dat de keramische kookplaat is ingeschakeld.
2. Houd het touch icoon voor het "Kinderslot" ongeveer 3 seconden ingedrukt. De kookplaat geeft een pieptoon en «Lo» verdwijnt van het timerdisplay.
3. Alle touch iconen op de keramische kookplaat zijn weer beschikbaar.

In noodgevallen kunt u de keramische kookplaat uitschakelen met het ON/OFF touch icoon.

Opmerking: Als u de kookplaat uitschakelt zonder het kinderslot uit te schakelen, zullen de touch iconen nog steeds vergrendeld zijn als u de kookplaat weer inschakelt.

Start/pauze functie (Stop&Go)

Met de start/pauze functie kunt u de werking van de kookzones stoppen. Als u nogmaals op het touch icoon start/pauze drukt, wordt het koken hervat en blijft de kookplaat werken met de vorige instellingen.

1. De start/pauze functie activeren:

Druk op het touch icoon start/pauze en op de displays van de geactiveerde kookzones verschijnt "P". Alle instellingen worden gepauzeerd en de kookplaat stopt met werken.

2. De Start/Pauze functie uitschakelen:

Druk nogmaals op het start/pauze touch icoon om het koken te hervatten. De keramische kookplaat blijft dan werken met de vorige instellingen en "P" verdwijnt van alle displays.

Wanneer de start/pauze functie is geactiveerd, zijn alle touch iconen vergrendeld, behalve de touch iconen "ON/OFF" en Start/Pauze.

Opmerking: De kookplaat schakelt automatisch uit als de functie Start/Pauze langer dan 10 minuten geactiveerd blijft.

Gebruik van de timer

Deze kookplaat heeft twee verschillende opties voor tijdregeling:

- Minutenwijzer: In dit geval waarschuwt de kookplaat dat het aftellen voorbij is, maar er wordt geen kookzone uitgeschakeld.
- Timer: Bij deze gelegenheid wordt de kookzone(s) die u heeft geselecteerd uitgeschakeld. Zowel de timer als de minutenwijzer kunnen tot 99 minuten geprogrammeerd worden.

De minutenwijzer instellen

Als u geen kookzone heeft geselecteerd:

- Druk op het touch icoon "Timer" en de waarde op het display knippert.
- Druk nogmaals op het touch icoon "Timer" en de waarde van het cijfer op het display knippert. Pas vervolgens de cijfertijd aan met de schuifregelaar.
- Druk nogmaals op het touch icoon "Timer" en deze keer knippert het cijfer van tien dat op het display wordt weergegeven. Pas vervolgens de tijd van het tientallencijfer aan met de schuifknop.

Opmerking: Door één keer op het touch icoon "Timer" te drukken, kunt u de eenheidswaarde wijzigen; door twee keer te drukken, kunt u de tientallenwaarde wijzigen; door een derde keer te drukken, bevestigt u de instelling, enzovoort.

- Het aftellen begint wanneer u de instelling bevestigt. Het display toont de resterende tijd.
- Wanneer het aftellen voorbij is, piept de kookplaat gedurende 30 seconden en toont het timerdisplay «- -».
- U kunt op elk touch icoon drukken om het piepen te stoppen.

De timer instellen

1. Druk op het touch icoon van de kookzone waar u de timer wilt instellen.
2. Druk op het touch icoon "Timer" en de waarde op het display knippert.
3. Stel dan de timer in:
 - Druk op het touch icoon "Timer" en de waarde van het cijfer op het display knippert. Pas vervolgens de cijfertijd aan met de schuifregelaar.
 - Druk nogmaals op het touch icoon "Timer" en deze keer knippert het cijfer van tien dat op het display wordt weergegeven. Pas vervolgens de tijd van het tientallencijfer aan met de schuifknop.

Opmerking: Door één keer op het touch icoon "Timer" te drukken, kunt u de eenheidswaarde wijzigen; door twee keer te drukken, kunt u de tientallenwaarde wijzigen; door een derde keer te drukken, bevestigt u de instelling, enzovoort.

- Wanneer u de tijd instelt en bevestigt, begint het aftellen onmiddellijk. Het display toont de resterende tijd.

Opmerking: In kookzones waar de timer is ingesteld, verschijnt een rode stip naast het display van het vermogensniveau. Om de resterende tijd voor elke kookzone te bekijken, selecteert u de gewenste kookzone.

Opmerking: Als u de timer instelt op meer dan één kookzone, toont het timerdisplay de laagste tijdswaarde. De rode stip van de overeenkomstige zone knippert.

- Wanneer het aftellen is afgelopen, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.

Opmerking: De standaard timerinstelling is 30 minuten.

Opmerking: Zodra de timer is ingesteld, knippert de waarde op het bijbehorende display gedurende 5 seconden en stopt dan met knipperen om de instelling te bevestigen.

Opmerking: U kunt de minutenwijzer en de timer tegelijkertijd activeren. Als dit het geval is, zal het display de lagere tijdswaarde weergeven. Als deze waarde die van de minutenmeter is, knippert de rode stip op het timerdisplay. Als dit niet het geval is, knippert de rode stip op het display van de betreffende kookzone.

Opmerking: Als de ingestelde timerwaarde wordt weergegeven op het scherm, kunt u op het "Timer" touch icoon drukken om de ingestelde waarde van de timer te bekijken.

Restwarmte-indicator

BELANGRIJK:

Wees vooral voorzichtig met hete oppervlakken.



Risico op brandwonden

- Wanneer een kookzone gedurende een bepaalde tijd wordt gebruikt, zal de kookzone na gebruik restwarmte vasthouden.
- Als dit gebeurt, geeft het display van de betreffende kookzone "H" weer om u te waarschuwen voorzichtig te zijn.
- Restwarmte kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie: als u een pan warm wilt houden, gebruikt u de kookzone die nog heet is.

Automatische uitschakeling

De keramische kookplaat heeft een automatische veiligheidsuitschakeling. Dit wordt geactiveerd wanneer u vergeet een kookzone uit te schakelen. De standaard automatische uitschakeltijden staan in de onderstaande tabel:

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

Bescherming tegen oververhitting

De kookplaat is uitgerust met een sensor om de temperatuur te regelen. Bij oververhitting schakelt hij automatisch uit om storingen of ongelukken te voorkomen.

Bescherming tegen morsen

Deze kookplaat heeft een veiligheidssysteem dat de kookplaat automatisch uitschakelt als er gemorst wordt en het bedieningspaneel wordt aangetast. Als het bedieningspaneel niet wordt gedroogd, werken alle touch bedieningen niet meer, behalve het touch icoon "ON/OFF" en de kinderslot functie.

Aanbevelingen voor koken

Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet worden zeer snel heet. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet verbranden, wat een ernstig brandgevaar oplevert.

Aanbevelingen

- Wanneer het voedsel begint te koken, zet dan het vermogen lager.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie door de warmte vast te houden. Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te verkorten.

NEDERLANDS

- Begin met koken op een hoge stand en verlaag de stand naarmate het voedsel opwarmt.

Suddereren en rijst koken

- Suddereren vindt plaats onder het kookpunt, bij ongeveer 85°C. Het is geschikt voor het bereiden van sommige soepen en stoofschotels, omdat het de smaken versterkt zonder het voedsel te overkoken. Het moet ook worden gebruikt voor het koken van sauzen op basis van ei die zijn ingedikd met bloem.
- Sommige recepten vereisen een hogere instelling dan de minimuminstelling om het voedsel goed gaar te krijgen in de aanbevolen tijd.

Vleesfilets

Voor het bereiden van sappige en smakelijke steaks:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan alvorens het te bereiden.
2. Verwarm een koekenpan met een dikke bodem voor.
3. Bestrijk beide kanten van het vlees met olie. Sprengel een klein beetje olie in de hete pan en leg het vlees erin.
4. Draai het vlees tijdens het bakken slechts één keer om. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van het vlees en uw smaak. De tijd kan variëren van 2 tot 8 minuten per kant. Druk op de filet om de gaarheid te meten; hoe steviger de filet, hoe gaarder hij is.
5. Laat de biefstuk een paar minuten rusten op een warm bord om zacht te worden voordat u hem serveert.

Sauteren (roerbakken)

1. Kies een wok met platte bodem die geschikt is voor de kookplaat of een grote koekenpan.
2. Houd alle ingrediënten klaar. Sauteren is snel. Kook in kleinere porties als u grote hoeveelheden voedsel bereidt.
3. Verwarm de koekenpan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook eerst het vlees, bewaar het en houdt het warm.
5. Sauteer de groenten. Wanneer het vlees heet is, maar nog wel knapperig, zet u de kookzone op een lagere stand, doet u het vlees terug in de pan en voegt u een saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om ze door te warmen.
7. Dien onmiddellijk op.

Aanpassen van het vermogensniveau

De volgende instellingen zijn slechts indicatief. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, zoals de kookvaten en de hoeveelheid die u kookt. Test de kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Aanpassen van het vermogensniveau	Gebruik
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Verwarm kleine hoeveelheden voedsel lichtjes. - Smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt. - Op laag vuur koken. - Gelijkmatisch koken.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Opwarmen. - Snel koken. - Rijst koken.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - Pannenkoeken bereiden.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Sauteren. - Pasta koken.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Sauteren. - Bruinbakken. - Soep koken. - Water koken.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaak en onderhoud

Belangrijk: Voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, moet u de kookplaat loskoppelen van het lichtnet en ervoor zorgen dat deze volledig is afgekoeld.

Schoonmaken van de kookplaat

- Als er gemorst is, ruim dit dan zo snel mogelijk op. Zorg er altijd voor dat de kookplaat volledig is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek of keukenpapier. Als de vlek is opgedroogd, moet u een specifiek reinigingsproduct gebruiken.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, want hierdoor kan de kookplaat beschadigd raken.

Schade door gemorst suikerhoudend voedsel en gesmolten plastic

- Wees bijzonder voorzichtig bij het verwijderen van hete substanties om blijvende schade aan het glasoppervlak te voorkomen.
- Gemorst suikerhoudend voedsel (bijv. gelei, snoep, siroop) of gesmolten plastic kan schade veroorzaken aan het oppervlak van de kookplaat. Wees voorzichtig bij het schoonmaken van vlekken van heet voedsel.

Tips en suggesties

Vuil	Grondige	Notities
<p>Gebruikelijk vuil op glas (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken, enz.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koppel de voeding los. 2. Gebruik een kookplaatreiniger terwijl het glas nog gehard is (maar niet heet). 3. Spoel het product af en droog het glas met een schone doek of papieren handdoek. 4. Zet de keramische kookplaat aan. 	<p>Als de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen waarschuwing dat het oppervlak heet is, maar dat betekent niet dat het niet heet is. Wees extra voorzichtig.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schurende doeken, sommige nylon schuursponsjes en sterke schoonmaakmiddelen kunnen krassen maken op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuurmiddel geschikt is. - Laat nooit resten van schoonmaakmiddelen achter op de kookplaat: het glas kan vlekken krijgen.
<p>Morsen van suikerhoudende producten op het glas.</p>	<p>Verwijder ze onmiddellijk met een spatel of een schraper die geschikt is voor kookplaten, maar wees voorzichtig met hete oppervlakken in de kookzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Koppel de voeding los. 2. Houd de schraper onder een hoek van 30° en sleep het vuil naar een koel gedeelte van de kookplaat. 3. Veeg het gemorste materiaal op met een doek of papieren handdoek. 	<p>Verwijder gesmolten vlekken van suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als u ze laat afkoelen op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs de kookplaat permanent beschadigen. Snijgevaar: wanneer de veiligheidskap is ingetrokken, kan het mes van de schraper scherp zijn als een scheermes. Gebruik met uiterste zorg en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.</p>

<p>Vuil op de touch bediening</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koppel de voeding los. 2. Ruim het gemorste materiaal op. 3. Veeg de iconen af met een schone, vochtige spons of doek. 4. Droog de zone volledig af met keukenpapier. 5. Zet de keramische kookplaat aan. 	<p>De kookplaat kan piepen en uitschakelen en de touch iconen werken mogelijk niet als ze nat zijn. Zorg ervoor dat u de iconen droogt voordat u de keramische kookplaat weer inschakelt.</p>
-----------------------------------	--	---

6. PROBLEEMOPLOSSING

1. De kookplaat wordt niet voorzien van elektriciteit:

- Controleer of er een stroomstoring is geweest.
- Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet.
- Het aftellen van de timer is voorbij.
- De automatische uitschakelfunctie is geactiveerd omdat de maximale kooktijd is overschreden.
- De bescherming tegen morsen is geactiveerd.

2. Touch iconen werken niet:

- De kinderslot functie is geactiveerd.
- De bescherming tegen morsen is geactiveerd.
- Er kan een dun laagje water op de iconen liggen of u gebruikt uw vingertop om de iconen in te drukken. Zorg ervoor dat het aanraakbedieningsgebied droog is en gebruik uw vingertop bij het indrukken van de iconen.

3. Als het koken klaar is, verschijnt het "H"-symbool op het display voor de gebruikte kookzone.

Dit is normaal. De kookplaat waarschuwt dat het oppervlak nog heet is. Dit symbool blijft verschijnen totdat het oppervlak koel genoeg is om aan te raken.

4. Sommige pannen kunnen vreemde geluiden maken tijdens het opwarmen. Dit is normaal.

5. Er zitten krassen op het glas.

- U heeft ongeschikte pannen gebruikt.
- U heeft schuursponsjes of schurende schoonmaakmiddelen gebruikt.

NEDERLANDS

6. De weerstand op de kookplaat gaat tijdens bedrijf afwisselend aan en uit:

Dit gebeurt op alle kookplaten.

- Als u het hoogste vermogensniveau heeft geselecteerd, blijft het verwarmingselement een bepaalde tijd aan en schakelt het daarna afwisselend aan en uit.
- Als u een lager vermogensniveau heeft gekozen, wordt het verwarmingselement vanaf het begin afwisselend in- en uitgeschakeld.

7. De kookindicator licht op, maar het opwarmen begint niet:

- Hoge temperatuur van de keramische kookplaat.
- De voedingskaart is beschadigd.

Foutcodes

Als er een storing optreedt, geeft de keramische kookplaat de bijbehorende foutcodes weer:

Foutmelding	Mogelijke oorzaken	Oplossing
E1/E2	De voedingsspanning is abnormaal.	Controleer de stroomtoevoer. Nadat u gecontroleerd heeft of de voeding normaal is, sluit u de kookplaat opnieuw aan.
E3	De sensortemperatuur van de IGBT-transistor is te hoog.	Het kookgerei die u gebruikt mag niet leeg zijn, er moet vloeistof of voedsel in zitten.
E5	De temperatuur van de IGBT-sensor is te hoog.	Start opnieuw op nadat de keramische kookplaat is afgekoeld.

Als u een andere foutcode krijgt die hier niet wordt vermeld, schakelt u de kookplaat uit en neemt u contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Opmerking:

- Deze instructies zijn bedoeld voor gekwalificeerde technici; probeer ze niet uit te voeren als u niet over de nodige opleiding en kennis beschikt, aangezien schade veroorzaakt door een onjuiste reparatie de garantie ongeldig maakt.
- Probeer het apparaat niet zelf te demonteren om gevaar en schade aan de keramische kookplaat te voorkomen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie: EU01_101133

Product: Bolero Squad V 3100

Kookzones: 3 zones

Voedingsspanning: 220-240 V~ of 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Elektrische stroom geïnstalleerd: 5700 W

Productafmetingen: 590x520x52 mm

Inbouwafmetingen 555x495 mm

Energieverbruik per kookzone of gebied berekend per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 189,2/184,5/183,9 Wh/Kg

Energieverbruik van de keramische kookplaat berekend per kg (EC_{hob}): 185,9 Wh/Kg

Kookzones	Diameter kookzone / oppervlakte (mm)	Diameter van keukengerei (mm)	Hoeveelheid water m_{cw} (g)	Test energie-verbruik E_{cw} (Wh)	Testenergie-verbruik per kg water (Wh/Kg)
Voorkant (B)	200	210	2050	378,3	184,5
Gemiddeld (C)	300	300	4240	779,6	183,9
Achterzijde (A)	165	180	1500	283,8	189,2

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 batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten

aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

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 heeft, 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 veelevoudigd, 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 1200 W
2. Strefa gotowania 1800 W
3. Płyta szklana
4. Strefa gotowania 2700/1950/1050 W (potrójny pierścień)
5. Panel sterowania

Rys. 2 (Panel sterowania)

1. Ikona dotykowa wyboru strefy gotowania
2. Ikona dotykowa wyboru rozszerzonej strefy gotowania (potrójny pierścień)
3. Ikona dotykowa Startu/Pauzy (Stop&Go)
4. Przycisk dotykowy timera
5. Suwak regulacji mocy/czasu
6. Ikona dotykowa blokady rodzicielskiej
7. Ikona dotykowa włączania/wyłączenia (ON/OFF)

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij produkt 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 któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość opakowania

- Płyta vitroceramiczna
- Instrukcja obsługi.
- Uszczelka.
- Zestaw montażowy: wsporniki i wkrety (w zależności od modelu płyty)

3. INSTALACJA

Przed montażem płyty

- Upewnij się, że blat, na którym ma zostać zamontowana płyta jest wypoziomowany, spełnia wymagania przestrzenne oraz jest wykonany z żaroodpornego i izolowanego materiału.
- Jeśli płyta zostanie zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja musi spełniać wszystkie wymogi bezpieczeństwa oraz obowiązujące przepisy i regulacje.
- Okablowanie główne posiada odpowiedni wyłącznik, który umożliwia całkowite odłączenie od sieci elektrycznej, która została zainstalowana i umieszczona zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi okablowania.
- Przetątnik izolacyjny musi być zatwierdzonym modelem i zapewniać separację styków 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę wymagań).
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami i obowiązującymi przepisami.
- Użyj żaroodpornych, łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na ścianach otaczających płytę kuchenną.

Uwaga:

- Zaleca się, aby płyta była instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie należy przeprowadzać instalacji samodzielnie.
- Nie należy instalować płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką bębnową, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
- Płyta powinna zostać zainstalowana w sposób, który może zagwarantować lepsze promieniowanie ciepła, aby otrzymać lepsze rezultaty.
- Ściana i obszar nad powierzchnią roboczą muszą być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń i zapewnić prawidłowe mocowanie, zalecamy uszczelnienie płyty za pomocą uszczelki łączącej lub kleju odpornego na wysoką temperaturę.
- Nie należy używać myjki parowej.

WAŻNE:

Instalacja i podłączenie urządzenia muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Po rozpakowaniu urządzenia należy je sprawdzić pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, nie należy go używać. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

- Wytnij blat, na którym ma zostać zamontowana płyta, zgodnie z wymiarami podanymi w poniższej tabeli i na rysunku 3.

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
EU01_101133	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	minimum 50

Legenda Rysunek 3:

1. Taśma uszczelniająca

- Podczas instalacji i użytkowania należy zachować minimalny odstęp 5 cm wokół otworu.
- Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Należy wybrać blat roboczy z materiału odpornego na ciepło i izolowanego (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie powinny być używane jako blat roboczy, chyba że są polakierowane), aby uniknąć porażenia prądem lub deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej.

Uwaga:

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

- W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a przepływ powietrza nie jest utrudniony. Sprawdź, czy płyta działa prawidłowo.



UWAGA: Bezpieczna odległość między płytą a umieszczonym nad nią okapem musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować minimalną odległość 760 mm (Rys. 4).

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	Minimum 50 mm	Minimum 20 mm	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Montaż uszczelki

Przed zainstalowaniem płyty w otworze blatu należy umieścić uszczelkę dostarczoną wraz z urządzeniem na spodzie płyty (Rys. 5).

Nie wolno instalować płyty bez uszczelki!

Uszczelkę należy umieścić na płycie w następujący sposób:

- Usuń folię ochronną z uszczelki.
- Następnie przyklej uszczelkę do spodu płyty wzdłuż krawędzi.
- Uszczelka musi być zamocowana wzdłuż całej krawędzi płyty i nie może zachodzić na narożniki.

POLSKI

- Podczas montażu uszczelki należy upewnić się, że płyta nie styka się z żadnymi ostrymi przedmiotami.

Montaż wsporników montażowych

Przed umieszczeniem wsporników montażowych:

Należy umieścić urządzenie na stabilnej i gładkiej powierzchni (można użyć opakowania). Nie wywieraj nacisku na panel sterowania płyty.

Zestaw montażowy

Każdy produkt zawiera zestaw montażowy ze wspornikami montażowymi i wkrętami.

Mocowanie wsporników na płycie

Włóż wsporniki w szczeliny po obu stronach płyty. Przymocuj wspornik do płyty za pomocą wkręta, a następnie włóż płytę do otworu w blacie (Rys. 6).

Mocowanie płyty do blatu kuchennego

Włóż płytę do otworu w blacie i zamocuj ją za pomocą wstępnie zainstalowanych wsporników (Rys. 7).

Podłączenie płyty do sieci elektrycznej

- Podłączenie płyty do sieci elektrycznej musi być wykonane przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Przed podłączeniem płyty do zasilania należy sprawdzić, czy:
 1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy pobieranej przez płytę.
 2. Napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu.
- Przewód zasilający dostarczony z płytą ma wymiary dostosowane do określonego obciążenia wskazanego na etykiecie produktu.
- Podczas podłączania płyty do sieci elektrycznej nie należy używać przejściówek, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie lub pożar.
- Przewód zasilający nie może stykać się z żadną gorącą częścią i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekraczała w żadnym momencie 75°C.
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ostrzeżenie

- Skontaktuj się z elektrykiem, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez konieczności wprowadzania modyfikacji.
- Wszelkie modyfikacje powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Źródło zasilania musi być podłączone zgodnie z obowiązującą normą. Sposób podłączenia pokazano na rysunku 8.

Legenda Rysunek 8:

1. Wejście
2. Faza L2 (czarny przewód)
3. Faza L1 (brązowy przewód)
4. Neutralny N2 (szary przewód)
5. Neutralny N1 (niebieski przewód)
6. Przewód uziemiający (zielono-żółty)
7. Przewód zasilania
8. Skrzynka przyłączeniowa
9. Płyta witrażowa

- Jeśli przewód płyty jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez Cecotec, dystrybutora lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik różnicowoprądowy z jednym biegunem z minimalną odległością między stykami 3 mm.
- Osoba odpowiedzialna za instalację musi upewnić się, że wykonano prawidłowe podłączenie elektryczne, i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Nie zginać ani nie naciskać przewodu.
- Regularnie sprawdzaj przewód pod kątem uszkodzeń.
- Żółty/zielony przewód zasilający musi być uziemiony na zaciskach zasilania i na urządzeniu.
- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z użytkowania urządzenia, które nie jest uziemione lub ma wadliwe połączenie z uziemieniem.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w gniazdko zasilania, należy je zainstalować w taki sposób, aby gniazdko było dostępne.

Ostrzeżenie:

Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty nie mogą być dostępne po instalacji.

Ostrzeżenie

- Płyta musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie instaluj płyty samodzielnie.
- Płyta musi być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić najlepsze promieniowanie ciepła w celu zwiększenia jej wydajności.
- Ściana i obszar nad blatem kuchennym powinny być odporne na wysoką temperaturę.
- Ta płyta może być podłączona wyłącznie do zasilania elektrycznego o oporze mniejszym niż 0,427 oma. W razie potrzeby należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Uwaga:

Niektóre modele zawierają przewód zasilający z wtyczką. Można więc podłączyć urządzenie bezpośrednio do gniazdka sieciowego. Gdy płyta nie jest używana, należy odłączyć przewód zasilający.

Po montażu płyty

- Przewód zasilający nie może być dostępny przez drzwi szafki lub dolne szuflady.
- Upewnij się, że zapewniony jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, należy zainstalować barierę termiczną pod podstawą płyty.
- Przetąacznik izolacyjny musi być łatwo dostępny dla użytkownika.

4. FUNKCJONOWANIE

Przyciski dotykowe

- Przyciski sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich mocno naciskać.
- Używaj opuszka palca, nie czubka.
- Usłyszysz dźwięk za każdym razem kiedy płyta wykryje palec.
- Upewnij się, że przyciski sterujące są zawsze czyste, suche i nie zastania ich żaden przedmiot (na przykład przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę przycisków sterujących.

Wybór odpowiednich naczyń kuchennych

- Używaj tylko naczyń z odpowiednią podstawą.
- Nie używaj naczyń kuchennych z wyszczerbionymi krawędziami lub zaokrąglonym spodem (Rys. 9).
- Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, płasko przylegające do płyty i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej średnicy wybranej strefy. Użycie nieco szerszego naczynia zwiększy efektywność używanej energii. Używanie mniejszych naczyń kuchennych wpłynie na wydajność. Naczynia należy zawsze umieszczać na środku pola grzejnego (Rys. 10).
- Zawsze podnoś naczynia podczas zdejmowania ich z płyty, nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło (Rys. 11).
- Dno naczynia musi mieć jednak minimalną średnicę odpowiadającą odpowiedniej strefie gotowania. Aby w pełni wykorzystać możliwości płyty, umieść naczynie na środku strefy gotowania.
- Nie umieszczaj na płycie plastikowych pojemników.
- Nie używaj pojemników z wklęsłą lub wypukłą podstawą.

Włączenie płyty vitroceramicznej

1. Po podłączeniu do sieci elektrycznej włącz płytę.

Aby to zrobić, naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową włączania/wyłączenia (ON/OFF) przez około 3 sekundy, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Wszystkie wyświetlacze na panelu sterowania pokażą „—”, wskazując, że płyta przeszła w tryb czuwania.

2. Umieść odpowiednie naczynie na wybranym polu grzejnym. Upewnij się, że dno naczyń i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

3. Ustaw poziom mocy strefy gotowania.

Przed regulacją poziomu mocy należy najpierw wybrać żądane pole grzejne naciskając odpowiednią ikonę dotykową (Rys. 12). Po naciśnięciu ikony dotykowej wyświetlacz wybranej strefy zacznie migać. Następnie można wybrać żądany poziom mocy.

Aby to zrobić, przesunąć palec po suwaku (Rys. 13).

Legenda rysunek 13:

1. Zwiększanie mocy.

Uwagi:

1. Po włączeniu płyty wyda ona jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na sekundę, a następnie zgasną wskazując, że płyta przeszła w tryb czuwania.
2. Jeśli przez minutę nie zostanie wykonana żadna operacja, płyta wyemituje sygnał dźwiękowy i wyłączy się automatycznie.
3. Aby włączyć płytę naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy ikonę dotykową włączania/wyłączenia (ON/OFF). Aby ją wyłączyć, naciśnij ponownie ikonę dotykową włączania/wyłączenia (ON/OFF).
4. Poziom mocy można regulować w zakresie od 0 do 9. Domyślnym ustawieniem jest poziom 5.
5. Wyświetlacz wybranego pola grzejnego będzie migać podczas ustawiania. Po wybraniu poziomu mocy wyświetlacz będzie migać przez 5 sekund, a następnie przestanie migać potwierdzając ustawienie.

Wyłączenie płyty vitroceramicznej

1. Naciśnij ikonę dotykową strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć. Wyłącz ją przesuwając palcem po suwaku do poziomu 0. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „—”.
2. Wyłącz płytę naciskając ikonę dotykową włączania/wyłączenia (ON/OFF).

Uwaga: W przypadku przerwy w zasilaniu podczas gotowania wszystkie ustawienia zostaną anulowane.

Wybór rozszerzonej strefy gotowania (potrójny pierścień)

Rozszerzona strefa zapewnia większy obszar gotowania i dodatkowe ciepło, aby zmieścić naczynia o różnych rozmiarach.



Aby korzystać z rozszerzonej strefy gotowania, gdy płyta jest włączona należy wykonać poniższe czynności:

- 1.- Wybierz i aktywuj prawą strefę gotowania (potrójny pierścień).
- 2.- Strefa centralna powinna zaświecić się po pierwszym ustawieniu.
- 3.- Gdy strefa gotowania jest wybrana i aktywna (wskaźnik poziomu mocy miga), naciśnij ikonę dotykową wyboru rozszerzonej strefy gotowania z potrójnym pierścieniem.

UWAGI:

1.- Wielokrotne naciśnięcie ikony dotykowej wyboru rozszerzonej strefy gotowania z potrójnym pierścieniem spowoduje aktywowanie następującej sekwencji:

Strefa centralna - Strefa podwójna - Potrójny pierścień - Strefa centralna - Strefa podwójna - Potrójny pierścień...

2.- Gdy aktywna jest strefa podwójna. Wskaźnik LED wyświetli ustawienie poziomu mocy i „” na przemian; gdy aktywny jest potrójny pierścień, wskaźnik LED wyświetli ustawienie poziomu mocy i „” na przemian.

Funkcja blokady rodzicielskiej

- Ta funkcja pozwala zablokować ikony dotykowe, aby uniemożliwić ich przypadkowe użycie (np. przypadkowe włączenie pól grzejnych przez dzieci).
- Po włączeniu blokady rodzicielskiej wszystkie ikony dotykowe zostaną dezaktywowane z wyjątkiem ikony dotykowej włączania/wyłączania (ON/OFF) i ikony funkcji blokady rodzicielskiej.

Aby zablokować ikony dotykowe:

Naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy ikonę dotykową blokady rodzicielskiej. Wyświetlacz timera pokaże „Lo” i funkcja zostanie aktywowana.

Aby odblokować ikony dotykowe:

1. Upewnij się, że płyta vitroceramiczna jest włączona.
2. Naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy ikonę dotykową blokady rodzicielskiej. Płyta wyemituje sygnał dźwiękowy, a „Lo” zniknie z wyświetlacza timera.
3. Wszystkie ikony dotykowe na płycie będą ponownie aktywne.

W sytuacji awaryjnej można wyłączyć płytę za pomocą ikony dotykowej włączania/wyłączania (ON/OFF).

Uwaga: Jeśli płyta zostanie wyłączona bez dezaktywacji funkcji blokady rodzicielskiej, po jej ponownym włączeniu ikony dotykowe będą nadal zablokowane.

Funkcja Start/Pauza (Stop&Go)

Funkcja Start/Pauza umożliwia zatrzymanie działania pól grzejnych. Jeśli ponownie naciśniesz ikonę dotykową Start/Pauza, gotowanie zostanie wznowione, a płyta będzie kontynuować pracę z poprzednimi ustawieniami.

1. Aby aktywować funkcję Start/Pauza:

Naciśnij ikonę dotykową Start/Pauza, a na wyświetlaczu aktywowanych pól grzejnych pojawi się symbol „P”. Wszystkie ustawienia zostaną wstrzymane, a płyta wyłączy się.

2. Aby dezaktywować funkcję Start/Pauza:

Naciśnij ponownie ikonę Start/Pauza, aby wznowić gotowanie. Płyta będzie kontynuować pracę z poprzednimi ustawieniami, a symbol „P” zniknie ze wszystkich wyświetlaczy.

Gdy funkcja Start/Pauza jest aktywna, wszystkie ikony dotykowe są zablokowane, z wyjątkiem ikon dotykowych włączanie/wyłączanie (ON/OFF) i Start/Pauza.

Uwaga: Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli funkcja Start/Pauza pozostanie aktywna przez ponad 10 minut.

Użycie timera

Ta płyta ma dwie opcje kontroli czasu:

- Minutnik: W takim przypadku płyta poinformuje o zakończeniu odliczania, ale żadne pole grzejne nie zostanie wyłączone.
- Timer: W takim przypadku wybrane strefy gotowania zostaną wyłączone.

Zarówno minutnik, jak i timer można zaprogramować na maksymalnie 99 minut.

Ustawienie minutnika

Jeśli nie wybrano żadnej strefy gotowania:

- Naciśnij ikonę dotykową timera, a wartość pokazana na wyświetlaczu zacznie migać.
- Naciśnij ikonę dotykową timera ponownie, a wartość cyfry pokazana na wyświetlaczu zacznie migać. Następnie dostosuj czas za pomocą suwaka.
- Naciśnij ponownie ikonę dotykową timera i tym razem na wyświetlaczu zacznie migać wartość dziesiątek. Następnie dostosuj czas za pomocą suwaka.

Uwaga: Jednokrotne naciśnięcie ikony dotykowej timera umożliwia zmianę wartości jednostek; dwukrotne naciśnięcie umożliwia zmianę wartości dziesiątek; naciśnięcie po raz trzeci potwierdza ustawienie itd.

- Odliczanie rozpocznie się po potwierdzeniu ustawienia. Pozostały czas zostanie pokazany na wyświetlaczu.
- Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a na wyświetlaczu timera pojawi się „-”.
- Naciśnij dowolną ikonę, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Ustawienie timera

1. Naciśnij ikonę dotykową pola grzejnego, dla którego chcesz ustawić timer.
2. Naciśnij ikonę dotykową timera, a wartość pokazana na wyświetlaczu zacznie migać.
3. Następnie ustaw timer:
 - Naciśnij ikonę dotykową timera, a wartość cyfry pokazana na wyświetlaczu zacznie migać. Następnie dostosuj czas za pomocą suwaka.
 - Naciśnij ponownie ikonę dotykową timera i tym razem na wyświetlaczu zacznie migać wartość dziesiątek. Następnie dostosuj czas za pomocą suwaka.

Uwaga: Jednokrotne naciśnięcie ikony dotykowej timera umożliwia zmianę wartości jednostek; dwukrotne naciśnięcie umożliwia zmianę wartości dziesiątek; naciśnięcie po raz trzeci potwierdza ustawienie itd.

- Po ustawieniu i potwierdzeniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Pozostały czas zostanie pokazany na wyświetlaczu.

Uwaga: W strefach gotowania, dla których ustawiony jest timer, obok wskaźnika poziomu mocy pojawi się czerwona kropka. Aby wyświetlić pozostały czas dla każdej strefy gotowania, wystarczy wybrać żądaną strefę gotowania.

Uwaga: Podczas ustawiania timera na więcej niż jednym polu grzejnym, wyświetlacz timera pokaże najniższą wartość czasu. Czerwony punkt danej strefy będzie migać.

- Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Uwaga: Domyślne ustawienie timera to 30 minut.

Uwaga: Po ustawieniu timera wartość wyświetlana na odpowiednim wyświetlaczu będzie migać przez 5 sekund, a następnie przestanie migać, potwierdzając ustawienie.

Uwaga: Minutnik i timer można aktywować w tym samym czasie. W takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się niższa wartość czasu. Jeśli wartość ta jest wartością minutnika, czerwona kropka na wyświetlaczu minutnika będzie migać. W przeciwnym razie będzie migać czerwona kropka wyświetlacza odpowiedniej strefy.

Uwaga: Jeśli ustawiona wartość timera jest wyświetlana na wyświetlaczu, można nacisnąć ikonę dotykową timera, aby wyświetlić ustawioną wartość.

Wskaźnik ciepła resztkowego

WAŻNE:

Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku gorących powierzchni.



Ryzyko poparzenia

- W przypadku korzystania ze strefy gotowania przez pewien czas, płyta zachowuje ciepło resztkowe po zakończeniu pracy.
- W takim przypadku na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzejnego pojawi się symbol „H” ostrzegający o konieczności zachowania ostrożności.
- Ciepło resztkowe może być również wykorzystywane jako funkcja oszczędzania energii: jeśli chcesz utrzymać patelnię w ciepłe, postaw ją na strefie gotowania, która jest jeszcze ciepła.

Automatyczne wyłączenie

Płyta posiada funkcję automatycznego wyłączenia. Funkcja ta jest aktywowana, gdy użytkownik zapomni wyłączyć pole grzejne. Domyślne czasy automatycznego wyłączenia przedstawiono w poniższej tabeli:

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

Ochrona przed przegrzaniem

Ta płyta jest wyposażona w czujnik pozwalający kontrolować temperaturę. W przypadku przegrzania urządzenie wyłączy się automatycznie, aby zapobiec awariom lub wypadkom.

Ochrona przed wyciekami

Ta płyta jest wyposażona w system bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza płytę w przypadku zalania panelu sterowania. Jeśli panel sterowania nie zostanie wysuszony, wszystkie dotykowe ikony sterujące przestaną działać, z wyjątkiem ikony dotykowej włączania/wyłączenia (ON/OFF) i funkcji blokady rodzicielskiej.

Zalecenia dotyczące gotowania

Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewają. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą się spalić, stwarzając poważne zagrożenie pożarowe.

Porady

- Gdy jedzenie zacznie się gotować, zmniejsz moc.
- Używanie pokrywki skróci czas gotowania i oszczędzi energię dzięki zatrzymaniu ciepła. Zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejszaj je w miarę podgrzewania potrawy.

Gotowanie na wolnym ogniu i gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C. Nadaje się do przygotowywania niektórych zup i gulaszów, ponieważ wzmacnia ich smak bez rozgotowywania potrawy. Powinno być również używane do gotowania sosów na bazie jajek i zagęszczonych mąką.
- Niektóre przepisy mogą wymagać ustawienia wyższego niż minimalne, aby potrawa ugotowała się prawidłowo w zalecanym czasie.

Filety mięsne

W celu gotowania smacznych i soczystych filetów:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej przez ok. 20 min przed jego gotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj obydwie strony kotleta olejem. Rozgrzej patelnię i skropl ją niewielką ilością oleju, połów na niej kotleta.
4. Odwróć mięso tylko jeden raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależeć od grubości kotleta i indywidualnych upodobań. Czas może się różnić od 2 do 8 minut na każdej stronie. Naciśnij kotleta, aby sprawdzić stopień wysmażenia; im twardsze mięso, tym bardziej jest wysmażone.
5. Pozostaw mięso na kilka minut na gorącym talerzu, aby się rozluźniło i zmiękło przed podaniem.

Sauté (podsmażanie)

1. Wybierz wok z płaskim dnem lub dużą patelnię kompatybilne z płytą.
2. Przygotuj wszystkie składniki. Sauté to szybkie smażenie. Przygotowując duże ilości jedzenia, smaż je w mniejszych partiach.
3. Krótko podgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, odstaw na bok i trzymaj w ciepłe.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz moc strefy gotowania, wtóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby się podgrzały.
7. Podawaj od razu.

Regulacja poziomu mocy

Wymienione poniżej ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, takich jak naczynie do gotowania i ilość przygotowywanej potrawy. Eksperymentuj z płytą, aby znaleźć najlepsze dla siebie ustawienia.

Regulacja poziomu mocy	Użytkowanie
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Lekkie podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia. - Rozpuszczanie czekolady, masła i produktów, które szybko się przypalają. - Gotowanie na wolnym ogniu. - Stopniowe podgrzewanie.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Podgrzewanie. - Szybkie gotowanie. - Gotowanie ryżu.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - Przygotowywanie naleśników.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté. - Gotowanie makaronu.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté. - Zapiekanie. - Doprowadzenie zupy do wrzenia. - Gotowanie wody.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie i konserwacja

Ważne: Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć płytę od zasilania i upewnić się, że jest ona całkowicie zimna.

Czyszczenie płyty

- Jeśli doszło do rozlania płynu, należy go jak najszybciej wytrzeć. Przed czyszczeniem należy zawsze upewnić się, że płyta jest całkowicie zimna.
- Użyj miękkiej ściereczki lub papieru kuchennego. Jeśli płyn zaschnie, konieczne będzie użycie specjalnego środka czyszczącego.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić płytę.

Uszkodzenia spowodowane rozlaniem słodkich płynów lub roztopieniem plastiku

- Podczas usuwania gorących substancji należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć trwałego uszkodzenia powierzchni szkła.
- Rozlana stodka żywność (np. galaretki, cukierki, syropy) lub stopiony plastik mogą spowodować uszkodzenie powierzchni płyty. Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia płam z gorącego jedzenia.

Porady i sugestie

Zabrudzenia	Czyszczenie	Uwagi
Zwykłe zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po żywności itp.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odtłącz przewód zasilający. 2. Użyj środka do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące). 3. Przemyj urządzenie i osusz szkło czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włóż płytę. 	<p>Gdy płyta jest wyłączonej, nie pojawi się ostrzeżenie, że powierzchnia jest gorąca, ale nie oznacza to, że nie jest gorąca. Zachowaj szczególną ostrożność.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Szorstkie ściereczki, niektóre nylonowe gąbki i silne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub gąbka są odpowiednie. - Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie: szkło może się zabarwić.
Rozlanie słodkich produktów na szkło.	<p>Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki lub skrobaczki odpowiedniej do płyt, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odtłącz przewód zasilający. 2. Trzymaj skrobaczkę pod kątem 30° i zgarnij brud na chłodną powierzchnię płyty. 3. Wytrzyj zabrudzenia ściereczką lub ręcznikiem kuchennym. 	<p>Jak najszybciej usuń plamy z rozpuszczonych, słodkich potraw. Jeśli pozwolisz im ostygnąć na szkle, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić płytę.</p> <p>Ryzyko skałeczenia: gdy ostona jest schowana, ostrze skrobaczki może być ostre jak brzytwa. Należy używać jej z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać ją bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.</p>
Rozlane płyny na dotykowych ikonach sterujących	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odtłącz przewód zasilający. 2. Usuń rozlany płyn. 3. Wyczyść przyciski dotykowe czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Wysusz kompletnie całość ręcznikiem kuchennym. 5. Włóż płytę. 	<p>Płyta może emitować sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a ikony dotykowe mogą nie działać, jeśli są mokre. Pamiętaj, aby wysuszyć ikony dotykowe przed ponownym włączeniem płyty.</p>

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

1. Do płyty nie dochodzi prąd:

- Sprawdź, czy nie nastąpiła przerwa w dostawie prądu.
- Sprawdź, czy płyta jest prawidłowo podłączona do zasilania.
- Odliczanie czasu timera dobiegło końca.
- Funkcja automatycznego wyłączenia została aktywowana z powodu przekroczenia maksymalnego czasu gotowania.
- Ochrona przed wyciekami została aktywowana.

2. Ikony dotykowe nie działają:

- Funkcja blokady rodzicielskiej została aktywowana.
- Ochrona przed wyciekami została aktywowana.
- Na ikonach może znajdować się cienka warstwa wody lub możesz naciskać ikony czubkiem palca zamiast opuszką. Upewnij się, że obszar ikon dotykowych jest suchy i naciskaj przyciski opuszkami palców.

3. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się symbol „H” dla użytego pola grzejnego.

To normalne. Płyta ostrzega, że powierzchnia jest nadal gorąca. Ten symbol będzie wyświetlany dopóki powierzchnia nie będzie wystarczająco chłodna, aby można było jej dotknąć.

4. Niektóre naczynia mogą wydawać dziwne dźwięki podczas podgrzewania.

To normalne.

5. Szkło jest porysowane.

- Używasz nieodpowiednich naczyń do gotowania.
- Użyto metalowych gąbek lub ściernych środków czyszczących.

6. Grzałka na płycie naprzemiennie włącza się i wyłącza podczas pracy:

Dzieje się tak na wszystkich płytach.

- Jeśli wybrano najwyższy poziom mocy, grzałka pozostanie włączona przez pewien czas, a następnie będzie włączana/wyłączana naprzemiennie.
- Jeśli wybrano niższy poziom mocy, grzałka będzie włączana/wyłączana naprzemiennie od początku.

7. Wskaźnik mocy gotowania świeci się, ale grzanie się nie uruchamia:

- Wysoka temperatura płyty.
- Płytko zasilania jest uszkodzona.

Kody błędów

W przypadku wystąpienia usterki płyta wyświetli odpowiednie kody błędów:

Kod błędu	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdź czy zasilanie jest prawidłowe. Po upewnieniu się, że zasilanie jest prawidłowe, podłącz płytę ponownie.
E3	Temperatura czujnika tranzystora IGBT jest zbyt wysoka.	Używane naczynie nie może być puste, musi zawierać płyn lub żywność.
E5	Temperatura czujnika IGBT jest zbyt wysoka.	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty.

Jeśli pojawi się jakikolwiek inny kod błędu niewymieniony tutaj, wyłącz płytę i skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Uwaga:

- Wskazania te skierowane są do wykwalifikowanych techników, nie próbuj ich wykonywać bez odpowiedniego przygotowania i wiedzy, gdyż wszelkie uszkodzenia spowodowane nieprawidłową naprawą powodują utratę gwarancji.
- Nie próbuj samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty.

7. DANE TECHNICZNE

Referencja: EU01_101133

Produkt: Bolero Squad V 3100

Strefy gotowania: 3 strefy

Napięcie zasilania: 220-240 V~ lub 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Zainstalowana moc elektryczna: 5700 W

Wymiary produktu: 590x520x52 mm

Wymiary wnęki: 555x495 mm

Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg (EC_{electric cooking}): 189,2/184,5/183,9 Wh/Kg

Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg (EC_{hob}): 185,9 Wh/Kg

Strefy gotowania (obszary)	Średnica strefy gotowania / obszaru (mm)	Średnica naczyń kuchennych (mm)	Ilość wody m_{cw} (g)	Zużycie energii w teście E_{cw} (Wh)	Testowe zużycie energii na kg wody (Wh/kg)
Przednie (B)	200	210	2050	378,3	184,5
Środkowe (C)	300	300	4240	779,6	183,9
Tyłne (A)	165	180	1500	283,8	189,2

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

10. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Varná zóna 1200 W
2. Varná zóna 1800 W
3. Skleněná deska
4. Varná zóna 2700/1950/1050 W (trojitý kruh)
5. Ovládací panel

Obr. 2 (ovládací panel)

1. Dotyková ikona pro výběr varné zóny
2. Dotyková ikona pro výběr rozšířené varné zóny (trojitý kroužek)
3. Dotyková ikona „Start/Pauza“ (Stop&Go)
4. Dotyková ikona časovače
5. Control deslizante del nivel de "Potencia/Tiempo"
6. Dotkněte se ikony pro funkci „Dětský zámek“
7. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí (ON/OFF)

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Sklokeramická varná deska
- Návod k použití.
- Těsnící páska
- Upevňovací sada: držáky a šrouby (v závislosti na modelu desky)

3. INSTALACE

Před instalací desky

- Ujistěte se, že pracovní deska, na kterou má být varná deska instalována, je rovná, odpovídá požadavkům na prostor a je vyrobena z tepelně odolného a izolovaného materiálu.
- Pokud instalujete sklokeramickou varnou desku nad troubu, musí být trouba vybavena chladicím ventilátorem.
- Instalace musí splňovat všechny bezpečnostní požadavky a platné předpisy.
- Hlavní elektroinstalace je vybavena vhodným odpojovačem, který umožňuje úplné odpojení od elektrické sítě a který byl instalován a umístěn v souladu s místními elektroinstalačními předpisy.
- Izolační spínač musí být schváleného modelu a musí zajišťovat 3 mm odstup kontaktů na všech pólech (nebo na všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy tuto variantu požadavků umožňují).
- V případě pochybností o instalaci se poraďte s místními úřady a platnými předpisy.
- Na stěny kolem varné desky použijte žáruvzdorné a snadno omyvatelné povrchy (například keramické dlaždice).

Pozor:

- Doporučuje se, aby desku instalovali kvalifikovaní pracovníci nebo technici. Neměli byste instalaci provádět sami.
- Sklokeramickou varnou desku neinstalujte přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
- Sklokeramická varná deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla pro dosažení nejlepších výsledků.
- Stěna a plocha nad pracovní plochou musí odolávat teplotě.
- Pro zabránění jakémukoli poškození a zajištění správného upevnění doporučujeme desku utěsnit pomocí spojovacího těsnění nebo žáruvzdorného lepidla.
- Nepoužívejte parní čistič.

DŮLEŽITÉ:

Instalace a připojení zařízení musí být v souladu s platnými předpisy.

Po vybalení zařízení zkontrolujte, zda není viditelně poškozeno. Pokud byl při přepravě poškozen, nepoužívejte jej. Obratě se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

- Vyřízněte otvor do pracovní desky v místě, kde má být varná deska namontována, podle rozměrů uvedených v tabulce níže a na obrázku 3.

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
EU01_101133	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	min 50

Legenda k obrázku 3:


1. Těsnící páska

- Při instalaci a používání musí být kolem otvoru zachován minimální volný prostor 5 cm.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je alespoň 30 mm. Zvolte pracovní desku z tepelně odolného a izolovaného materiálu (dřevo a podobné vláknité nebo hygroskopické materiály by se neměly používat jako materiál pracovní desky, pokud nejsou lakované), aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky.

Poznámka:

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

- Ujistěte se, že je varná deska dostatečně větraná a že přívod a odvod vzduchu není zablokován. Zkontrolujte, zda sklokeramická varná deska správně funguje.

 **POZNÁMKA:** Bezpečnostní vzdálenost mezi sklokeramickou varnou deskou a odsavačem par nad ní musí odpovídat doporučením výrobce odsavače. Pokud nejsou k dispozici žádné pokyny, musí být dodržena minimální vzdálenost 760 mm (obr. 4).

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	Minimálně 50 mm	Minimálně 20 mm	Otvor pro vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Montáž těsnění

Před instalací sklokeramické varné desky do otvoru v pracovní desce umístěte na spodní stranu varné desky těsnění dodané se spotřebičem (obr. 5).

Sklokeramickou varnou desku neinstalujte bez těsnění!

Těsnění musí být na sklokeramické desce umístěno následujícím způsobem:

- Odstraňte ochrannou fólii z těsnění.
- Poté přilepte těsnění na spodní stranu sklokeramické desky, vedle okraje skla.
- Spoj musí být upevněn po celé hraně desky a nesmí se v rozích překrývat.
- Při instalaci těsnění dbejte na to, aby se deska nedostala do kontaktu s ostrými předměty.

ČEŠTINA

Instalace upevňovacích konzol

Před montáží upevňovacích držáků:

Je nutné jednotku umístit na stabilní a rovný povrch (můžete použít obal). Na ovládací panel varné desky nevyvíjejte tlak.

Montážní sada

Každý výrobek obsahuje instalační sadu s upevňovacími držáky a šrouby.

Upevnění držáků na sklokeramickou desku

Vložte upevňovací držáky do drážek na obou stranách sklokeramické varné desky. Připevněte držák k varné desce pomocí šroubu a poté vložte sklokeramickou desku do otvoru v pracovní desce (obr. 6).

Připevnění sklokeramické varné desky k pracovní desce

Vložte sklokeramickou varnou desku do otvoru pracovní desky a zajistěte ji pomocí předinstalovaných upevňovacích držáků (obr. 7).

Zapojení desky do elektrické sítě

- Sklokeramickou varnou desku musí k elektrické síti připojit osoba s příslušnou kvalifikací.
 - Před připojením desky k napájecímu zdroji zkontrolujte, zda:
3. Elektrická instalace v domácnosti je vhodná pro výkon spotřebovávaný sklokeramickou varnou deskou.
 1. Síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku výrobku.
- Napájecí kabel dodávaný s deskou je navržen tak, aby odpovídal konkrétnímu zatížení uvedenému na štítku výrobku.
 - Pro zapojení desky do elektrické sítě nepoužívejte adaptéry, redukce ani rozbočovače, protože mohou způsobit přehřátí nebo požár.
 - Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném okamžiku nepřekročila 75 °C.
 - Připojení k elektrické síti musí být v souladu s platnými předpisy.

Varování

- Zkontrolujte s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez nutnosti úprav.
- Veškeré úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou. Způsob připojení je znázorněn na obrázku 8.

Legenda k obrázku 8:

1. Vstup
2. Fázový L2 (černý vodič)
3. Fázový L1 (hnědý vodič)

4. Neutrální (N2) šedý vodič
5. Neutrální (N2) modrý vodič
6. Uzemňovací vodič (zelenožlutý).
7. Napájecí kabel
8. Rozvodná krabice na strop
9. Sklokeramická varná deska

- Pokud je kabel sklokeramické varné desky poškozen, musí být vyměněn společností Cecotec, prodejcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být instalován jednopólový proudový chránič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Osoba odpovědná za instalaci musí zajistit, aby bylo provedeno správné elektrické připojení a aby odpovídalo bezpečnostním předpisům.
- Kabel neohýbejte ani nepřiskřípejte.
- Pravidelně kontrolujte, zda kabel není poškozený.
- Žlutozelený vodič napájecího kabelu musí být uzemněn na napájecích svorkách a na spotřebiči.
- Společnost Cecotec nenese odpovědnost za nehody způsobené používáním neuzemněného nebo nesprávně uzemněného spotřebiče.
- Pokud je spotřebič vybaven zásuvkou, musí být instalován tak, aby byla zásuvka přístupná.

Upozornění:

Spodní plocha a napájecí kabel sklokeramické varné desky nesmí být po instalaci přístupné.

Varování

- Sklokeramickou varnou desku musí instalovat kvalifikovaní pracovníci nebo technici. Neinstalujte desku sami.
- Deska by měla být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla, a tím se zvýšil její výkon.
- Stěna a plocha nad pracovní deskou musí být tepelně odolné.
- Tato sklokeramická varná deska smí být připojena pouze k elektrickému napájení s odporem menším než 0,427 ohmu. V případě potřeby se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Poznámka:

Některé modely obsahují napájecí kabel se zástrčkou. Můžete jej tedy zapojit přímo do síťové zásuvky. Pokud sklokeramickou varnou desku nepoužíváte, odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

Po instalaci desky

- Napájecí kabel nesmí být přístupný přes dvířka skříně nebo spodní zásuvky.
- Zajistěte dostatečný přívod čerstvého vzduchu z vnější strany skříně do základní desky.

ČEŠTINA

- Pokud je deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, musíte pod základnu rohože nainstalovat tepelnou ochrannou bariéru.
- Uživatel musí mít k izolačnímu spínači snadný přístup.

4. PROVOZ

Dotykové ikony

- Ikony reagují na dotyk, takže není třeba vyvíjet žádný tlak.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku.
- Pokaždé, když varná deska rozpozná váš prst, ozve se pípnutí.
- Ujistěte se, že jsou dotykové ikony vždy čisté, suché a že je nezakrývají žádné předměty (např. nádobí nebo utěrky). I tenká vrstva vody může bránit fungování dotykových ikon.

Výběr správného varného nádobí

- Používejte pouze nádobí s vhodným dnem.
- Nepoužívejte nádobí s vroubkovanými hranami nebo zakřiveným dnem (obr. 9).
- Ujistěte se, že je dno nádobí hladké, rovně přiléhá ke sklu a je stejně velké jako varná zóna. Používejte varné nádobí o průměru rovnajícím se průměru vybrané varné zóny. Použití o něco širšího nádobí zvýší účinnost spotřebované energie. Použití menšího nádobí ovlivní účinnost. Nádobí vždy umístěte do středu varné zóny (obr. 10).
- Sklokeramickou varnou desku vždy zvedejte, neposouvejte ji, protože by mohlo dojít k poškrábání skla (obr. 11).
- Dno nádoby musí mít minimální průměr odpovídající příslušné varné zóně. Abyste dosáhli nejlepšího výkonu sklokeramické varné desky, umístěte nádobí do středu varné zóny.
- Neumísťujte plastové nádoby.
- Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.

Zapnutí sklokeramické varné desky

4. Po připojení k elektrické síti zapněte sklokeramickou varnou desku.

Za tímto účelem stiskněte a podržte dotykovou ikonu „ON/OFF“ po dobu přibližně 3 sekund, dokud deska nezapípá. Na všech displejích ovládacího panelu se zobrazí „-“, což znamená, že sklokeramická varná deska přešla do pohotovostního režimu.

1. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodné kuchyňské nádobí. Ujistěte se, že dno kuchyňského nádobí a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
2. Nastavte úroveň výkonu varné zóny.

Před nastavením stupně výkonu nejprve zvolte požadovanou varnou zónu stisknutím příslušné dotykové ikony (obr. 12). Po stisknutí dotykové ikony začne blikat displej vybrané zóny. Poté můžete zvolit požadovanou úroveň výkonu.

To provedete posunutím prstu po jezdcí (obr. 13).

Legenda k obrázku 13:

1. Zvýšení úrovně výkonu.

Poznámky:

1. Po zapnutí varné desky zazní zvukový signál a všechny displeje se na jednu sekundu rozsvítí, což znamená, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.
2. Pokud po dobu jedné minuty neprovedete žádnou operaci, sklokeramická deska zapípá a automaticky se vypne.
3. Sklokeramickou varnou desku zapnete stisknutím a podržením dotykové ikony „ON/OFF“ po dobu přibližně 3 sekund. Chcete-li ji vypnout, stiskněte znovu dotykovou ikonu „ON/OFF“.
4. Úroveň výkonu lze nastavit od 0 do 9. Výchozí nastavení je úroveň 5.
5. Během nastavování bliká displej zvolené varné zóny.
Po zvolení úrovně výkonu bude displej 5 sekund blikat a poté blikat přestane, čímž se nastavení potvrdí.

Vypnutí sklokeramické varné desky

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, kterou chcete vypnout. Vypněte jej posunutím prstu na posuvníku na úroveň výkonu 0. Zkontrolujte, zda se na displeji zobrazuje „-“.
2. Sklokeramickou varnou desku vypněte stisknutím dotykové ikony „ON/OFF“.

Poznámka: Pokud během vaření dojde k výpadku proudu, všechna nastavení se zruší.

Volba rozšířené varné zóny (trojitý kruh)

Rozšířená zóna poskytuje větší varnou plochu a dodatečný ohřev pro různé velikosti varných nádob.

Chcete-li použít rozšířenou varnou zónu, když je varná deska v provozu, postupujte podle následujících pokynů:

- 1.- Zvolte a aktivujte pravou varnou zónu (trojitý kroužek).
- 2.- Při prvním nastavení se rozsvítí centrální zóna.

Když je varná zóna zvolena a aktivní (bliká ukazatel úrovně výkonu), stiskněte trojitý kroužek rozšířené dotykové ikony pro výběr varné zóny.

POZNÁMKY:

- 1.- Pokud opakovaně stisknete dotykovou ikonu volby rozšířené varné zóny s trojitým prstencem, proběhne následující sekvence:

„Centrální zóna - Dvojitá zóna - Trojitý kruh - Centrální zóna - Dvojitá zóna - Trojitý kruh...“.

- 2.- Když je aktivní duální zóna. Indikátor LED střídavě zobrazuje nastavení úrovně výkonu a „

„. Když je aktivní trojitý kroužek, indikátor LED střídavě zobrazuje nastavení úrovně výkonu a „



Funkce Dětský zámek

- Tato funkce umožňuje uzamknout dotykové ikony, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (např. náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Po aktivaci dětského zámku budou všechny dotykové ikony deaktivovány s výjimkou dotykové ikony „ON/OFF“ a samotné funkce „Child Lock“.

Pro uzamknutí dotykových ikon:

Stiskněte a přibližně 3 sekundy podržte dotykovou ikonu funkce „Dětský zámek“. Na displeji časovače se zobrazí „Lo“ a funkce se aktivuje.

Odemknutí dotykových ikon:

1. Ujistěte se, že je sklokeramická varná deska zapnutá.
2. Stiskněte a přibližně 3 sekundy podržte dotykovou ikonu funkce „Dětský zámek“. Deska zapípá a z displeje časovače zmizí „Lo“.
3. Všechny dotykové ikony na sklokeramické varné desce budou opět k dispozici.

V případě nouze můžete sklokeramickou varnou desku vypnout pomocí dotykové ikony „ON/OFF“.

Poznámka: Pokud sklokeramickou varnou desku vypnete, aniž byste deaktivovali funkci „Dětská pojistka“, budou dotykové ikony uzamčeny i po opětovném zapnutí.

Funkce Start/Pauza (Stop&Go)

Funkce „Start/Pauza“ umožňuje zastavit provoz varných zón. Pokud znovu stisknete dotykovou ikonu „Start/Pauza“, vaření se obnoví a varná deska bude pokračovat v provozu s předchozími nastaveními.

1. Aktivace funkce „Start/Pauza“:

Stiskněte dotykovou ikonu „Start/Pauza“ a na displejích aktivovaných varných zón se zobrazí „P“. Všechna nastavení se pozastaví a deska přestane pracovat.

2. Deaktivace funkce start/pauza:

Pro obnovení vaření znovu stiskněte dotykovou ikonu „Start/Pauza“. Sklokeramická varná deska pak bude pokračovat v provozu s předchozím nastavením a ze všech displejů zmizí „P“. Když je aktivována funkce „Start/Pauza“, všechny dotykové ikony jsou uzamčeny, kromě dotykových ikon „ON/OFF“ a „Start/Pauza“.

Poznámka: Varná deska se automaticky vypne, pokud funkce „Start/Pauza“ zůstane aktivovaná déle než 10 minut.

Používání časovače

Tato deska má dvě různé možnosti časového ovládání:

- Počítadlo minut: V tomto případě vás varná deska upozorní, že odpočítávání skončilo, ale žádná varná zóna se nevypne.

- Časovač: Při této příležitosti se vypne vámi zvolená varná zóna (zóny). Časovač i minutku lze naprogramovat až na 99 minut.

Nastavení minut

Pokud jste nevybrali varnou zónu:

- Stiskněte dotykovou ikonu „Timer“ a hodnota zobrazená na displeji začne blikat.
- Znovu stiskněte dotykovou ikonu „Časovač“ a hodnota číslice zobrazená na displeji začne blikat. Poté pomocí posuvníku upravte čas číslice.
- Znovu stiskněte dotykovou ikonu „Timer“ a tentokrát bude blikat desítka zobrazená na displeji. Poté pomocí posuvníku nastavte čas desítkové číslice.

Poznámka: Jedním stisknutím dotykové ikony „Timer“ můžete změnit hodnotu jednotek, druhým stisknutím změníte hodnotu desítek, třetím stisknutím potvrdíte nastavení atd.

- Po potvrzení nastavení se spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývajíc čas.
- Po skončení odpočítávání varná deska po dobu 30 sekund pípá a na displeji časovače se zobrazí „- -“.
- Stisknutím libovolné dotykové ikony můžete pípání zastavit.

Nastavení časovače

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, na které chcete nastavit časovač.
2. Stiskněte dotykovou ikonu „Timer“ a hodnota zobrazená na displeji začne blikat.
3. Pak nastavte časovač:
 - Stiskněte dotykovou ikonu „Timer“ a hodnota číslice zobrazená na displeji začne blikat. Poté pomocí posuvníku upravte čas číslice.
 - Znovu stiskněte dotykovou ikonu „Timer“ a tentokrát bude blikat desítka zobrazená na displeji. Poté pomocí posuvníku nastavte čas desítkové číslice.

Poznámka: Jedním stisknutím dotykové ikony „Timer“ můžete změnit hodnotu jednotek, druhým stisknutím změníte hodnotu desítek, třetím stisknutím potvrdíte nastavení atd.

- Po nastavení a potvrzení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývajíc čas.

Poznámka: Ve varných zónách, kde je nastaven časovač, se vedle displeje úrovně výkonu zobrazí červená tečka. Chcete-li zobrazit zbývajíc čas pro jednotlivé varné zóny, jednoduše vyberte požadovanou varnou zónu.

Poznámka: Při nastavení časovače na více než jednu varnou zónu se na displeji časovače zobrazí nejnižší časová hodnota. Po nastavení a potvrzení času se okamžitě spustí odpočítávání.

ČEŠTINA

- Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne.

Poznámka: Výchozí nastavení časovače je 30 minut.

Poznámka: Po nastavení časovače bude hodnota zobrazená na příslušném displeji 5 sekund blikat a poté blikat přestane, čímž se nastavení potvrdí.

Poznámka: Minutovou ručičku a časovač můžete aktivovat současně. Pokud ano, zobrazí se na displeji nižší časová hodnota. Pokud je tato hodnota shodná s hodnotou minutky, červená tečka na displeji časovače bliká. Pokud tomu tak není, červená tečka na displeji příslušné varné zóny bliká.

Poznámka: Pokud je na displeji zobrazena nastavená hodnota časovače, můžete stisknutím dotykové ikony „Timer“ zobrazit nastavenou hodnotu časovače.

Indikátor zbytkového tepla

DŮLEŽITÉ:

Buďte obzvláště opatrní na horké povrchy.



Riziko popálenin

- Při používání varné zóny po určitou dobu si varná zóna po ukončení provozu uchová zbytkové teplo.
- V takovém případě se na displeji příslušné varné zóny zobrazí „H“, abyste byli opatrní.
- Tambièn puede utilizarse como función de ahorro de energía: si desea calentar más platos, utilice la zona que aún esté caliente.

Automatické vypnutí

Sklokeramická varná deska je vybavena funkcí automatického bezpečnostního vypnutí. Tato funkce se aktivuje, když zapomenete vypnout varnou zónu. Výchozí časy automatického vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba provozu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ochrana proti přehřátí

Tato deska je vybavena čidlem pro kontrolu teploty. V případě přehřátí se automaticky vypne, aby se zabránilo poruchám nebo nehodám.

Ochrana proti úniku

Tato varná deska je vybavena bezpečnostním systémem, který automaticky vypne varnou

desku v případě, že dojde k polití ovládacího panelu. Pokud není ovládací panel vysušený, přestanou fungovat všechny dotykové ovládací prvky s výjimkou dotykové ikony „ON/OFF“ a funkce „Child Lock“.

Doporučení pro vaření

Buďte opatrní při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají. Při extrémně vysokých teplotách může olej a tuk hořet, což představuje vážné nebezpečí požáru.

Rady

- Když jídlo uvedené do varu, snižte výkon.
- Použití poklice zkrátí dobu vaření a díky zadržování tepla ušetří energii. Snižte množství tekutiny nebo tuku za účelem zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vysokém ohřevu a postupně ohříváním jídla ho snižujte.

Vaření rýže

- Vaření probíhá pod bodem varu, přibližně při 85°C. Je vhodné pro přípravu některých polévek a dušených pokrmů, protože zvýrazňuje chuť, aniž by se jídlo rozvařilo. Měla by se používat také k vaření vaječných omáček zahuštěných moukou.
- Některé recepty mohou vyžadovat vyšší než minimální nastavení, aby se jídlo řádně uvařilo v doporučeném čase.

Masové filety

Pro přípravu šťavnatých a chutných platů:

1. Před vařením nechte maso asi 20 minut odstát při pokojové teplotě.
2. Předehejte pánev se silným dnem.
3. Plát masa potřete z obou stran olejem. Do rozpálené pánve kápněte malé množství oleje a vložte maso.
4. Plát otočte během opékání pouze jednou. Přesná doba přípravy závisí na tloušťce plátu a vaší chuti. Doba opékání se může lišit od 2 do 8 minut z každé strany. Zatlačte na maso, abyste zjistili stupeň propečení; čím je plát pevnější, tím je propečenější.
5. Před podáváním nechte maso několik minut odpočívat na teplém talíři, aby změklo.

Sauté (smažení)

1. Vyberte si wok s plochým dnem kompatibilní s varnou deskou nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience. Restování je rychlé. Při přípravě velkého množství jídla vařte v menších dávkách.
3. Krátce rozehejte pánev a přidejte dvě lžice oleje.
4. Nejprve orestujte maso, odložte ho stranou a udržujte ho v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je zelenina orestována, ale ještě je křupavá, nastavte varnou zónu na nižší stupeň, znovu vložte maso do pánve a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně promíchejte, aby se prohřály.

ČEŠTINA

7. Ihned ho podávejte.

Nastavení úrovně výkonu

Následující nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení závisí na několika faktorech, například na varných nádobách a množství vařených pokrmů. Vyzkoušejte desku a najděte nastavení, které vám nejlépe vyhovuje.

Nastavení úrovně výkonu	Používání
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- Mírné ohřívání malého množství potravin.- Rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují.- Vaření na mírném ohni.- Postupné ohřívání.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- Ohřívání.- Rychlé vaření.- Vaření rýže.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- Udělejte palačinky.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">- Restování.- Vaření těstovin.
9	<ul style="list-style-type: none">- Restování.- Opékání dozlatava.- Přiveďte polévky k varu.- Uvedení vody do varu.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění a údržba

Důležité: Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou odpojte varnou desku od elektrické sítě a ujistěte se, že je zcela vychladlá.

Čištění varné desky

- Pokud dojde k rozlítí, co nejdříve jej vyčistěte. Před čištěním se vždy ujistěte, že je varná deska zcela vychladlá.
- Použijte měkký hadřík nebo kuchyňský papír. Pokud rozlítá tekutina zaschla, je třeba použít specifický čisticí prostředek.
- Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození desky.

Škody způsobené rozsypaným cukrem a roztaveným plastem

- Při odstraňování horkých látek je třeba dbát zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k trvalému poškození povrchu skla.
- Rozlité sladké potraviny (např. želé, bonbony, sirupy) nebo roztavené plasty mohou poškodit povrch talíře. Při čištění skvrn od horkého jídla buďte opatrní.

Rady a návrhy

Nečistoty	Čištění	Poznámky
<p>Běžné nečistoty na skle (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla atd.).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájení. 2. Použijte čisticí prostředek pro varné desky zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké). 3. Opláchněte výrobek a osušte sklo čistým hadříkem nebo kuchyňským papírem. 4. Zapněte sklokeramickou varnou desku. 	<p>Když je varná deska vypnutá, neobjeví se žádné upozornění, že je povrch horký, ale to neznamená, že není horký. Dbejte zvýšené opatrnosti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abrazivní utěrky, některé nylonové drátěnky a silné čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu a zkontrolujte, zda je váš čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. - Na varné desce nikdy nenechávejte zbytky čisticích prostředků: sklo by se mohlo zabarvit.
<p>Rozlití sladkých výrobků na sklo.</p>	<p>Okamžitě je odstraňte špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro horké plotýnky, ale dávejte pozor na horké povrchy ve varné zóně:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájení. 2. Podržte škrabku pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty na chladnou plochu varné desky. 3. Rozlitou tekutinu setřete hadříkem nebo kuchyňským papírem. 	<p>Skvrny od rozpuštěných sladkých potravin odstraňte co nejdříve. Pokud je necháte na skle vychladnout, mohou být obtížně odstranitelné nebo mohou dokonce trvale poškodit nános.</p> <p>Nebezpečí pořezání: Když je bezpečnostní kryt zasunutý, může být čepel škrabky ostrá jako břitva. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji uložte bezpečně a mimo dosah dětí.</p>

Rozlítí na dotykových ovládacích prvcích	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájení. 2. Vyčistěte rozlitou tekutinu. 3. Očistěte oblast dotykových ikon houbou nebo čistým vlhkým hadříkem. 4. Plochu zcela osušte kuchyňským papírem. 5. Zapněte sklokeramickou varnou desku. 	Varná deska může pípat a vypnout se a dotykové ikony nemusí fungovat, pokud jsou mokré. Před opětovným zapnutím sklokeramické varné desky nezapomeňte osušit dotykové ikony.
--	--	--

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

1. Deska není napájena elektřinou:

- Zkontrolujte zda nedošlo k výpadku proudu.
- Zkontrolujte, zda je deska správně připojena k elektrické síti.
- Odpočítávání časovače skončilo.
- Funkce automatického vypnutí se aktivovala, protože byla překročena maximální doba vaření.
- Ochrana proti úniku byla aktivována.

2. Dotykové ikony nefungují.

- Byla aktivována funkce „Dětský zámek“.
- Ochrana proti úniku byla aktivována.
- Na tlačítkách může být mírný povlak vody nebo je možné, že tlačítka mačkáte špičkou prstu. Ujistěte se, že je dotyková plocha suchá, a při stisknutí tlačítek používejte konečky prstů.

3. Po dokončení vaření se na displeji zobrazí symbol „H“ pro použitou varnou zónu.

To je zcela normální. Deska vás upozorňuje, že povrch je stále horký. Tento symbol se bude zobrazovat, dokud nebude povrch dostatečně chladný na dotek.

4. Některé nádoby mohou při zahřívání vydávat podivné zvuky.

To je zcela normální.

5. Sklo varné desky je poškrábané.

- Použili jste nevhodné nádoby na vaření.
- Používá drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky.

6. Rezistor na desce se během provozu střídavě zapíná a vypíná:

K tomu dochází na všech deskách.

- Pokud jste zvolili nejvyšší stupeň výkonu, topné těleso zůstane po určitou dobu zapnuté a poté se střídavě zapíná a vypíná.
- Pokud jste zvolili nižší úroveň výkonu, topné těleso se od začátku střídavě zapíná a vypíná.

7. Indikátor výkonu vaření se rozsvítí, ale ohřev se nespustí:

- Vysoká teplota sklokeramické varné desky.
- Deska napájecího zdroje je poškozená.

Chybové kódy

V případě poruchy se na sklokeramické desce zobrazí příslušné chybové kódy:

Chybový kód	Možné příčiny	Řešení
E1/E2	Napájecí napětí je abnormální.	Zkontrolujte, zda je napájení Poté, co se ujistíte, že je napájení v pořádku, desku znovu připojte.
E3	Teplota snímače tranzistoru IGBT je příliš vysoká.	Nádoba, kterou používáte, nesmí být prázdná, musí obsahovat nějakou tekutinu nebo potravinu.
E5	Teplota snímače IGBT je příliš vysoká.	Po vychladnutí sklokeramické varné desky ji znovu spusťte.

Pokud se zobrazí jiný chybový kód, který zde není uveden, vypněte varnou desku a kontaktujte technickou podporu společnosti Cecotec.

Poznámka:

- Tyto pokyny jsou určeny kvalifikovaným technikům, nepokoušejte se je provádět, pokud nemáte potřebné vzdělání a znalosti, protože jakékoli poškození způsobené nesprávnou opravou vede ke ztrátě záruky.
- Nepokoušejte se přístroj rozebírat sami, abyste předešli nebezpečí a poškození sklokeramické desky.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: EU01_101133

Výrobek: Bolero Squad V 3100

Varné zóny: 3 zóny

Napájecí napětí: 220-240 V~ nebo 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

ČEŠTINA

Instalované elektrické napájení: 5700 W

Rozměry výrobku: 590x520x52 mm

Rozměry vestavby: 555x495 mm

Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 189,2/184,5/183,9 Wh/Kg

Spotřeba energie sklokeramické varné desky přepočtená na kg ($EC_{\text{varná deska}}$): 185,9 Wh/Kg

Varné zóny (oblasti)	Průměr varné zóny / plocha (mm)	Průměr varného nádobí (mm)	Množství vody m_{cw} (g)	Spotřeba energie při zkoušce E_{cw} (Wh)	Spotřeba energie při zkoušce na kg vody (Wh/Kg)
Přední část (B)	200	210	2050	378,3	184,5
polovina (C)	300	300	4240	779,6	183,9
Zadní část (A)	165	180	1500	283,8	189,2

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

10. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu 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.

TÜRKÇE

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil.1

1. Pişirme gözü 1200 W
2. Pişirme gözü 1800 W
3. Cam plaka
4. Pişirme bölgesi 2700/1950/1050 W (üçlü halka)
5. Kontrol paneli

Şema. 2 (Kontrol paneli)

1. Pişirme gözü seçimi dokunmatik simgesi
2. Genişletilmiş pişirme gözü seçimi dokunmatik simgesi (üçlü halka)
3. Başlat/Duraklat" (Stop&Go) dokunmatik simgesi
4. "Zamanlayıcı" simgesine dokunun.
5. Güç/Süre" seviye kaydırıcısı
6. "Çocuk Kilidi" dokunmatik simgesi
7. ON/OFF (Açma/Kapama) dokunmatik simgesi

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın ilerde taşımamız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.

Paket içeriği

- Vitroseramik ocaklar
- Kullanma kılavuzu
- Sızdırmazlık contası.
- Sabitleme kiti: kelepçeler ve vidalar (plaka modeline bağlı olarak)

3. KURULUM

Ocağı kurmadan önce

- Ocağın monte edileceği tezgahın düz olduğundan, alan gereksinimlerini karşıladığından ve ısıya dayanıklı ve yalıtımlı bir malzemeden yapıldığından emin olun.
- Cam seramik ocağı bir fırının üzerine monte ederseniz, fırına bir soğutma fanı takılmalıdır.
- Kurulumun tüm güvenlik gerekliliklerine ve geçerli standart ve yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Ana kablo tesisatı, yerel kablolama kurallarına ve yönetmeliklerine uygun olarak monte edilmiş ve konumlandırılmış, elektrik şebekesinden tamamen kesilmesini sağlayan uygun bir izolasyon anahtarı ile donatılmıştır.
- Yalıtım anahtarı onaylı bir model olmalı ve tüm uçlarda 3 mm kontak ayrımı sağlamalıdır (veya yerel kablolama düzenlemeleri bu gereksinimlerin değişmesine izin veriyorsa tüm aktif [faz] iletkenlerde).
- Kurulumla ilgili şüpheleriniz varsa, yerel yetkililere ve yürürlükteki yönetmeliklere danışın.
- Ocağı çevreleyen duvarlarda ısıya dayanıklı ve kolay temizlenebilir yüzeyler (seramik karolar gibi) kullanın.

DİKKAT:

- Plakanın yetkili personel veya teknisyenler tarafından monte edilmesi tavsiye edilir. Kurulumu kendi başınıza yapmamalısınız.
- Cam seramik ocağı doğrudan bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin üzerine monte etmeyin, çünkü nem ocağın elektronik aksamına zarar verebilir.
- Cam seramik ocak, en iyi sonuçlar için daha iyi ısı yayılımı sağlayacak şekilde monte edilmelidir.
- Duvar ve çalışma yüzeyinin üzerindeki alan ısıya dayanmalıdır.
- Herhangi bir hasarı önlemek ve doğru sabitlemeyi sağlamak için, plakayı birleştirme contası veya ısıya dayanıklı bir yapıştırıcı kullanarak kapatmanızı öneririz.
- Buharlı temizleyici kullanmayın.

ÖNEMLİ:

Cihazın kurulumu ve bağlantısı mevcut yönetmeliklere uygun olmalıdır.

Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra, görünür hasar olup olmadığını kontrol edin. Nakliye sırasında hasar görmüşse kullanmayın. Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.

- Ocağın monte edileceği tezgâhı aşağıdaki tabloda ve şekil 3'te verilen ölçülere göre kesin.

TÜRKÇE

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
EU01_101133	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	minimum 50

Şekil 3 açıklama:

2. Sızdırmazlık contası

- Kurulum ve kullanım için deliğin etrafında minimum 5 cm boşluk bırakılmalıdır.
- Tezgah kalınlığının en az 30 mm olduğundan emin olun. Ocaktan gelen ısı radyasyonunun neden olduğu elektrik çarpması veya deformasyonu önlemek için ısıya dayanıklı ve yalıtımlı malzemeden yapılmış (ahşap ve benzeri lifli veya higroskopik malzemeler verniklenmediği sürece tezgâh malzemesi olarak kullanılmamalıdır) tezgâh seçin.

NOT:

Ocağın kenarları ile tezgâhın iç yüzeyleri arasındaki güvenlik mesafesi en az 3 mm olmalıdır.

- Ocağın yeterince havalandırıldığından ve hava girişi ve çıkışının engellenmediğinden emin olun. Seramik ocağın düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin.



NOT: Seramik ocak ile üzerindeki davlumbaz arasındaki güvenlik mesafesi davlumbaz üreticisinin tavsiyelerine uygun olmalıdır. Herhangi bir talimat yoksa, minimum 760 mm'lik bir mesafe korunmalıdır (Şekil 4).

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	Minimum 50 mm	Minimum 20 mm	Hava girişi	Hava çıkışı 5 mm

Sızdırmazlık contasının montajı

Cam seramik ocağı tezgah açıklığına monte etmeden önce, cihazla birlikte verilen sızdırmazlık contasını ocağın alt tarafına yerleştirin (Şekil 5).

Seramik ocağı sızdırmazlık contası olmadan monte etmeyin!

Conta, cam seramik ocak üzerine aşağıdaki şekilde yerleştirilmelidir:

- Korumayı filmi contadan çıkarın.
- Ardından contayı cam seramik ocağın alt tarafına, camın kenarının yanına yapıştırın.
- Derz, levhanın tüm kenarı boyunca sabitlenmeli ve köşelerde üst üste gelmemelidir.
- Contayı takarken, plakanın herhangi bir keskin nesneyle temas etmediğinden emin olun.

Sabitleme kelepçelerinin montajı

Sabitleme kelepçelerini takmadan önce:

Ünite sabit, pürüzsüz bir yüzeye yerleştirilmelidir (ambalajın kendisini kullanabilirsiniz). Ocağın kontrol paneline baskı uygulamayın.

Kurulum kiti

Her ürün, sabitleme kelepçeleri ve vidaları içeren bir kurulum kiti içerir.

Kelepçelerin cam seramik plakaya sabitlenmesi

Sabitleme kelepçelerini cam seramik ocağın her iki tarafındaki yuvalara takın. Kelepçeyi bir vida ile ocağa sabitleyin ve ardından cam seramik ocağı tezgâh açıklığına yerleştirin (Şekil 6).

Seramik ocağın tezgâha montajı

Cam seramik ocağı tezgâh açıklığına yerleştirin ve önceden takılmış sabitleme kelepçeleriyle sabitleyin (Şekil 7).

Ocağın elektriğe bağlama

- Cam seramik ocak, uygun niteliklere sahip bir kişi tarafından elektriğe bağlanmalıdır.
- Ocağı güç kaynağı hattına bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol edin:
- 1. Ev elektrik tesisatı, seramik ocağın tükettiği güç için uygundur.
- 2. Elektrik voltajı, ürünün nominal değer etiketinde belirtilen voltajla eşleşiyor mu?
- Ocakla verilen elektrik kablosu, ürün etiketinde belirtilen gerilime dayanacak şekilde boyutlandırılmış mıdır?
- Aşırı ısınmaya veya yangına neden olabileceğinden, ocağı elektriğe bağlamak için adaptörler, redüktörler veya uzatma kabloları kullanmayın.
- Güç kablosu hiçbir sıcak parçayla temas etmemeli ve sıcaklığı hiçbir zaman 75°C'yi aşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.
- Elektrik şebekesine bağlantı mevcut yönetmeliklere uygun olmalıdır.

Dikkat

- Ev tesisatının değişiklik yapılmadan uygun olup olmadığını bir elektrikçiyle kontrol edin.
- Herhangi bir değişiklik sadece nitelikli bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik kaynağı ilgili standarda uygun olarak bağlanmalıdır. Bağlantı yöntemi şekil 8'de gösterilmiştir.

Şekil 8 açıklama:

1. Giriş
2. Faz L2 (siyah kablo)
3. Faz L1 (kahverengi kablo)
4. Nötr N2 (gri kablo)
5. Neutro N1 (cable azul)
6. Koruyucu topraklama kablosu (yeşil-sarı)

TÜRKÇE

7. Elektrik kablosu
8. Bağlantı kutusu
9. Vitroseramik ocaklar

- Seramik ocak kablosu hasar görürse, tehlikeyi önlemek için Cecotec, bayi veya benzer yetkili kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihaz doğrudan elektriğe bağlıysa, minimum 3 mm kontak aralığına sahip tek kutuplu bir kaçak akım devre kesicisi takılmalıdır.
- Kurulumdan sorumlu kişi, doğru bir elektrik bağlantısı yapıldığından ve bunun güvenlik yönetmeliklerine uygun olduğundan emin olmalıdır.
- Kabloyu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Kabloda hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin.
- Güç kaynağı kablosunun sarı/yeşil kablosu, güç kaynağı terminallerinde ve cihazda topraklanmalıdır.
- Cecotec, topraklanmamış veya yanlış topraklanmış bir cihazın kullanımından kaynaklanan kazalardan sorumlu olmayacaktır.
- Cihazın bir elektrik prizi varsa, prize erişilebilecek şekilde monte edilmelidir.

Uyarı:

Cam seramik ocağın alt yüzeyine ve elektrik kablosuna kurulumdan sonra erişilmemelidir.

Dikkat

- Cam seramik ocak yetkili personel veya teknisyenler tarafından kurulmalıdır. Ocağı kendi başınıza takmayın.
- Ocak, performansını artırmak için daha iyi ısı yayılımı sağlayacak şekilde monte edilmelidir.
- Duvar ve tezgahın üzerindeki alan ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Bu cam seramik ocak yalnızca 0,427 ohm'dan daha düşük dirençli bir elektrik kaynağına bağlanmalıdır. Gerekirse yetkili bir elektrikçi ile temasa geçin.

NOT:

Bazı modellerde fişli bir güç kablosu bulunur. Böylece doğrudan elektrik prizine takabilirsiniz. Seramik ocak kullanılmadığında güç kablosunu çıkarın.

Ocağı monte ettikten sonra

- Güç kaynağı kablosuna dolap kapaklarından veya alt çekmecelerden erişilmemelidir.
- Muhafazanın dışından taban plakasına yeterli temiz hava akışı olduğundan emin olun.
- Paspas bir çekmece veya dolap boşluğunun üzerine monte edilirse, paspasın tabanının altına bir termal koruma bariyeri yerleştirmeniz gerekir.
- İzolasyon anahtarı kullanıcı tarafından kolayca erişilebilir olmalıdır.

4. KULLANIM

Dokunmatik kumandalar

- Kontroller dokunmaya tepki verir, bu nedenle basınç gerekmez.
- Parmağınızın ucunu değil, alt kısmını kullanın.
- Ocak parmağınızı her algıladığında bir bip sesi duyacaksınız.
- Kumandaların her zaman temiz ve kuru olduğundan ve üzerlerinde herhangi bir nesne (örn. mutfak eşyaları veya bezler) bulunmadığından emin olun. İnce bir su tabakası bile kontrollerin çalışmasını engelleyebilir.

Uygun mutfak gereçlerinin seçimi

- Sadece uygun bir tabana sahip pişirme gereçleri kullanın.
- Tırtıklı kenarlı veya kavisli tabanlı pişirme kapları kullanmayın (Şekil 9).
- pişirme gerecinin tabanının pürüzsüz olduğundan, cama düz bir şekilde oturduğundan ve pişirme yüzeyi ile aynı boyutta olduğundan emin olun. Seçilen bölmenin çapına eşit çapta pişirme gereçler kullanın. Biraz daha geniş bir gereç kullanımı, kullanılan enerjinin verimliliğini artıracaktır. Daha küçük bir pişirme gereci kullanmak verimliliği etkileyecektir. Pişirme gereçlerini daima pişirme gözünün ortasına yerleştirin (Şek. 10).
- Cam seramik ocak pişirme gereçlerini her zaman kaldırın, kaydırmayın çünkü bu camı çizebilir (Şekil 11).
- Gereçlerin alt kısmı, ilgili pişirme gözüne karşılık gelen minimum çapa sahip olmalıdır. Cam seramik ocağınızdan en iyi performansı almak için pişirme gerecini pişirme gözünün ortasına yerleştirin.
- Plastik kaplar yerleştirmeyin.
- İçbükey veya dışbükey tabanlı gereçleri kullanmayın.

Cam seramik ocağın çalıştırılması

1. Elektriğe bağlandıktan sonra seramik ocağı açın. Bunu yapmak için, kart bip sesi çıkarana kadar "ON/OFF" dokunmatik simgesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Seramik ocağın bekleme moduna girdiğini göstermek için kontrol panelindeki tüm göstergelerde "-" işareti belirecektir.
2. Kullanmak istediğiniz pişirme gözüne uygun bir pişirme gereci yerleştirin. Tencerenin tabanının ve pişirme alanının yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
3. Pişirme gözünün güç seviyesini ayarlayın. Güç kademesini ayarlamadan önce, ilgili dokunmatik simgeye basarak istediğiniz pişirme gözünü seçin (Şek. 12). Dokunmatik simgeye bastığınızda, seçilen gözün ekranı yanıp sönecektir. Ardından istediğiniz güç seviyesini seçebilirsiniz. Bunu yapmak için parmağınızı kaydırıcı üzerinde kaydırın (Şekil 13).

Şekil 13 için açıklama

1. Güç seviyesini artırın.

TÜRKÇE

Notlar:

1. Ocak açıldığında, bip sesi çıkaracak ve tüm göstergeler bir saniye boyunca yanarak ocağın bekleme moduna girdiğini gösterecektir.
2. Bir dakika boyunca hiçbir işlem yapılmazsa, cam seramik ocak bip sesi çıkaracak ve otomatik olarak kapanacaktır.
3. Cam seramik ocağı açmak için "ON/OFF" dokunmatik simgesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Kapatmak için "ON/OFF" dokunmatik simgesine tekrar basın.
4. Güç seviyesi 0 ila 9 arasında ayarlanabilir. Varsayılan ayar seviye 5'tir.
5. Ayarlama sırasında seçilen pişirme gözünün ekranı yanıp söner. Güç seviyesi seçildikten sonra, ekran 5 saniye boyunca yanıp sönecek ve ardından yanıp sönmeyi durdurarak ayarı onaylayacaktır.

Cam seramik ocağı kapatma

1. Kapatmak istediğiniz pişirme gözünün dokunmatik simgesine basın. Parmağınızı kaydırıcı üzerinde güç seviyesi 0'a kaydırarak kapatın. Ekranda "-" gösterildiğinden emin olun.
2. "ON/OFF" dokunmatik simgesine basarak cam seramik ocağı kapatın.

NOT: Pişirme sırasında elektrik kesilirse, tüm ayarlar iptal edilir.

Genişletilmiş pişirme gözü seçimi dokunmatik simgesi (üçlü halka)



Genişletilmiş bölge, farklı boyutlardaki pişirme gereçlerine uyum sağlamak için daha geniş bir pişirme alanı ve ek ısı sağlar.

Ocak çalışırken genişletilmiş pişirme alanını kullanmak için aşağıdaki adımları izleyin:

- 1.- Doğru pişirme alanını seçin ve etkinleştirin (üçlü halka).
- 2.- Merkezi bölge ilk ayarlandığında yanacaktır.

Pişirme bölgesi seçildiğinde ve aktif olduğunda (güç seviyesi göstergesi yanıp söner), üçlü halka genişletilmiş pişirme bölgesi seçimi dokunmatik simgesine basın.

NOTLAR

- 1.- Üçlü halka genişletilmiş pişirme bölgesi seçimi dokunmatik simgesine tekrar tekrar basarsanız, aşağıdaki sıra gerçekleşecektir:
"Merkezi bölge- Çift bölge- Üçlü halka- Merkezi bölge - Çift bölge - Üçlü halka...".
- 2.- Çift bölge etkin olduğunda, LED göstergesi güç seviyesi ayarını ve  dönüşümlü olarak gösterecektir; Üçlü halka aktif olduğunda, LED göstergesi güç seviyesi ayarını ve  dönüşümlü olarak gösterecektir.

Çocuk kilidi fonksiyonu

- Bu fonksiyon, istem dışı kullanımı önlemek için dokunmatik simgeleri kilitlemenizi sağlar (örn. çocukların yanlışlıkla pişirme gözlerini açması).
- Çocuk kilidini etkinleştirdiğinizde, «Açma/Kapama» dokunmatik simgesi (ON/OFF) ve

«Çocuk Kilidi» işlevinin kendisi hariç tüm dokunmatik simgeler devre dışı bırakılacaktır.

Dokunmatik simgeleri kilitlemek:

"Çocuk Kilidi" fonksiyonu için dokunmatik simgeye basın ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Zamanlayıcı ekranı "Lo" gösterecek ve fonksiyon etkinleştirilecektir.

Dokunmatik simgelerin kilidini açma:

1. Seramik ocağın açık olduğundan emin olun.
2. "Çocuk Kilidi" fonksiyonu için dokunmatik simgeye basın ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Ocak bip sesi çıkaracak ve "Lo" zamanlayıcı ekranından kaybolacaktır.
3. Cam seramik ocak üzerindeki tüm dokunmatik simgeler tekrar kullanılabilir olacaktır.

Acil bir durumda cam seramik ocağı "ON/OFF" dokunmatik simgesiyle kapatabilirsiniz.

NOT: Cam seramik ocağı "Çocuk Kilidi" fonksiyonunu devre dışı bırakmadan kapatırsanız, tekrar açtığınızda dokunmatik simgeler kilitli kalmaya devam edecektir.

Başlat/Duraklat" (Durdur&Git) işlevi

"Başlat/Duraklat" fonksiyonu pişirme gözlerinin çalışmasını durdurmanızı sağlar. "Başlat/Duraklat" dokunmatik simgesine tekrar basarsanız pişirme devam eder ve ocak önceki ayarlarla çalışmaya devam eder.

1. Başlat/Duraklat" işlevini etkinleştirme:

"Başlat/Duraklat" dokunmatik simgesine basın, etkinleştirilen pişirme gözlerinin ekranlarında "P" gösterilir. Tüm ayarlar duraklatılacak ve ocak çalışmayı durduracaktır.

2. Başlat/Duraklat" fonksiyonunu devre dışı bırakma:

Pişirmeye devam etmek için başlat/duraklat simgesine tekrar basın. Seramik ocak daha sonra önceki ayarlarla çalışmaya devam edecek ve "P" tüm ekranlardan kaybolacaktır.

"Başlat/Duraklat" fonksiyonu etkinleştirildiğinde, " ON/OFF" ve "Başlat/Duraklat" dokunmatik simgeleri hariç tüm dokunmatik simgeler kilitlenir.

NOT: "Başlat/Duraklat" fonksiyonu 10 dakikadan daha uzun süre etkin kalırsa ocak otomatik olarak kapanacaktır.

Zamanlayıcı kullanımı.

Bu ocak iki farklı zaman kontrol seçeneğine sahiptir:

- Dakika ibresi: Bu durumda, ocak sizi geri sayımın bittiği konusunda uyarır, ancak hiçbir pişirme gözü kapatılmaz.
- Zamanlayıcı- Bu durumda, seçmiş olduğunuz pişirme gözleri kapatılacaktır. Hem zamanlayıcı hem de dakika hatırlatıcı 99 dakikaya kadar programlanabilir.

TÜRKÇE

Dakika ibresi ayarı

Bir pişirme gözü seçilmemişse:

- "Zamanlayıcı" dokunmatik simgesine basın, ekranda gösterilen değer yanıp sönecektir.
- "Zamanlayıcı" dokunmatik simgesine tekrar basın, ekranda gösterilen rakamın değeri yanıp sönecektir. Ardından kaydırıcıyı kullanarak rakam süresini ayarlayın.
- "Zamanlayıcı" dokunmatik simgesine tekrar basın, bu kez ekranda gösterilen onlu rakam yanıp sönecektir. Ardından kaydırıcıyı kullanarak onlar basamağının zamanını ayarlayın.

NOT: "Zamanlayıcı" dokunmatik simgesine bir kez basmak birim değerini değiştirmenizi sağlar; iki kez basmak onluk değeri değiştirmenizi sağlar; üçüncü kez basmak ayarı onaylar ve bu şekilde devam eder.

- Ayarı onayladığınızda geri sayım başlayacaktır. Kalan döngü süresi ekranda gösterilecektir.
- Geri sayım bittiğinde, ocak 30 saniye boyunca bip sesi çıkaracak ve zamanlayıcı ekranı "- -" gösterecektir.
- Bip sesini durdurmak için herhangi bir dokunmatik simgeye basabilirsiniz.

Zamanlayıcıyı ayarları

1. Zamanlayıcıyı ayarlamak istediğiniz pişirme bölmesinin dokunmatik simgesine basın.
2. "Zamanlayıcı" dokunmatik simgesine basın, ekranda gösterilen değer yanıp sönecektir.
3. O zaman zamanlayıcıyı ayarla:
 - "Zamanlayıcı" dokunmatik simgesine basın, ekranda gösterilen rakamın değeri yanıp sönecektir. Ardından kaydırıcıyı kullanarak rakam süresini ayarlayın.
 - "Zamanlayıcı" dokunmatik simgesine tekrar basın, bu kez ekranda gösterilen onlu rakam yanıp sönecektir. Ardından kaydırıcıyı kullanarak onlar basamağının zamanını ayarlayın.

NOT: "Zamanlayıcı" dokunmatik simgesine bir kez basmak birim değerini değiştirmenizi sağlar; iki kez basmak onluk değeri değiştirmenizi sağlar; üçüncü kez basmak ayarı onaylar ve bu şekilde devam eder.

- Saati ayarlayıp onayladığınızda, geri sayım hemen başlayacaktır. Kalan döngü süresi ekranda gösterilecektir.

NOT: Zamanlayıcının ayarlandığı pişirme gözerinde, güç seviyesi göstergesinin yanında kırmızı bir nokta görünecektir. Her bir pişirme gözü kalan süresini görüntülemek için istediğiniz pişirme gözünü seçmeniz yeterlidir.

NOT: Zamanlayıcıyı birden fazla pişirme gözüne ayarlarken, zamanlayıcı ekranı en düşük süre değerini gösterecektir. İlgili pişirme gözü noktası yanıp sönecektir.

- Geri sayım sona erdiğinde ilgili pişirme gözü otomatik olarak kapanır.

NOT: Varsayılan zamanlayıcı ayarı 30 dakikadır.

NOT: Zamanlayıcı ayarlandıktan sonra, ilgili ekranda gösterilen değer 5 saniye boyunca yanıp sönecek ve ardından yanıp sönmeyi durdurarak ayarı onaylayacaktır.

NOT: Dakika ibaresini ve zamanlayıcıyı aynı anda etkinleştirebilirsiniz. Eğer öyleyse, ekranda daha düşük zaman değeri gösterilecektir. Eğer bu değer dakika sayacının değeriyse, zamanlayıcı ekranındaki kırmızı nokta yanıp sönecektir. Aksi takdirde, ilgili pişirme gözünün ekranındaki kırmızı nokta yanıp söner.

NOT: Ayarlanan zamanlayıcı değeri ekranda gösteriliyorsa, zamanlayıcının ayarlanan değerini görüntülemek için "Zamanlayıcı" dokunmatik simgesine basabilirsiniz.

Kalıntı ısı göstergesi

ÖNEMLİ:

Sıcak yüzeylerde özellikle dikkatli olun.



Yanma tehlikesi

- Bir pişirme gözü belirli bir süre kullanıldığında, pişirme gözü çalıştıktan sonra kalan ısıyı koruyacaktır.
- Bu durumda, ilgili pişirme gözü ekranında dikkatli olmanız için sizi uyarmak üzere "H" gösterilir.
- Artık ısı aynı zamanda bir enerji tasarrufu fonksiyonu olarak da kullanılabilir: bir tavayı sıcak tutmak istiyorsanız, hala sıcak olan pişirme gözünü kullanın.

Otomatik kapanma

Cam seramik ocak otomatik emniyet kapatma fonksiyonuna sahiptir. Bu, bir pişirme gözünü kapatmayı unuttuğunuzda etkinleştirilir. Varsayılan otomatik kapanma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmektedir:

Güç seviyesi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Varsayılan çalışma süresi (saat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Aşırı ısınma karşıtı koruma sistemi.

Bu ocak, sıcaklığı kontrol etmek için bir sensör ile donatılmıştır. Aşırı ısınma durumunda, arızaları veya kazaları önlemek için otomatik olarak kapanacaktır.

Dökülmelere karşı koruma

Bu ocak, kontrol panelini etkileyen bir dökülme olduğunda otomatik olarak kapatan bir güvenlik

TÜRKÇE

sistemine sahiptir. Kontrol paneli kurutulmadığı sürece, "ON/OFF" dokunmatik simgesi ve "Çocuk Kilidi" fonksiyonu hariç tüm dokunmatik kontroller çalışmayı durduracaktır.

Yemek pişirmek için öneriler

Yağ ve katı yağ çok çabuk ısındığı için kızartma yaparken dikkatli olun. Aşırı yüksek sıcaklıklarda yağ ve artık yağ yanarak ciddi bir yangın tehlikesi oluşturabilir.

Öneriler

- Yiyecekler kaynamaya başladığında gücü azaltın.
- Kapak kullanımı pişirme süresini kısaltacak ve ısıyı tutarak enerji tasarrufu sağlayacaktır. Pişirme süresini kısaltmak için sıvı veya yağ miktarını azaltın.
- Pişirmeye yüksek ayarda başlayın ve yiyecek ısındıkça ayarı düşürün.

Kaynatma ve pirinç pişirme

- Kaynatma işlemi kaynama noktasının altında, yaklaşık 85°C'de gerçekleşir. Yiyecekleri fazla pişirmeden lezzetlerini arttırdığı için bazı çorba ve güveçlerin hazırlanması için uygundur. Ayrıca un ile koyulaştırılmış yumurta bazlı sosları pişirmek için de kullanılmalıdır.
- Bazı tarifler, yemeğin önerilen sürede düzgün pişmesi için minimumdan daha yüksek bir ayar gerektirebilir.

Et filetoları

Sulu ve lezzetli biftekler pişirmek için:

1. Pişirmeden önce eti yaklaşık 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.
2. Kalın tabanlı bir tavayı önceden ısıtın.
3. Filetoların her iki tarafına da fırça ile yağ sürün. Kızgın tavaya az miktarda yağ gezdirin ve etleri atın.
4. Pişirme sırasında bifteği sadece bir kez çevirin. Tam pişirme süresi filetonun kalınlığına ve damak tadınıza bağlı olacaktır. Süreler her bir taraf için 2 ila 8 dakika arasında değişebilir. Pişme derecesini ölçmek için filetoyu bastırın; fileto ne kadar sert olursa o kadar pişmiş demektir.
5. Bifteği servis etmeden önce yumuşaması için sıcak bir tabakta birkaç dakika dinlendirin.

Sotelenmiş (tavada kızartılmış)

1. Ocakla uyumlu düz tabanlı bir wok veya büyük bir kızartma tavası seçin.
2. Tüm malzemeler hazır olsun. Sote çabuk olur. Büyük miktarlarda yemek hazırlarken, daha küçük partiler halinde pişirin.
3. Kızartma tavasını kısa bir süre önceden ısıtın ve iki yemek kaşığı yağ ekleyin.
4. Önce eti pişirin, bir kenara koyun ve sıcak tutun.
5. Sebzeleri soteleyin. Sıcakken, ancak hala gevrekken, pişirme gözünü daha düşük bir ayara getirin, eti tavaya geri koyun ve bir sos ekleyin.
6. Isınması için malzemeleri hafifçe karıştırın.

7. Hemen servis edin.

Güç seviyesi ayarlama

Aşağıdaki ayarlar sadece gösterge niteliğindedir. Tam ayar, pişirme gereçleri ve pişirdiğiniz miktar gibi çeşitli faktörlere bağlı olacaktır. Size en uygun ayarları bulmak için ocağı test edin.

Güç seviyesi ayarlama	Kullanım
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Az miktarda yiyeceği hafifçe ısıtın. - Çikolata, tereyağı ve çabuk pişen yiyeceklerin eritilmesi - Kısık ateşte pişirme - Kademeli ısıtma
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Isıtma: - Yüksek ateşte pişirme - Pirinç pişirme
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - Krep yap.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Soteleme - Makarna pişirme
9	<ul style="list-style-type: none"> - Soteleme - Kızartma: - Çorba kaynama noktası. - Su kaynatma:

5. TEMİZLİK VE BAKIM

Temizlik ve bakım

Önemli: Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce ocağın elektrik bağlantısını kesin ve tamamen soğuduğundan emin olun.

Ocak temizliği

- Dökülme meydana gelmişse, mümkün olan en kısa sürede temizleyin. Temizlemeden önce her zaman ocağın tamamen soğuduğundan emin olun.
- Yumuşak bir bez veya mutfak kağıdı kullanın. Döküntü kurumuşsa, özel bir temizlik ürünü kullanmanız gerekecektir.
- Ocağa zarar verebileceğinden aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayın.

TÜRKÇE

Şekerli gıdaların dökülmesinden ve erimiş plastikten kaynaklanan hasar

- Cam yüzeyde kalıcı hasarı önlemek için sıcak maddeleri çıkarırken özellikle dikkatli olunmalıdır.
- Şekerli gıdaların (örn. jöleler, şekerler, şuruplar) veya erimiş plastiklerin dökülmesi tabak yüzeyine zarar verebilir. Sıcak yemek lekelerini temizlerken dikkatli olun.

Tavsiye ve öneriler

Kir	Temizlik	NOTLAR
Cam üzerindeki olağan kirler (parmak izleri, işaretler, yemek lekeleri, vb.).	<ol style="list-style-type: none">5. Güç kaynağı bağlantısını kesin.6. Cam hala ılıkken (ancak sıcak değilken) bir ocak temizleyicisi kullanın.7. Cihazı durulayın ve camı temiz bir bez veya kağıt havlu ile kurulayın.8. Seramik ocağı açın.	<p>Ocak kapatıldığında, yüzeyin sıcak olduğuna dair bir uyarı olmayacaktır, ancak bu sıcak olmadığı anlamına gelmez. Özel dikkat gösterin.</p> <ul style="list-style-type: none">- Aşındırıcı bezler, bazı naylon ovma süngerleri ve güçlü temizlik ürünleri camı çizebilir. Temizleyici veya ovucunuzun uygun olup olmadığını kontrol etmek için her zaman etiketi okuyun.- Temizlik kalıntılarını asla ocak üzerinde bırakmayın: cam lekelenir.
Şekerli ürünlerin cam üzerine dökülmesi.	<p>Bir spatula veya ocak gözlerine uygun bir kazıyıcı ile hemen çıkarın, ancak pişirme alanındaki sıcak yüzeylere dikkat edin:</p> <ol style="list-style-type: none">4. Güç kaynağı bağlantısını kesin.5. Kazıyıcıyı 30°'lik bir açıyla tutun ve kiri ocağın soğuk bir yerine sürükleyin.6. Dökülenleri bir bez veya kağıt havlu ile silin.	<p>Erimiş şekerli gıda lekelerini mümkün olan en kısa sürede çıkarın. Ocak üzerinde soğumaya bırakılırsa, çıkarılması zor olabilir ve hatta yüzeye kalıcı olarak zarar verebilir. Kesik tehlikesi: Güvenlik kapağı geri çekildiğinde, sıyrıcının bıçağı bir jilet gibi keskin olabilir. Çok dikkatli kullanın ve her zaman güvenli bir şekilde ve çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.</p>

Dokunmatik kontrollere döküntü	<ol style="list-style-type: none"> 6. Güç kaynağı bağlantısını kesin. 7. Dökülenleri temizleyin. 8. Dokunmatik simgeleri temiz, nemli bir sünger veya bezle silin. 9. Bölgeyi mutfak kağıdı ile tamamen kurulayın. 10. Seramik ocağı açın. 	Ocak bip sesi çıkarıp kapanabilir ve dokunmatik simgeler ıslaksa çalışmayabilir. Ocağı tekrar açmadan önce dokunmatik simgeleri kuruladığınızdan emin olun.
--------------------------------	---	---

6. SORUN GİDERME

1. Ocağa elektrik sağlanmıyor:

- Elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin.
- Ocağın elektriğe düzgün bağlanıp bağlanmadığını kontrol edin.
- Zamanlayıcı geri sayımı bitti.
- Maksimum pişirme süresi aşıldığı için otomatik kapanma fonksiyonu etkinleştirildi.
- Dökülme koruması etkinleştirildi.

2. Dokunmatik simgeler çalışmıyor:

- "Çocuk Kilidi" fonksiyonu etkinleştirildi.
- Dökülme koruması etkinleştirildi.
- Düğmelerin üzerinde hafif bir su tabakası olabilir veya düğmelere basmak için parmak ucunuzu kullanıyor olabilirsiniz. Dokunmatik kontrol yüzeyinin kuru olduğundan emin olun ve düğmelere basarken parmak ucunuzu kullanın.

3. Pişirme işlemi tamamlandığında, kullanılan pişirme gözü için ekranda "H" sembolü görüntülenir.

Bu normal Ocak, yüzeyin hala sıcak olduğu konusunda sizi uyarıyor. Bu sembol, yüzey dokunulabilecek kadar soğuyana kadar görünmeye devam edecektir.

4. Bazı gereçler ısınırken garip sesler çıkarabilir.

Bu normaldir.

5. Cam çizilmiş.

- Uygun olmayan pişirme gereçleri kullanılmış.
- Uygun olmayan ve aşındırıcı ovma süngerleri veya temizlik ürünleri kullanılmış.

TÜRKÇE

6. Ocak üzerindeki direnç çalışma sırasında dönüşümlü olarak açılır ve kapanır:

Bu durum tüm ocaklarda görülür.

- En yüksek güç seviyesini seçtiyseniz, rezistans belirli bir süre açık kalacak ve ardından dönüşümlü olarak açılıp kapanacaktır.
- Daha düşük bir güç seviyesi seçtiyseniz, rezistans başlangıçtan itibaren dönüşümlü olarak açılıp kapanacaktır.

7. Pişirme gücü göstergesi yanıyor, ancak ısıtma başlamıyor:

- Cam seramik ocağın yüksek sıcaklığı.
- Dinamo hasar görmüş

Hata kodları

Bir arıza meydana gelirse, cam seramik ocak ilgili hata kodlarını gösterecektir:

Hata kodu	Muhtemel nedenler	Çözüm
E1/E2	Anormal besleme voltajı.	Güç kaynağını kontrol edin Güç kaynağının normal olduğundan emin olduktan sonra ocağı yeniden bağlayın.
E3	IGBT transistör sensör sıcaklığı çok yüksek.	Kullandığınız gereç boş olamaz, içinde bir miktar sıvı veya yiyecek bulunmalıdır.
E5	IGBT sensör sıcaklığı çok yüksek.	Lütfen seramik ocak soğuduktan sonra yeniden başlatın.

Burada listelenmeyen başka bir hata kodu alırsanız, ocağı kapatın ve Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.

NOT:

- Bu talimatlar nitelikli teknisyenlere yöneliktir, gerekli eğitim ve bilgiye sahip değilseniz bunları uygulamaya çalışmayın, çünkü yanlış bir onarımdan kaynaklanan herhangi bir hasar garantiyi geçersiz kılacaktır.
- Tehlikeyi ve cam seramik ocağın hasar görmesini önlemek için üniteyi kendi başınıza sökmeye çalışmayın.

7. TEKNİK BİLGİLER

Referans: EU01_101133

Ürün: Bolero Squad V 3100

Pişirme gözleri: 3 göz

Besleme gerilimi: 220-240 V~ veya 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Kurulu elektrik gücü: 5700 W

Ürün ebatları: 590x520x52 mm

Ankastre boyutlar: 555x495 mm

Piştirme gözü veya alanı başına kg başına hesaplanan enerji tüketimi ($EC_{\text{elektrikli cooking}}$): 189,2/184,5/183,9 Wh/Kg

Cam seramik ocağın kg başına hesaplanan enerji tüketimi (EC_{ocak}): 185,9 Wh/kg

Piştirme gözleri (alanları)	Piştirme gözü çapı / alanı (mm)	Piştirme gereçlerinin çapı (mm)	Su miktarı m_{cw} (g)	Test enerji tüketimi E_{cw} (Wh)	Kg su başına test enerji tüketimi (Wh/Kg)
Ön (B)	200	210	2050	378,3	184,5
Ortalama (C)	300	300	4240	779,6	183,9
Arka (A)	165	180	1500	283,8	189,2

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

8. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya bataryanın evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir.

Yukarıdaki yönergelerle uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

10. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

1. PECES I COMPONENTS

Fig. 1

1. Zona de cocció 1200 W
2. Zona de cocció 1800 W
3. Placa de vidre
4. Zona de cocció 2700/1950/1050 W (triple anell)
5. Panell de control

Fig. 2 (Panell de control)

1. Icona tàtil de selecció de la zona de cocció
2. Icona tàtil de selecció de la zona de cocció estesa (triple anell)
3. Icona tàtil de "Inici/Pausa" (Stop&Go)
4. Icona tàtil del "Temporitzador"
5. Control lliscant del nivell de "Potència/Temps"
6. Icona tàtil de la funció "Bloqueig Infantil"
7. Icona tàtil d'"Encès/Apagat" (ON/OFF)

2. ABANS DE L'ÚS

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per a protegir-lo durant el seu transport. Traieu l'aparell de la caixa i tot el material d'embalatge. Podeu conservar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu llençar l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estiguin inclosos i en bon estat. Si faltés alguna peça o no estigués en bon estat, contacteu amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec immediatament.

Contingut de la caixa

- Placa vitroceràmica
- Manual d'instruccions.
- Junta de segellat.
- Kit de fixació: suports i cargols (segons model de placa)

3. INSTAL·LACIÓ

Abans d'instalar la placa

- Assegureu-vos que el taulell de la cuina on installeu la placa està anivellat compleix els requisits d'espai i està fet d'un material resistent a la calor i aïllat.
- Si installeu la placa vitroceràmica sobre un forn, aquest ha de portar incorporat un ventilador de refrigeració.
- La instal·lació ha de complir tots els requisits de seguretat i les normes i reglaments aplicables.
- El cablejat principal compta amb un interruptor d'aïllament adequat que permet la desconexió total de la xarxa elèctrica, i que ha estat instal·lat i col·locat d'acord amb les normes i els reglaments locals de cablejat.
- L'interruptor d'aïllament ha de ser d'un model aprovat i proporcionar una separació de contactes de 3 mm a tots els pols (o a tots els conductors actius [de fase] si les normes locals de cablejat permeten aquesta variació dels requisits).
- En cas de dubte sobre la instal·lació, consulteu les autoritats locals i els reglaments vigents.
- Utilitzeu acabats resistents a la calor i fàcils de netejar (com rajoles de ceràmica) a les parets que envolten la placa.

Precaució:

- És recomanable que la placa sigui instal·lada per personal o tècnics qualificats. No heu de realitzar la instal·lació sols.
- No installeu la placa vitroceràmica directament sobre un rentaplats, un frigorífic, un congelador, una rentadora o una assecadora de roba, ja que la humitat podria danyar el sistema electrònic de la placa.
- La placa vitroceràmica s'ha d'instalar de manera que garanteixi una radiació millor de la calor per obtenir millors resultats.
- La paret i la zona que quedi per sobre de la superfície de treball han de suportar la calor.
- Per evitar qualsevol dany i assegurar una fixació correcta, recomanem segellar la placa utilitzant una junta d'unió o adhesiu resistent a la calor.
- No heu d'utilitzar un netejador de vapor.

IMPORTANT:

La instal·lació i la connexió de l'aparell ha de complir les normatives vigents.

Després de desembalar l'aparell, comproveu que no presenta danys visibles. Si heu patit danys durant el transport, no l'utilitzeu. Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec.

- Retalleu el taulell de cuina on col·loqueu la placa seguint les mesures indicades a la taula següent i a la figura 3.

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
EU01_101133	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	Mínim 50

Llegenda Figura 3:

3. Junta de segellat

- Per a la instal·lació i l'ús, haureu de conservar un espai mínim de 5 cm al voltant de l'orifici.
- Assegureu-vos que el gruix del taulell de cuina és com a mínim de 30 mm. Seleccioneu un taulell de cuina amb un material resistent a la calor i aïllat (la fusta i altres materials fibrosos o higroscòpics similars no s'han d'utilitzar com a material de taulell a menys que estiguin envernissats) per evitar una descàrrega elèctrica o una deformació causada per la radiació de calor de la placa.

Nota:

La distància de seguretat entre els costats de la placa i les superfícies interiors del taulell de cuina ha de ser d'almenys 3 mm.

- Assegureu-vos que la placa tingui ventilació suficient i que l'entrada i la sortida d'aire no estiguin bloquejades. Comproveu que la placa funciona correctament.



NOTA: La distància de seguretat entre la placa i la campana extractora col·locada al damunt ha de complir les recomanacions del fabricant de la campana. Si no hi ha instruccions, cal mantenir una distància mínima de 760 mm (Fig. 4).

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	Mínim 50 mm	Mínim 20 mm	E n t r a d a d'aire	Sortida d'aire 5 mm

Instal·lació de la junta de segellat

Abans d'instal·lar la placa a l'obertura del taulell, poseu la junta de segellat inclosa amb l'aparell a la part inferior de la placa (Fig. 5).

No installeu la placa vitroceràmica sense la junta de segellat!

La junta s'ha de col·locar a la placa de la manera següent:

- Retireu la pel·lícula protectora de la junta.
- A continuació, enganxeu la junta a la part inferior de la placa, al costat de la vora del vidre.
- La junta s'ha de fixar al llarg de tota la vora de la placa i no s'ha de solapar a les cantonades.

CATALÀ

- En instal·lar la junta, assegureu-vos que la placa no entri en contacte amb cap objecte punxant.

Instal·lació dels suports de fixació

Abans de col·locar els suports de fixació:

Heu de col·locar la unitat sobre una superfície estable i llisa (podeu utilitzar el propi embalatge). No exerciu pressió sobre el panell de control de la placa.

Kit d'instal·lació

Cada producte inclou un equip d'instal·lació amb suports de fixació i cargols.

Fixació dels suports a la placa vitroceràmica

Inseriu els suports de fixació a les ranures situades a banda i banda de la placa. Fixeu el suport a la placa amb un cargol i, a continuació, introduïu la placa a l'obertura del taulell (Fig. 6).

Fixació de la placa vitroceràmica al taulell de la cuina

Introduïu la placa a l'obertura del taulell de cuina i assegureu-la amb els suports de fixació prèviament instal·lats (Fig. 7).

Connexió de la placa a la xarxa elèctrica

- La connexió de la placa a la xarxa elèctrica l'ha de fer una persona degudament qualificada.
- Abans de connectar la placa a la línia de subministrament elèctric, comproveu que:
 1. La instal·lació elèctrica domèstica és adequada per a la potència que consumeix la placa.
 2. El voltatge de xarxa coincideix amb el voltatge especificat a l'etiqueta de classificació del producte.
- El cable d'alimentació proporcionat juntament amb la placa està dimensionat per suportar la càrrega específica indicada a l'etiqueta del producte.
- Per connectar la placa a la xarxa elèctrica, no utilitzeu adaptadors, reductors o dispositius de ramificació, ja que poden provocar sobreescalfament o un incendi.
- El cable d'alimentació no ha d'estar en contacte amb cap part calenta i s'ha de col·locar de manera que la temperatura no superi els 75 °C en cap moment.
- La connexió a la xarxa elèctrica s'ha de fer d'acord amb la normativa vigent

Advertiment

- Comproveu amb un electricista si el sistema de cablatge domèstic és adequat sense necessitat de fer modificacions.
- Qualsevol modificació ha de ser realitzada únicament per un electricista qualificat.
- La font d'alimentació ha d'estar connectada d'acord amb la norma corresponent. El mètode de connexió es mostra a la figura 8.

Llegenda Figura 8:

1. Entrada
2. Fase L2 (cable negre)
3. Fase L1 (cable marró)
4. Neutre N2 (cable gris)
5. Neutre N1 (cable blau)
6. Cable de protecció de Terra (verd-groc)
7. Cable d'alimentació
8. Caixa de connexions
9. Placa vitroceràmica

- Si el cable de la placa està fet malbé, ha de ser substituït per Cecotec, el distribuïdor o persones amb qualificació similar per evitar perills.
- Si l'aparell es connecta directament a la xarxa elèctrica, heu d'instal·lar un interruptor diferencial d'un sol pol amb una separació mínima de 3 mm entre els contactes.
- La persona encarregada de la instal·lació ha d'assegurar-se que s'ha realitzat una connexió elèctrica correcta i que aquesta compleix les normes de seguretat.
- No doblegueu ni premeu el cable.
- Reviseu regularment el cable a la recerca de danys.
- El cable groc/verd del cable d'alimentació ha de tenir connexió a terra, als terminals d'alimentació i a l'aparell.
- Cecotec no es farà responsable dels accidents que es produeixen per l'ús d'un aparell que no estigui connectat a terra, o amb una connexió a terra defectuosa.
- Si l'aparell té una presa de corrent, cal instal·lar-la de manera que la presa sigui accessible.

Avís:

La superfície inferior i el cable d'alimentació de la placa no han de quedar accessibles després de la instal·lació.

Advertiment

- La placa ha de ser instal·lada per personal o tècnics qualificats. No installeu la placa sols.
- La placa s'ha d'instal·lar de manera que garanteixi una millor radiació de la calor per potenciar-ne el rendiment.
- La paret i la zona que quedi per sobre del taulell han de ser resistents a la calor.
- Aquesta placa només es pot connectar a un subministrament elèctric amb una resistència inferior a 0,427 ohm. Si cal, poseu-vos en contacte amb un tècnic electricista qualificat.

Nota:

Alguns models inclouen un cable d'alimentació amb endoll. Per tant, podeu endollar-lo directament a la presa de corrent. Desendol·leu el cable d'alimentació quan no utilitzeu la placa.

Després d'instalar la placa

- El cable d'alimentació no ha de quedar accessible a través de les portes dels armaris o calaixos inferiors.
- Assegureu-vos que hi ha un flux adequat d'aire fresc des de l'exterior de l'armari fins a la base de la placa.
- Si la placa s'installa sobre un espai de calaixos o armaris, cal instal·lar una barrera de protecció tèrmica sota la base de la placa.
- L'usuari ha de poder accedir fàcilment a l'interruptor d'aïllament.

4. FUNCIONAMENT

Controls tàctils

- Els controls responen al tacte, per la qual cosa no cal aplicar cap pressió.
- Utilitzeu la base del dit, no la punta.
- Escoltareu un xiulet cada vegada que la placa detecti el dit.
- Assegureu-vos que els controls estiguin sempre nets, secs i que no hi hagi cap objecte (per exemple, un utensili o un drap) que els cobreixi. Fins i tot una fina pel·lícula d'aigua pot dificultar el funcionament dels controls.

Selecció dels utensilis de cuina adequats

- Utilitzeu només utensilis de cuina amb una base adequada.
- No utilitzeu utensilis de cuina amb vores dentades o amb una base corbada (Fig. 9).
- Assegureu-vos que la base de l'utensili de cuina és llisa, queda plana contra el vidre i té la mateixa mida que la zona de cocció. Utilitzeu utensilis de cuina amb un diàmetre igual al de la zona seleccionada. L'ús d'un utensili una mica més ampli augmentarà l'eficàcia de l'energia utilitzada. Si utilitzeu un utensili de cuina menor es veurà afectada l'eficiència. Centre sempre l'utensili de cuina a la zona de cocció (Fig. 10).
- Aixequeu sempre els utensilis de cuina de la placa, no els feu lliscar, ja que podrien ratllar el vidre (Fig. 11).
- El fons de l'utensili ha de tenir un diàmetre mínim d'acord amb la zona de cocció corresponent. Per obtenir el màxim rendiment de la placa, col·loqueu l'utensili de cuina al centre de la zona de cocció.
- No col·loqueu recipients de plàstic.
- No utilitzeu recipients de base còncava o convexa.

Encesa de la placa vitroceràmica

1. Una vegada estigui connectada a la xarxa elèctrica, enceneu la placa. Per a això, mantingueu premuda la icona tàctil d'Encès/Apagat" (ON/OFF) durant uns 3 segons aproximadament fins que la placa emeti un xiulet. Tots els visualitzadors mostraran «—» al panell de control, indicant que la placa ha entrat en el mode d'espera.

2. Colloqueu un recipient adequat a la zona de cocció que vulgueu utilitzar. Assegureu-vos que el fons del recipient i la superfície de la zona de cocció estiguin nets i secs.
3. Ajusteu el nivell de potència de la zona de cocció.

Abans d'ajustar el nivell de potència, primer seleccioneu la zona de cocció desitjada prement la icona tàctil corresponent (Fig. 12). Quan feu clic a la icona tàctil, el visualitzador de la zona seleccionada parpellejarà. A continuació, podreu seleccionar el nivell de potència desitjat. Per fer-ho, feu lliscar el dit sobre el control lliscant (Fig. 13).

Llegenda figura 13:

1. Augmentar el nivell de potència.

Notes:

1. En encendre la placa, aquesta emetrà un xiulet i tots els visualitzadors s'illuminaran durant un segon, indicant que la placa ha entrat al mode d'espera.
2. Si durant un minut no es fa cap operació, la placa emetrà un xiulet i s'apagarà automàticament.
3. Per encendre la placa, mantingueu premuda la icona tàctil d'Encès/Apagat" (ON/OFF) durant uns 3 segons aproximadament. Per apagar-la, torneu a prémer la icona tàctil de "Encès/Apagat" (ON/OFF).
4. El nivell de potència es pot ajustar de 0 a 9. El valor per defecte és el nivell 5.
5. El visualitzador de la zona de cocció seleccionada parpellejarà durant la configuració. Un cop seleccionat el nivell de potència, el visualitzador parpellejarà durant 5 segons i després deixarà de fer-ho, confirmant-se l'ajust.

Apagat de la placa vitroceràmica

1. Feu clic a la icona tàctil de la zona de cocció que voleu apagar. Apagueu-la lliscant el dit sobre el control lliscant fins al nivell de potència 0. Assegureu-vos que el visualitzador mostra «—».
2. Apagueu la placa prement la icona tàctil de "Encès/Apagat" (ON/OFF).

Nota: Si es produeix un tall del subministrament elèctric durant la cocció, es cancel·laran tots els ajustaments.

Selecció de la zona de cocció estesa (triple anell)

La zona estesa proporciona una àrea de cocció més gran i calor addicional per adaptar-se a diferents mides de recipients per cuinar.

Per utilitzar la zona de cocció estesa quan la placa està funcionant, seguiu els passos següents:



- 1.- Seleccioneu i activeu la zona de cocció dreta (triple anell).
- 2.- La zona central s'encendrà quan s'ajusti per primer cop.
- 3.- Quan la zona de cocció estigui seleccionada i activa (indicador del nivell de potència

parpellejant), premeu la icona tàctil de selecció de la zona de cocció estesa triple anell.

NOTES:

1.- Si premeu repetidament la icona tàctil de selecció de la zona de cocció estesa triple anell, es produirà la següent seqüència:

"Zona central – Zona doble – Triple anell – Zona central – Zona doble – Triple anell..."

2.- Quan la zona doble estigui activa, l'indicador LED mostrarà la configuració del nivell de potència i "  " alternativament. Quan el triple anell estigui actiu, l'indicador LED mostrarà l'ajust del nivell de potència i "  " alternativament

Funció "Bloqueig Infantil"

- Aquesta funció permet bloquejar les icones tàctils per evitar un ús involuntari (per exemple, que els nens encenguin accidentalment les zones de cocció).
- Quan activeu la funció de Bloqueig Infantil, totes les icones tàctils estaran desactivades, excepte la icona tàctil de "Encès/Apagat" (ON/OFF) i la pròpia funció "Bloqueig Infantil".

Per bloquejar les icones tàctils:

Mantingueu premuda la icona tàctil de la funció "Bloqueig Infantil" durant uns 3 segons aproximadament. El visualitzador del temporitzador mostrarà "Lo" i la funció s'activarà.

Per desbloquejar les icones tàctils:

1. Assegureu-vos que la placa estigui engegada.
2. Mantingueu premuda la icona tàctil de la funció "Bloqueig Infantil" durant uns 3 segons aproximadament. La placa emetrà un xiulet i «Lo» desapareixerà del visualitzador del temporitzador.
3. Totes les icones tàctils de la placa tornaran a estar disponibles.

En cas d'emergència, podreu apagar la placa amb la icona tàctil d'Encès/Apagat" (ON/OFF).

Nota: Si apagueu la placa sense desactivar la funció "Bloqueig Infantil", quan la torneu a engegar, les icones tàctils continuaran bloquejades.

Funció de "Inici/Pausa" (Stop&Go)

La funció d'"Inici/Pausa" permet aturar el funcionament de les zones de cocció. Si torneu a prémer la icona tàctil de "Inici/Pausa", la cocció es reprendrà i la placa continuarà funcionant amb els paràmetres anteriors.

1. Per activar la funció d'"Inici/Pausa":

Premeu la icona tàctil d'"Inici/Pausa" i els visualitzadors de les zones de cocció activades mostraran "P". Tots els ajustaments es pausaran i la placa deixarà de funcionar.

2. Per desactivar la funció d'"Inici/Pausa":

Premeu la icona tàctil d'"Inici/Pausa" de nou per reprendre la cocció. A continuació, la

placa continuarà funcionant amb la configuració anterior i «P» desapareixerà de tots els visualitzadors.

Quan la funció "Inici/Pausa" estigui activada, totes les icones tàctils estaran bloquejades, excepte les icones tàctils d'"Encès/Apagat" (ON/OFF) i "Inici/Pausa".

Nota: La placa s'apagarà automàticament si la funció "Inici/Pausa" roman activada durant més de 10 minuts.

Ús del temporitzador

Aquesta placa disposa de dues opcions de control del temps diferents:

- Minuter: En aquest cas, la placa us avisarà que el compte enrere ha finalitzat, però no s'apagarà cap zona de cocció.
- Temporitzador: En aquesta ocasió, sí que s'apagaràn les zones de cocció que hagueu seleccionat.

Tant el minuter com el temporitzador es poden programar fins a 99 minuts.

Ajust del minuter

Si no heu seleccionat cap zona de cocció:

- Feu clic a la icona tàctil del "Temporitzador" i el valor mostrat al visualitzador parpellejarà.
- Premeu la icona tàctil del "Temporitzador" de nou i el valor del dígit mostrat al visualitzador parpellejarà. A continuació, ajusteu temps del dígit utilitzant el control lliscant.
- Torneu a prémer la icona tàctil del "Temporitzador" i, en aquesta ocasió, el dígit de les desenes mostrat al visualitzador parpellejarà. A continuació, ajusteu el temps del dígit de les desenes utilitzant el control lliscant.

Nota: Si premeu la icona tàctil del "Temporitzador" una vegada, podreu modificar el valor de les unitats; si premeu dues vegades, el de les desenes; si el premeu una tercera vegada, confirmareu l'ajust; i així successivament.

- El compte enrere començarà quan confirmeu la configuració. El visualitzador mostrarà el temps restant.
- Quan finalitzi el compte enrere, la placa emetrà un xiulet durant 30 segons i el visualitzador del temporitzador mostrarà «- -».
- Podeu prémer qualsevol icona tàctil per aturar el xiulet.

Ajustament del temporitzador

1. Feu clic a la icona tàctil de la zona de cocció on voleu programar el temporitzador.
2. Feu clic a la icona tàctil del "Temporitzador" i el valor mostrat al visualitzador parpellejarà.
3. A continuació, ajusteu el temporitzador:
 - Feu clic a la icona tàctil del "Temporitzador" i el valor del dígit mostrat al visualitzador parpellejarà. A continuació, ajusteu temps del dígit utilitzant el control lliscant.

CATALÀ

- Torneu a prémer la icona tàctil del "Temporitzador" i, en aquesta ocasió, el dígit de les desenes mostrat al visualitzador parpellejarà. A continuació, ajusteu el temps del dígit de les desenes utilitzant el control lliscant.

Nota: Si premeu la icona tàctil del "Temporitzador" una vegada, podreu modificar el valor de les unitats; si premeu dues vegades, el de les desenes; si el premeu una tercera vegada, confirmareu l'ajust; i així successivament.

- Quan ajusteu i confirmeu el temps, el compte enrere començarà immediatament. El visualitzador mostrarà el temps restant.

Nota: En aquelles zones de cocció on estigui configurat el temporitzador, apareixerà un punt vermell al costat del visualitzador del nivell de potència. Per consultar el temps restant de cadascuna de les zones de cocció, només cal seleccionar la zona de cocció desitjada.

Nota: Quan ajusteu el temporitzador a més d'una zona de cocció, el visualitzador del temporitzador mostrarà el valor de temps més baix. El punt vermell de la zona corresponent parpellejarà.

- Quan finalitzi el compte enrere, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament.

Nota: L'ajust per defecte del temporitzador és de 30 minuts

Nota: Un cop ajustat el temporitzador, el valor mostrat al visualitzador corresponent parpellejarà durant 5 segons i després deixarà de parpellejar, confirmant-se l'ajust.

Nota: Podeu activar el minuter i el temporitzador alhora. Si ho feu, al visualitzador es mostrarà el valor de temps més baix. Si aquest valor és el del minuter, el punt vermell del visualitzador del temporitzador parpellejarà. En cas contrari, parpellejarà el punt vermell del visualitzador de la zona de cocció corresponent.

Nota: Si el visualitzador mostra el valor ajustat del temporitzador, podeu prémer la icona tàctil del "Temporitzador" per consultar el valor ajustat del minuter.

Indicador de calor residual

IMPORTANT:

Tingueu especial precaució amb les superfícies calentes.



Risc de cremades

- Quan utilitzeu una zona de cocció durant un cert temps, aquesta conservarà calor residual després del seu funcionament.

- Si això passa, el visualitzador de la zona de cocció corresponent mostrarà «H» per advertir-vos que aneu amb compte.
- La calor residual també es pot utilitzar com a funció d'estalvi d'energia: si voleu mantenir calent un recipient, utilitzeu la zona de cocció que encara està calenta.

Apagat automàtic

La placa inclou una funció d'apagat automàtic de seguretat. Aquesta s'activa quan oblideu apagar una zona de cocció. Els temps de l'apagat automàtic per defecte es mostren a la taula següent:

Nivell de potència	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps d'operació per defecte (hores)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protecció contra sobreescalfament

Aquesta placa té un sensor que permet controlar la temperatura. En cas de sobreescalfament, s'apagarà automàticament per evitar avaries o accidents.

Protecció contra vessaments

Aquesta placa disposa d'un sistema de seguretat que l'apaga automàticament si es produeix un vessament que afecti el panell de control. A menys que s'assequi el tauler de control, tots els controls tàctils deixaran de funcionar, excepte la icona tàctil d'"Encès/Apagat" (ON/OFF) i la de la funció "Bloqueig Infantil".

Recomanacions per cuinar

Aneu amb compte en fregir, ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament. Amb temperatures extremadament altes, l'oli i el greix es poden cremar, fet que suposa un risc d'incendi greu.

Consells

- Quan els aliments comencin a bullir, reduïu la potència.
- L'ús d'una tapa reduirà el temps de cocció i estalviarà energia gràcies a la retenció de la calor. Reduïu la quantitat de líquid o greix per disminuir els temps de cocció.
- Comenceu a cuinar amb un ajustament alt i reduïu-lo a mesura que el menjar es vagi escalfant.

Cuinar a foc lent i cuinar arròs

- La cocció a foc lent es produeix per sota del punt d'ebullició, a uns 85 °C. És adequada per preparar algunes sopes i guisats, ja que potencia els sabors sense cuinar gaire els aliments. També s'ha de fer servir per cuinar les salses a base d'ou i espessides amb farina.
- És possible que algunes receptes requereixin un ajustament superior al mínim perquè els aliments es cuinin correctament en el temps recomanat.

CATALÀ

Filets de carn

Per cuinar filets sucosos i saborosos:

1. Deixeu la carn a temperatura ambient durant uns 20 minuts abans de cuinar-la.
2. Preescalfeu una paella de base gruixuda.
3. Unteu ambdós costats del filet amb oli. Ruixeu una petita quantitat d'oli a la paella calenta i poseu la carn.
4. Doneu la volta al filet només una vegada durant la cocció. El temps exacte de cocció dependrà del gruix del filet i dels vostres gustos. Els temps poden variar de 2 a 8 minuts per banda. Premeu el filet per mesurar el seu grau de cocció; com més ferm, més fet estarà.
5. Deixeu reposar el filet en un plat calent durant uns minuts perquè s'estovi abans de servir-lo.

Saltejar (sofregir)

1. Trieu un wok de base plana compatible amb la placa o una paella gran.
2. Tingueu llestos tots els ingredients. El saltat és ràpid. Quan prepareu quantitats grans d'aliments, cuineu-los en tandes més petites.
3. Preescalfeu breument la paella i afegiu-hi dues cullerades d'oli.
4. Cuineu primer la carn, reserveu-la i manteniu-la calenta.
5. Saltegeu les verdures. Quan estiguin calentes, però encara cruixents, poseu la zona de cocció a un nivell més baix, col·loqueu la carn a la paella de nou i afegiu una salsa.
6. Remeneu suaument els ingredients perquè s'escalfin bé.
7. Serviu-los immediatament.

Ajust del nivell de potència

Els paràmetres que s'indiquen a continuació només són orientatius. L'ajust exacte dependrà de diversos factors com, per exemple, dels recipients de cocció i de la quantitat que cuini. Feu proves amb la placa per trobar els ajustaments que més us convinguin.

Ajust del nivell de potència	Ús
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- Escalfeu lleugerament petites quantitats de menjar.- Foneu xocolata, mantega i aliments que es cremen ràpidament.- Coeu a foc lent.- Escalfar gradualment.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- Reescalfar.- Coure ràpidament.- Cuinar arròs.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- Fer crep americanes.

7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Saltejar. - Cuinar pasta.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Saltejar. - Daurar. - Portar sopes a ebullició. - Bullir aigua.

5. NETEJA I MANTENIMENT

Neteja i manteniment

Important: Abans de realitzar qualsevol operació de neteja o manteniment, desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica i assegureu-vos que estigui completament freda.

Neteja de la placa

- Si s'ha produït algun vessament, netegeu-lo com més aviat millor. Assegureu-vos sempre que la placa estigui completament freda abans de netejar-la.
- Utilitzeu un drap suau o paper de cuina. Si el vessament s'ha assecat, haureu d'utilitzar un producte de neteja específic.
- No utilitzeu cap producte de neteja abrasiu, ja que podria fer malbé la placa.

Danys per vessaments d'aliments ensucrats i plàstic fos

- S'ha de tenir especial cura en retirar substàncies calentes per evitar danys permanents a la superfície del vidre.
- Els vessaments d'aliments ensucrats (com gelatines, caramels, xarops) o plàstics fosos poden causar danys a la superfície de la placa. Aneu amb compte en netejar taques d'aliments calents.

Consells i suggeriments

Brutícia	Neteja	Notes
<p>Brutícia habitual al vidre (empremtes dactilars, marques, taques de menjar, etc.).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconnecteu la font d'alimentació. 2. Utilitzeu un producte netejador per a plaques de cuina mentre el vidre encara estigui temperat (però no calent). 3. Aclariu el producte i assequeu el vidre amb un drap net o paper de cuina. 4. Enceneu la placa vitroceràmica. 	<p>Quan la placa estigui apagada, no hi haurà cap avís que la superfície està calenta, però això no vol dir que no ho estigui. Tingueu especial cura.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Els draps abrasius, alguns fregalls de niló i els productes de neteja forts poden ratllar el vidre. Llegiu sempre l'etiqueta per comprovar si el vostre netejador o fregall és adequat. - No deixeu mai residus de productes de neteja a la placa de cocció: el vidre es pot tacar.
<p>Vessaments de productes ensucrats al vidre.</p>	<p>Retireu-los immediatament amb una espàtula o una rasqueta adequada per a les plaques, però aneu amb compte amb les superfícies calentes de la zona de cocció:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconnecteu la font d'alimentació. 2. Sostingueu la rasqueta en un angle de 30° i arrossegueu la brutícia cap a una zona freda de la placa de cocció. 3. Netegeu el vessament amb un drap o amb paper de cuina. 	<p>Elimineu com més aviat millor les taques d'aliments ensucrats fosos. Si deixeu que es refredin sobre el vidre, poden ser difícils d'eliminar o fins i tot poden danyar permanentment la placa. Perill de tall: quan la coberta de seguretat està repleta, el full de la rasqueta pot estar esmolat com una fulla. Utilitzeu-la amb extrema cura i deseu-la sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens.</p>
<p>Vessaments als controls tàctils</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconnecteu la font d'alimentació. 2. Netegeu el vessament. 3. Netegeu les icones tàctils amb una esponja o un drap net i humit. 4. Assequeu completament la zona amb paper de cuina. 5. Enceneu la placa vitroceràmica. 	<p>La placa de cocció pot xiular i apagar-se, i les icones tàctils poden no funcionar si estan mullades. Assegureu-vos d'assecar les icones tàctils abans de tornar a engegar la placa.</p>

6. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

1. La placa no rep corrent elèctric:

- Comproveu si hi ha un tall d'electricitat.
- Comproveu si la placa està ben connectada a la xarxa elèctrica.
- El compte enrere del temporitzador ha finalitzat.
- S'ha activat la funció d'apagada automàtica per haver superat el temps de cocció màxim.
- S'ha activat la protecció contra el vessament.

2. Les icones tàctils no funcionen:

- S'ha activat la funció "Bloqueig Infantil".
- S'ha activat la protecció contra el vessament.
- És possible que hi hagi una lleugera pel·lícula d'aigua sobre els botons o que esteu utilitzant la punta del dit per prémer els botons. Assegureu-vos que la zona de control tàctil està seca i utilitzeu el palpís del dit quan premeu els botons.

3. Quan haja acabat de cuinar, apareixerà el símbol «H» al visualitzador de la zona de cocció utilitzada.

Això és normal. La placa us està advertint que la superfície encara està calenta. Aquest símbol continuarà apareixent fins que la superfície estigui prou freda per tocar-la.

4. Alguns recipients poden emetre sons estranys mentre s'estan escalfant.

Es tracta d'un fet normal.

5. El vidre està esgarrapat.

- Heu fet servir recipients de cuina inadequats.
- Heu fet servir fregalls o productes de neteja abrasius.

6. La resistència de la placa s'encén i s'apaga alternativament durant el funcionament:

Això passa a totes les plaques.

- Si heu seleccionat el nivell de potència més alt, la resistència continuarà encesa durant un cert temps i després s'encendrà/apagarà alternativament.
- Si heu seleccionat un nivell de potència inferior, la resistència s'encendrà/apagarà alternativament des del principi.

7. L'indicador de la potència de cocció s'encén, però no s'inicia l'escalfament:

- Temperatura elevada de la placa vitroceràmica.
- La placa d'alimentació està danyada.

Codis d'error

Si es produeix una anomalia, la placa mostrarà els codis d'error corresponents:

CATALÀ

C o d i d'error	Possibles causes	Solució
E1/E2	La tensió d'alimentació és anormal.	Comproveu si l'alimentació Després d'assegurar-vos que el subministrament elèctric és normal, torneu a connectar la placa.
E3	La temperatura del sensor del transistor IGBT és massa elevada.	El recipient que utilitzeu no pot estar buit, ha de contenir algun líquid o aliment.
E5	La temperatura del sensor IGBT és massa alta.	Si us plau, reinicieu la placa vitroceràmica una vegada es refredi.

Si us apareix algun altre codi d'error que no estigui en aquesta llista, apagueu la placa i poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec.

Nota:

- Aquestes indicacions estan dirigides a tècnics qualificats. No intenteu realitzar-les si no teniu la preparació i els coneixements necessaris, ja que qualsevol dany provocat per una reparació incorrecta anul·la la garantia.
- No intenteu desmuntar la unitat sols per evitar perills i danys a la placa.

7. ESPECIFICACIONS TÈCNiques

Referència: EU01_101133

Producte: Bolero Squad V 3100

Zones de cocció: 3 zones

Tensió d'alimentació: 220-240 V~ o 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Potència elèctrica instal·lada: 5700 W

Dimensions del producte: 590 x 520 x 52 mm

Dimensions d'encastre: 555 x 495 mm

Consum energètic per zona de cocció o àrea calculada per kg (EC electric cooking): 189,2/184,5/183,9 Wh/Kg

Consum energètic de la placa vitroceràmica calculada per kg (EC_{hob}): 185,9 Wh/Kg

Zones de cocció (àrees)	Diàmetre de la zona de cocció/ àrea (mm)	Diàmetre dels utensilis de cuina (mm)	Quantitat aigua m cw (g)	Consum d'energia del test E cw (Wh)	Consum d'energia del test per kg d'aigua (Wh/kg)
Davantera (B)	200	210	2050	378.3	184.5
Central (C)	300	300	4240	779.6	183.9
Posterior (A)	165	180	1500	283,8	189,2

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

8. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, segons les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de llençar separadament dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, caldrà extreure les piles/bateries/ acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de llençar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les normes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

9. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Les reparacions han de ser efectuades per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu algun dubte, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquest manual no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, gravació o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικ. 1

1. Ζώνη μαγειρέματος 1200 W
2. Ζώνη μαγειρέματος 1800 W
3. Γυάλινη πλάκα
4. Ζώνη μαγειρέματος 2700/1950/1050 W (τριπλός δακτύλιος)
5. Πίνακας ελέγχου

Εικ. 2 (Πίνακας ελέγχου)

1. Εικονίδιο αφής επιλογής ζώνης μαγειρέματος
2. Εικονίδιο αφής επιλογής εκτεταμένης ζώνης μαγειρέματος (τριπλός δακτύλιος)
3. Εικονίδιο αφής “Εναρξης/Παύσης” (Stop&Go)
4. Εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτη”
5. Συρόμενος έλεγχος επιπέδου “Ισχύς/Χρόνος”
6. Εικονίδιο αφής “Κλειδώμα για παιδιά”
7. Εικονίδιο αφής “Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης” (ON/OFF)

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή το προϊόν διαθέτει συσκευασία σχεδιασμένη για την προστασία της κατά τη μεταφορά. Βγάλτε την συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλο το προστατευτικό υλικό της συσκευασίας. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το κουτί και τις άλλες συσκευασίες σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στην σκούπα ρομπότ εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να πετάξετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνετε όλα τα κομμάτια σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

Περιεχόμενα του κουτιού

- Γυάλινη κεραμική εστία
- Οδηγίες χρήσης.
- Φλάντζα στεγανοποίησης.
- Kit στερέωσης: στηρίγματα και βίδες (ανάλογα με το μοντέλο της πλάκας)

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πριν από την εγκατάσταση της εστίας

- Βεβαιωθείτε ότι ο πάγκος εργασίας όπου πρόκειται να τοποθετηθεί η εστία είναι επίπεδος, πληροί τις απαιτήσεις χώρου και είναι κατασκευασμένος από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο.
- Εάν η εστία εγκαθίσταται πάνω από φούρνο, ο φούρνος πρέπει να διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους ισχύοντες κανόνες και κανονισμούς.
- Η κύρια καλωδίωση είναι εφοδιασμένη με κατάλληλο διακόπτη απομόνωσης που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο, ο οποίος έχει εγκατασταθεί και τοποθετηθεί σύμφωνα με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου μοντέλου και να παρέχει διαχωρισμό επαφών 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάση] εάν οι τοπικοί κανονισμοί καλωδίωσης επιτρέπουν αυτή τη διαφοροποίηση των απαιτήσεων).
- Σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές και τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Χρησιμοποιήστε φινιρίσματα ανθεκτικά στη θερμότητα, που καθαρίζονται εύκολα (όπως κεραμικά πλακίδια) στους τοίχους που περιβάλλουν την εστία.

Προσοχή:

- Συνιστάται η εγκατάσταση της πλάκας να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Δεν πρέπει να εκτελέσετε την εγκατάσταση μόνοι σας.
- Μην εγκαθιστάτε την εστία απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει βλάβη στα ηλεκτρονικά στοιχεία της εστίας.
- Οι εστίες πρέπει να εγκατασταθούν με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας για καλύτερα αποτελέσματα.
- Ο τοίχος και η περιοχή πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
- Για να αποφύγετε τυχόν ζημιές και να διασφαλίσετε τη σωστή στερέωση, συνιστούμε να σφραγίσετε την πλάκα χρησιμοποιώντας ένα παρέμβυσμα σύνδεσης ή θερμοανθεκτική κόλλα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Αφού αποσυσκευάσετε τη συσκευή, ελέγξτε την για ορατές ζημιές. Εάν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά, μην το χρησιμοποιήσετε. Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

- Κόψτε τον πάγκο εργασίας στο σημείο που πρόκειται να τοποθετηθεί η εστία σύμφωνα με τις διαστάσεις που δίνονται στον παρακάτω πίνακα και στην εικόνα 3.

Μοντέλο	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
EU01_101133	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	Ελάχιστο 50

Υπόμνημα Εικόνα 3:


4. Φλάντζα στεγανοποίησης

- Για την εγκατάσταση και τη χρήση, πρέπει να αφήνεται ένα ελάχιστο κενό 5 cm γύρω από την σπή.
- Βεβαιωθείτε ότι το πάχος του πάγκου εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm. Επιλέξτε έναν πάγκο εργασίας με υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο (το ξύλο και παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ως υλικό πάγκου εργασίας, εκτός αν είναι βερνικωμένα) για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία ή την παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία της εστίας.

Σημείωση:

Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών του πάγκου εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.

- Βεβαιωθείτε ότι η εστία αερίζεται επαρκώς και ότι η είσοδος και η έξοδος του αέρα δεν είναι φραγμένες. Ελέγξτε ότι η κεραμική εστία λειτουργεί σωστά.

 ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της κεραμικής εστίας και του απορροφητήρα πάνω από αυτήν πρέπει να είναι σύμφωνη με τις συστάσεις του κατασκευαστή του απορροφητήρα. Εάν δεν υπάρχουν οδηγίες, πρέπει να τηρείται ελάχιστη απόσταση 760 mm (Εικ. 4).

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	Ελάχιστο 50 mm	Ελάχιστο 20 mm	Εισαγωγή αέρα	Έξοδος αέρα 5 mm

Εγκατάσταση της φλάντζας στεγανοποίησης

Πριν από την τοποθέτηση της εστίας στο άνοιγμα της εστίας, τοποθετήστε την φλάντζα στεγανοποίησης που παρέχεται με τη συσκευή στην κάτω πλευρά της εστίας.

Μην εγκαταστήσετε την εστία χωρίς την φλάντζα στεγανοποίησης!

Η φλάντζα πρέπει να τοποθετηθεί στις εστίες ως εξής:

- Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από την φλάντζα.
- Στη συνέχεια κολλήστε την στο κάτω μέρος της εστίας, δίπλα στην άκρη του γυαλιού.
- Η φλάντζα πρέπει να στερεώνεται σε όλη την ακμή της εστίας και να μην επικαλύπτεται στις γωνίες.
- Κατά την τοποθέτηση της φλάντζας, βεβαιωθείτε ότι η εστία δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα.

Εγκατάσταση των βραχιόνων στερέωσης

Πριν από την τοποθέτηση των στηριγμάτων στερέωσης:

Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε μια σταθερή και λεία επιφάνεια (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευασία). Μην ασκείτε πίεση στον πίνακα ελέγχου της εστίας.

Κιτ εγκατάστασης

Κάθε προϊόν περιλαμβάνει κιτ εγκατάστασης με στηρίγματα στερέωσης και βίδες.

Στερέωση των βραχιόνων στη γυάλινη κεραμική εστία

Τοποθετήστε τα στηρίγματα στερέωσης στις υποδοχές και στις δύο πλευρές της γυάλινης κεραμικής εστίας. Στερεώστε το στηρίγμα στην εστία με μια βίδα και, στη συνέχεια, τοποθετήστε την εστία στο άνοιγμα της επιφάνειας εργασίας (Εικ. 10).

Στερέωση της κεραμικής εστίας στον πάγκο εργασίας

Τοποθετήστε τη γυάλινη κεραμική εστία στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας και στερεώστε την με τα προεγκατεστημένα στηρίγματα στερέωσης (Εικ. 7).

Σύνδεση της εστίας στο ηλεκτρικό δίκτυο

- Η εστία πρέπει να συνδεθεί στο ηλεκτρικό δίκτυο από ειδικευμένο άτομο.
- Πριν συνδέσετε την εστία στη γραμμή τροφοδοσίας, ελέγξτε ότι:
 1. Η οικιακή ηλεκτρική εγκατάσταση είναι κατάλληλη για την ισχύ που καταναλώνει η κεραμική εστία.
 2. Η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα ονομαστικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας που παρέχεται με την εστία έχει διαστασιολογηθεί ώστε να αντέχει το συγκεκριμένο φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα του προϊόντος.
- Κατά τη σύνδεση της εστίας στο ηλεκτρικό δίκτυο, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή διακλαδώσεις, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση ή πυρκαγιά.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75°C ανά πάσα στιγμή.
- Η σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο πρέπει να είναι σύμφωνη με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε με έναν ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς τροποποίηση.
- Τυχόν τροποποιήσεις πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η παροχή ρεύματος πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο. Η μέθοδος σύνδεσης παρουσιάζεται στην εικόνα 8.

Υπόμνημα Εικόνα 8:

1. Είσοδος
 2. Φάση L2 (μαύρο καλώδιο)
 3. Φάση L1 (καφέ καλώδιο)
 4. Ουδέτερος N2 (γκρι καλώδιο)
 5. Ουδέτερος N2 (μπλε καλώδιο)
 6. Καλώδιο προστατευτικής γείωσης (πράσινο-κίτρινο)
 7. Καλώδιο τροφοδοσίας
 8. Κουτί διακλάδωσης
 9. Γυάλινη κεραμική εστία
- Εάν το καλώδιο της εστίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από την Cecotec, τον αντιπρόσωπο ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
 - Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στο δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί μονοπολικός διακόπτης ρεύματος υπολειπόμενου ρεύματος με ελάχιστο διαχωρισμό επαφών 3 mm.
 - Ο υπεύθυνος για την εγκατάσταση πρέπει να βεβαιωθεί ότι έχει γίνει σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι αυτή συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
 - Μην λυγίζετε και μην πιέζετε το καλώδιο.
 - Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο για τυχόν ζημιές.
 - Το κίτρινο/πράσινο καλώδιο του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να είναι γειωμένο στους ακροδέκτες τροφοδοσίας και στη συσκευή.
 - Η Cecotec δεν ευθύνεται για ατυχήματα που προκύπτουν από τη χρήση μη γειωμένης ή ακατάλληλα γειωμένης συσκευής.
 - Εάν η συσκευή διαθέτει πρίζα, πρέπει να εγκατασταθεί με τέτοιο τρόπο ώστε η πρίζα να είναι προσβάσιμη.

Ειδοποίηση:

Η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο τροφοδοσίας της εστίας δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.

Προειδοποίηση

- Η εγκατάσταση της εστίας πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς.

Μην εγκαθιστάτε την επαγωγική εστία μόνοι σας.

- Η πλάκα πρέπει να τοποθετείται με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας για την ενίσχυση της απόδοσής της.
- Ο τοίχος και ο χώρος πάνω από την εστία πρέπει να είναι ανθεκτικοί στη θερμότητα.
- Αυτή η γυάλινη κεραμική εστία μπορεί να συνδεθεί μόνο σε ηλεκτρική παροχή με αντίσταση μικρότερη από 0,427 Ω. Εάν είναι απαραίτητο, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Σημείωση:

Ορισμένα μοντέλα περιλαμβάνουν καλώδιο τροφοδοσίας με φως. Έτσι, μπορείτε να το συνδέσετε απευθείας στην πρίζα. Βγάλτε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα όταν η κεραμική εστία δεν χρησιμοποιείται.

Μετά την εγκατάσταση της εστίας

- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να είναι προσβάσιμο από τις πόρτες των ντουλαπιών ή τα κάτω συρτάρια.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής ροή φρέσκου αέρα από το εξωτερικό του περιβλήματος προς την βάση της εστίας.
- Εάν η εστία τοποθετηθεί πάνω από συρτάρι ή ντουλάπι, πρέπει να τοποθετήσετε ένα φράγμα θερμικής προστασίας κάτω από τη βάση της εστίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος από τον χρήστη.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Χειριστήρια αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν απαιτείται πίεση.
- Χρησιμοποιήστε τη βάση του δάχτυλου και όχι την άκρη του.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που η εστία αναγνωρίζει το δάχτυλό σας.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν τα καλύπτουν αντικείμενα (π.χ. σκεύη ή υφάσματα). Ακόμη και μια μικρή ποσότητα νερού μπορεί να παρεμποδίσει τη λειτουργία των χειριστηρίων.

Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών

- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με κατάλληλη βάση.
- Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση (Εικ. 9).
- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του μαγειρικού σκεύους είναι λεία, εφάπτεται στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο ίση με τη διάμετρο της επιλεγμένης ζώνης. Η χρήση ενός ελαφρώς μεγαλύτερου σκεύους θα αυξήσει την αποδοτικότητα της ενέργειας που χρησιμοποιείται. Η χρήση μικρότερου μαγειρικού σκεύους θα επηρεάσει την απόδοση. Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος (Εικ. 10).

- Να σηκώνετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη από την εστία- μην τα γλιστράτε, καθώς αυτό θα μπορούσε να χαράξει το γυαλί (Εικ. 15).
- Ο πυθμένας του σκεύους πρέπει να έχει ελάχιστη διάμετρο που αντιστοιχεί στην αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Για να έχετε την καλύτερη δυνατή απόδοση από τις εστίες σας, τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πλαστικά δοχεία.
- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία με κοίλη ή κυρτή βάση.

Ενεργοποίηση της κεραμικής γυάλινης εστίας

1. Αφού συνδεθείτε στο ηλεκτρικό δίκτυο, ενεργοποιήστε την κεραμική εστία.

Για να το κάνετε αυτό, πατήστε και κρατήστε πατημένο το εικονίδιο αφής “ON/OFF” για περίπου 3 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από την εστία. Σε όλες τις ενδείξεις θα εμφανιστεί η ένδειξη “-” στον πίνακα ελέγχου, υποδεικνύοντας ότι η κεραμική εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.

2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη θέση μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.

3. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος της ζώνης μαγειρέματος.

Πριν ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος, επιλέξτε πρώτα την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος πατώντας το αντίστοιχο εικονίδιο αφής (Εικ. 12). Όταν πατάτε το εικονίδιο αφής, αναβοσβήνει η οθόνη της επιλεγμένης ζώνης. Στη συνέχεια, μπορείτε να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.

Για να το κάνετε αυτό, περάστε το δάχτυλό σας πάνω από το συρόμενο ρυθμιστή (Εικ. 13).

Υπόμνημα εικόνα 13:

1. Αυξήστε το επίπεδο ισχύος.

Σημειώσεις:

1. Όταν η εστία ενεργοποιηθεί, θα ακουστεί ένας ήχος και όλες οι ενδείξεις θα ανάψουν για ένα δευτερόλεπτο, υποδεικνύοντας ότι η εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.
2. Εάν δεν εκτελεστεί καμία λειτουργία για ένα λεπτό, η γυάλινη κεραμική εστία θα ηχήσει και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
3. Για να ενεργοποιήσετε την εστία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το εικονίδιο αφής Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης (ON/OFF) για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Για να το απενεργοποιήσετε, πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης (ON/OFF).
4. Το επίπεδο ισχύος μπορεί να ρυθμιστεί από 0 έως 9. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι το επίπεδο 5.
5. Η οθόνη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια της ρύθμισης. Μόλις επιλεγεί το επίπεδο ισχύος, η οθόνη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια θα σταματήσει να αναβοσβήνει, επιβεβαιώνοντας τη ρύθμιση.

Απενεργοποίηση της κεραμικής γυάλινης εστίας

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να απενεργοποιήσετε. Απενεργοποιήστε το, σύροντας το δάχτυλό σας στο συρόμενο ρυθμιστή στο επίπεδο ισχύος 0. Βεβαιωθείτε ότι στην οθόνη εμφανίζεται «←».
2. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος πατώντας το εικονίδιο αφής Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης (ON/OFF) .

Σημείωση: Εάν υπάρξει διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όλες οι ρυθμίσεις θα ακυρωθούν.

Επιλογή της εκτεταμένης ζώνης μαγειρέματος (τριπλός δακτύλιος)

Η εκτεταμένη ζώνη παρέχει μεγαλύτερη περιοχή μαγειρέματος και πρόσθετη θερμότητα για να φιλοξενήσει σκεύη μαγειρέματος διαφορετικού μεγέθους.

Για να χρησιμοποιήσετε την εκτεταμένη ζώνη μαγειρέματος όταν η εστία είναι σε λειτουργία, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:



- 1.- Επιλέξτε και ενεργοποιήστε τη δεξιά ζώνη μαγειρέματος (τριπλός δακτύλιος).
- 2.- Η κεντρική ζώνη πρέπει να ανάβει όταν ρυθμίζεται για πρώτη φορά.

Όταν η ζώνη μαγειρέματος είναι επιλεγμένη και ενεργή (η ένδειξη επιπέδου ισχύος αναβοσβήνει), πιέστε το εικονίδιο αφής επιλογής ζώνης μαγειρέματος με τον τριπλό δακτύλιο εκτεταμένης κλίμακας.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

1.- Εάν πατήσετε επανειλημμένα το εικονίδιο αφής επιλογής ζώνης μαγειρέματος με τριπλό δακτύλιο εκτεταμένης ζώνης μαγειρέματος, θα πραγματοποιηθεί η παρακάτω ακολουθία:

“Κεντρική ζώνη - Διπλή ζώνη - Τριπλός δακτύλιος - Κεντρική ζώνη - Διπλή ζώνη - Τριπλός δακτύλιος...”.

2.- Όταν η διπλή ζώνη είναι ενεργή. Η ένδειξη LED θα εμφανίζει εναλλάξ τη ρύθμιση του επιπέδου ισχύος και «». Όταν ο τριπλός δακτύλιος είναι ενεργός, η ένδειξη LED θα εμφανίζει εναλλάξ τη ρύθμιση του επιπέδου ισχύος και «».

Λειτουργία “Κλειδωμα για παιδιά”

- Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα εικονίδια αφής για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (π.χ. παιδιά που ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν ενεργοποιείτε το κλειδωμα παιδιού, όλα τα εικονίδια αφής θα απενεργοποιηθούν εκτός από το εικονίδιο αφής “Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης” (ON/OFF) και την ίδια λειτουργία «Κλειδωμα για παιδιά”.

Για να κλειδώσετε τα εικονίδια αφής:

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το εικονίδιο αφής για τη λειτουργία «Κλειδωμα για παιδιά” για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί η ένδειξη “Lo” και η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί.

Για να ξεκλειδώσετε τα εικονίδια αφής:

1. Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το εικονίδιο αφής για τη λειτουργία «Κλειδωμα για παιδιά» για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Η εστία θα ηχήσει και η ένδειξη “Lo” θα εξαφανιστεί από την οθόνη του χρονοδιακόπτη.
3. Όλα τα εικονίδια αφής στις γυάλινες κεραμικές εστίες θα είναι και πάλι διαθέσιμα.

Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία με το εικονίδιο αφής “Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης” (ON/OFF).

Σημείωση: Εάν απενεργοποιήσετε τις κεραμικές εστίες χωρίς να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Κλειδωμα για παιδιά», τα εικονίδια αφής θα εξακολουθούν να είναι κλειδωμένα όταν τις ενεργοποιήσετε ξανά.

Λειτουργία «Έναρξη/Παύση» (Stop&Go)

Η λειτουργία «Έναρξη/Παύση» σας επιτρέπει να διακόψετε τη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος. Εάν πατήσετε ξανά το εικονίδιο αφής “Έναρξη/Παύση”, το μαγείρεμα θα συνεχιστεί και η εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Έναρξη/Παύση”:

Πατήστε το εικονίδιο αφής “Έναρξη/Παύση” και στις ενδείξεις των ενεργοποιημένων ζωνών μαγειρέματος θα εμφανιστεί ένα «P». Όλες οι ρυθμίσεις θα διακοπούν και η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί.

2. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Έναρξη/Παύση”:

Πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής “Έναρξη/Παύση” για να συνεχίσετε το μαγείρεμα. Στη συνέχεια, η κεραμική εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί με τις προηγούμενες ρυθμίσεις και η ένδειξη “P” θα εξαφανιστεί από όλες τις ενδείξεις.

Όταν ενεργοποιείται η λειτουργία «Έναρξη/Παύση», όλα τα εικονίδια αφής είναι κλειδωμένα, εκτός από τα εικονίδια αφής “Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης” (ON/OFF) και “Έναρξη/Παύση”.

Σημείωση: Η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν η λειτουργία «Έναρξη/Παύση” παραμείνει ενεργοποιημένη για περισσότερο από 10 λεπτά.

Χρήση χρονοδιακόπτη

Αυτή η εστία διαθέτει δύο διαφορετικές επιλογές ελέγχου του χρόνου:

- Δείκτης λεπτού: Σε αυτή την περίπτωση, η εστία θα σας προειδοποιήσει ότι η αντίστροφη μέτρηση έχει λήξει, αλλά καμία ζώνη μαγειρέματος δεν θα απενεργοποιηθεί.
- Χρονοδιακόπτης: Σε αυτή την περίπτωση, η ζώνη (ή οι ζώνες) μαγειρέματος που έχετε επιλέξει θα απενεργοποιηθεί.

Τόσο ο χρονοδιακόπτης όσο και ο δείκτης λεπτών μπορούν να προγραμματιστούν για έως και 99 λεπτά.

Ρύθμιση δείκτη λεπτού

Εάν δεν έχει επιλεγεί ζώνη μαγειρέματος:

- Πατήστε το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” και ο χρόνος που εμφανίζεται στην οθόνη θα αναβοσβήνει.
- Πιέστε ξανά το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” και ο χρόνος του ψηφίου που εμφανίζεται στην οθόνη θα αναβοσβήνει. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το χρόνο ψηφίου χρησιμοποιώντας το συρόμενο ρυθμιστή.
- Πιέστε ξανά το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” και αυτή τη φορά θα αναβοσβήνει το δεκαδικό ψηφίο που εμφανίζεται στην οθόνη. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το χρόνο του δεκάλεπτου ψηφίου χρησιμοποιώντας το συρόμενο ρυθμιστή.

Σημείωση: Πατώντας το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” μία φορά μπορείτε να αλλάξετε τις μονάδες- πατώντας το δύο φορές μπορείτε να αλλάξετε τις δεκάδες- πατώντας το για τρίτη φορά επιβεβαιώνετε τη ρύθμιση κ.ο.κ.

- Η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει όταν επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.
- Όταν λήξει η αντίστροφη μέτρηση, η εστία θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί η ένδειξη “- -”.
- Μπορείτε να πατήσετε οποιοδήποτε εικονίδιο αφής για να σταματήσετε τον ήχο.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ζώνης μαγειρέματος στην οποία θέλετε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.
2. Πατήστε το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” και ο χρόνος που εμφανίζεται στην οθόνη θα αναβοσβήνει.
3. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το:
 - Πατήστε το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” και ο χρόνος του ψηφίου που εμφανίζεται στην οθόνη θα αναβοσβήνει. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το χρόνο ψηφίου χρησιμοποιώντας το συρόμενο ρυθμιστή.
 - Πιέστε ξανά το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” και αυτή τη φορά θα αναβοσβήνει το δεκαδικό ψηφίο που εμφανίζεται στην οθόνη. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το χρόνο του δεκάλεπτου ψηφίου χρησιμοποιώντας το συρόμενο ρυθμιστή.

Σημείωση: Πατώντας το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” μία φορά μπορείτε να αλλάξετε τις μονάδες- πατώντας το δύο φορές μπορείτε να αλλάξετε τις δεκάδες- πατώντας το για τρίτη φορά επιβεβαιώνετε τη ρύθμιση κ.ο.κ.

- Όταν ορίσετε και επιβεβαιώσετε την ώρα, η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.

Σημείωση: Στις ζώνες μαγειρέματος όπου έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, θα εμφανιστεί μία κόκκινη τελεία δίπλα στην ένδειξη του επιπέδου ισχύος. Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο για κάθε ζώνη μαγειρέματος, απλά επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.

Σημείωση: Όταν ρυθμίζετε το χρονοδιακόπτη σε περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος, η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει τον χαμηλότερο χρόνο. Η κόκκινη τελεία της αντίστοιχης ζώνης θα αναβοσβήνει.

- Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, η αντίστοιχη θέση μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Σημείωση: Η προεπιλεγμένη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη είναι 30 λεπτά.

Σημείωση: Μόλις ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, η τιμή που εμφανίζεται στην αντίστοιχη οθόνη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια θα σταματήσει να αναβοσβήνει, επιβεβαιώνοντας τη ρύθμιση.

Σημείωση: Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον λεπτοδείκτη και το χρονόμετρο ταυτόχρονα. Η οθόνη θα εμφανίσει τον χαμηλότερο χρόνο. Εάν η αξία αυτή είναι αυτή του λεπτομέτρου, η κόκκινη τελεία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει. Εάν αυτό δεν συμβαίνει, αναβοσβήνει η κόκκινη τελεία στην οθόνη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος.

Σημείωση: Εάν η ρυθμισμένη αξία του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη, μπορείτε να πατήσετε το εικονίδιο αφής "Χρονοδιακόπτης" για να δείτε τη ρυθμισμένη αξία του χρονοδιακόπτη.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με καυτές επιφάνειες.



Κίνδυνος εγκαύματος

- Όταν χρησιμοποιείτε μια ζώνη μαγειρέματος για ορισμένο χρονικό διάστημα, η ζώνη μαγειρέματος θα διατηρήσει υπολειπόμενη θερμότητα μετά τη λειτουργία.
- Εάν συμβεί αυτό, στην οθόνη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος θα εμφανιστεί η ένδειξη "H" για να σας προειδοποιήσει να είστε προσεκτικοί.
- Η υπολειπόμενη θερμότητα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας: αν θέλετε να διατηρήσετε ένα σκεύος ζεστό, χρησιμοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος που είναι ακόμα ζεστή.

Αυτόματος τερματισμός

Οι εστίες περιλαμβάνουν αυτόματη λειτουργία ασφαλούς απενεργοποίησης. Ενεργοποιείται όταν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης φαίνονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Προστασία από υπερθέρμανση

Αυτή η εστία είναι εξοπλισμένη με αισθητήρα για τον έλεγχο της θερμοκρασίας. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, θα απενεργοποιηθεί αυτόματα για να αποφευχθούν δυσλειτουργίες ή ατυχήματα.

Προστασία από διαρροή

Αυτή η εστία είναι εξοπλισμένη με ένα σύστημα ασφαλείας που απενεργοποιεί αυτόματα την εστία σε περίπτωση διαρροής που επηρεάζει τον πίνακα ελέγχου. Αν δεν στεγνώσει ο πίνακας ελέγχου, όλα τα χειριστήρια αφής θα σταματήσουν να λειτουργούν, εκτός από το εικονίδιο αφής "Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης" (ON/OFF) και τη λειτουργία «Κλείδωμα για παιδιά».

Συστάσεις για το μαγείρεμα

Να είστε προσεκτικοί όταν τηγανίζετε, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι και το λίπος μπορεί να καούν, αποτελώντας σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Συμβουλές

- Όταν το φαγητό αρχίζει να βράζει, μειώστε την ισχύ.
- Η χρήση καπακιού θα μειώσει το χρόνο μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια μέσω της συγκράτησης της θερμότητας. Μειώστε την ποσότητα του υγρού ή του λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση και μειώστε τη ρύθμιση καθώς θερμαίνεται το φαγητό.

Σιγοβράσιμο και μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο γίνεται κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85°C. Είναι κατάλληλος για την παρασκευή ορισμένων σουπές και βραστά, καθώς ενισχύει τις γεύσεις χωρίς να μαγειρεύει υπερβολικά το φαγητό. Θα πρέπει επίσης να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα σάλτσας με βάση το αυγό που έχει πυκνώσει με αλεύρι.
- Ορισμένες συνταγές μπορεί να απαιτούν υψηλότερη ρύθμιση από την ελάχιστη για να μαγειρευτεί το φαγητό σωστά στον συνιστώμενο χρόνο.

Φιλέτα κρέατος

Για το μαγείρεμα ζουμερών και νόστιμων μπριζόλων:

1. Αφήστε το κρέας να παραμείνει σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγείρεμα.
2. Προθερμάνετε ένα τηγάνι με χοντρή βάση.

3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε μια μικρή ποσότητα λαδιού στο καυτό τηγάνι και τοποθετήστε το κρέας.
4. Γυρίστε τη μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και τις προτιμήσεις σας. Οι χρόνοι μπορεί να κυμαίνονται από 2 έως 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε το φιλέτο για να μετρήσετε το βαθμό ψησίματος- όσο πιο σφιχτό είναι το φιλέτο, τόσο πιο ψημένο είναι.
5. Αφήστε τη μπριζόλα σε ένα ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά για να μαλακώσει πριν σερβίρετε.

Σωτάρισμα (stir-fry)

1. Επιλέξτε ένα γουόκ με επίπεδο πάτο συμβατό με τις εστίες ή ένα μεγάλο τηγάνι.
2. Ετοιμάστε όλα τα υλικά. Το σιγάρισμα είναι γρήγορο. Όταν ετοιμάζετε μεγάλες ποσότητες φαγητού, μαγειρέψτε σε μικρότερες παρτίδες.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, αφήστε το στην άκρη και κρατήστε το ζεστό.
5. Σοτάρετε τα λαχανικά. Όταν είναι ζεστά, αλλά ακόμα τραγανά, αλλάξτε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη ρύθμιση, τοποθετήστε το κρέας ξανά στο τηγάνι και προσθέστε μια σάλτσα.
6. Ανακατέψτε ελαφρά τα υλικά για να ζεσταθούν.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Ρύθμιση επιπέδου ισχύος

Οι παρακάτω ρυθμίσεις είναι μόνο ενδεικτικές. Η ακριβής ρύθμιση εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως τα σκεύη μαγειρέματος και η ποσότητα που μαγειρεύετε. Δοκιμάστε τις εστίες για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν καλύτερα.

Ρύθμιση επιπέδου ισχύος	Χρήση
1 - 2	- Απαλή θέρμανση μικρών ποσοτήτων φαγητού. - Λιώστε σοκολάτα, βούτυρο και τρόφιμα που καίγονται γρήγορα. - Σιγοβράσιμο - Σταδιακή θέρμανση
3 - 4	- Αναθέρμανση. - Γρήγορο μαγείρεμα - Μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	- Για να φτιάξετε τηγανίτες.
7 - 8	- Σοτάρισμα - Μαγείρεμα ζυμαρικών
9	- Σοτάρισμα - Ρόδισμα - Βρασμός της σούπας - Βρασμός νερού

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρισμός και συντήρηση

Σημαντικό: Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε την εστία από το δίκτυο και βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς.

Καθαρισμός της εστίας

- Εάν έχει προκληθεί διαρροή, καθαρίστε την το συντομότερο δυνατό. Βεβαιωθείτε πάντα ότι η εστία έχει κρυώσει εντελώς πριν από τον καθαρισμό.
- Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας. Εάν η διαρροή έχει στεγνώσει, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα ειδικό προϊόν καθαρισμού.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα καθαρισμού, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εστία.

Ζημιές από διαρροές ζαχαρούχων τροφίμων και λιωμένο πλαστικό

- Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την απομάκρυνση των καυτών ουσιών για να αποφεύγονται μόνιμες βλάβες στη γυάλινη επιφάνεια.
- Διαρροές ζαχαρούχων τροφίμων (π.χ. ζελέ, καραμέλες, σιρόπια) ή λιωμένων πλαστικών μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της εστίας. Να είστε προσεκτικοί όταν καθαρίζετε λεκέδες από καυτά τρόφιμα.

Συμβουλές και προτάσεις

Βρωμιά	Καθαρισμός	Σημειώσεις
Τυπική βρωμιά στο γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες από τρόφιμα κ.λπ.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος. 2. Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό για την εστία, ενώ το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό). 3. Ξεπλύνετε το προϊόν και στεγνώστε το γυαλί με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. 4. Ενεργοποιήστε τις κεραμικές εστίες. 	<p>Όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, δεν θα υπάρχει προειδοποίηση ότι η επιφάνεια είναι καυτή, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι δεν είναι καυτή. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τα λειαντικά πανιά, ορισμένα νάιλον σφουγγάρια καθαρισμού και τα ισχυρά προϊόντα καθαρισμού μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Διαβάξτε πάντα την ετικέτα για να ελέγξετε αν το καθαριστικό ή το καθαριστικό σας είναι κατάλληλο. - Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαριστικών μέσων στις εστίες: το γυαλί μπορεί να λερωθεί.

<p>Διαρροή ζαχαρούχων προϊόντων στο ποτήρι.</p>	<p>Αφαιρέστε τα αμέσως με σπάτουλα ή ξύστρα κατάλληλη για εστίες, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες στη θέση μαγειρέματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος. 2. Κρατήστε τη ξύστρα υπό γωνία 30° και σύρετε τη βρωμιά σε μια δροσερή περιοχή της εστίας. 3. Σκουπίστε τη διαρροή με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας. 	<p>Αφαιρέστε τους λεκέδες από λιωμένα ζαχαρούχα τρόφιμα το συντομότερο δυνατό. Αν αφεθούν να κρυσώσουν στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμη και να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στην εστία.</p> <p>Κίνδυνος κοπής: Όταν το κάλυμμα ασφαλείας είναι ανασυρμένο, η λεπίδα της ξύστρας μπορεί να είναι κοφτερή σαν ξυράφι.</p> <p>Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύστε το πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.</p>
<p>Διαρροή στα χειριστήρια αφής</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος. 2. Σκουπίστε τους λεκέδες που έχουν χυθεί. 3. Σκουπίστε τα εικονίδια αφής με ένα καθαρό, υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Στεγνώστε πλήρως την περιοχή με χαρτί κουζίνας. 5. Ενεργοποιήστε τις κεραμικές εστίες. 	<p>Η εστία μπορεί να ηχήσει και να απενεργοποιηθεί και τα εικονίδια αφής μπορεί να μην λειτουργούν αν είναι βρεγμένα. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει τα εικονίδια αφής πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.</p>

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

1. Η εστία δεν λαμβάνει ηλεκτρικό ρεύμα:

- Ελέγξτε αν υπήρξε διακοπή ρεύματος.
- Ελέγξτε αν η εστία είναι σωστά συνδεδεμένη στο δίκτυο.
- Η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη τελείωσε.
- Η λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης έχει ενεργοποιηθεί επειδή έχει ξεπεραστεί ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος.
- Η προστασία από διαρροή έχει ενεργοποιηθεί.

2. Τα εικονίδια αφής δεν λειτουργούν:

- Η λειτουργία «Κλείδωμα για παιδιά» έχει ενεργοποιηθεί.
- Η προστασία από διαρροή έχει ενεργοποιηθεί.

- Μπορεί να υπάρχει μια μικρή μεμβράνη νερού στα εικονίδια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δάχτυλού σας για να τα πατήσετε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή ελέγχου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε το δάχτυλό σας όταν πατάτε τα εικονίδια.
3. **Όταν το μαγειρέμα ολοκληρωθεί, το σύμβολο “H” εμφανίζεται στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος που χρησιμοποιήθηκε.**
Αυτό είναι φυσιολογικό. Η εστία σας προειδοποιεί ότι η επιφάνεια είναι ακόμα καυτή. Αυτό το σύμβολο θα συνεχίσει να εμφανίζεται μέχρι η επιφάνεια να είναι αρκετά κρύα για να την αγγίξετε.
4. **Ορισμένα δοχεία μπορεί να κάνουν περίεργους ήχους κατά τη θέρμανση.**
Αυτό είναι φυσιολογικό.
5. **Το γυαλί είναι γρατζουνισμένο.**
- Χρησιμοποιήσατε ακατάλληλα δοχεία μαγειρέματος.
 - Έχετε χρησιμοποιήσει λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγάρια.
6. **Η αντίσταση στην εστία ενεργοποιείται και απενεργοποιείται εναλλάξ κατά τη λειτουργία:**
Αυτό συμβαίνει σε όλες τις εστίες.
- Εάν έχετε επιλέξει το υψηλότερο επίπεδο ισχύος, το θερμαντικό στοιχείο θα παραμείνει αναμμένο για ορισμένο χρονικό διάστημα και στη συνέχεια θα ενεργοποιείται/ απενεργοποιείται εναλλάξ.
 - Εάν έχετε επιλέξει χαμηλότερο επίπεδο ισχύος, το θερμαντικό στοιχείο θα ενεργοποιείται/ απενεργοποιείται εναλλάξ από την αρχή.
7. **Η ένδειξη ισχύος μαγειρέματος ανάβει, αλλά η θέρμανση δεν ξεκινά:**
- Υψηλή θερμοκρασία της γυάλινης κεραμικής εστίας.
 - Η πλακέτα τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.

Κωδικοί βλαβών

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, η γυάλινη κεραμική εστία θα εμφανίσει τους αντίστοιχους κωδικούς σφάλματος:

Κωδικός σφάλματος	Πιθανή αιτία	Λύση
E1/E2	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας ρεύματος.	Ελέγξτε αν η τροφοδοσία ρεύματος είναι κανονική. Αφού βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία ρεύματος είναι κανονική, επανασυνδέστε την εστία.

E3	Η θερμοκρασία του αισθητήρα του τρανζίστορ IGBT είναι πολύ υψηλή.	Το δοχείο που χρησιμοποιείτε δεν μπορεί να είναι άδειο, πρέπει να περιέχει κάποιο υγρό ή τροφή.
E5	Η θερμοκρασία του αισθητήρα IGBT είναι πολύ υψηλή.	Ξεκινήστε ξανά αφού κρυώσει η κεραμική εστία.

Εάν λάβετε οποιονδήποτε άλλο κωδικό σφάλματος που δεν αναφέρεται εδώ, απενεργοποιήστε την εστία και επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

Σημείωση:

- Οι παρούσες οδηγίες απευθύνονται σε εξειδικευμένους τεχνικούς, μην επιχειρήσετε να τις εκτελέσετε εάν δεν διαθέτετε την απαραίτητη εκπαίδευση και γνώση, καθώς οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από λανθασμένη επισκευή θα καταστήσει άκυρη την εγγύηση.
- Μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε τη μονάδα μόνοι σας για να αποφύγετε τον κίνδυνο και τη ζημιά στην εστία.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Στοιχεία αναφοράς: EU01_101133

Προϊόν: Bolero Squad V 3100

Ζώνες μαγειρέματος: 3 ζώνες

Τάση τροφοδοσίας: 220-240 V~ ή 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Εγκατεστημένο ηλεκτρικό ρεύμα: 5700 W

Διαστάσεις προϊόντος: 590x520x52 mm

Διαστάσεις εντοιχισμού: 555x495 mm

Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογίζεται ανά kg (EC_{ηλεκτρικό μαγειρέμα}): 189,2/184,5/183,9 Wh/Kg

Κατανάλωση ενέργειας της γυάλινης κεραμικής εστίας υπολογίζεται ανά kg (EC_{εστίας}): 185,9 Wh/Kg

Ζώνες μαγειρέματος (περιοχές)	Διάμετρος ζώνης μαγειρέματος / επιφάνεια (mm)	Διάμετρος μαγειρικών σκευών (mm)	Ποσότητα νερού m _{cw} (g)	Κατανάλωση ισχύος δοκιμής E _{cw} (Wh)	Κατανάλωση ενέργειας δοκιμής ανά kg νερού (Wh/Kg)
Μπροστινή (B)	200	210	2050	378,3	184,5
Μεσαία (C)	300	300	4240	779,6	183,9
Πίσω (A)	165	180	1500	283,8	189,2

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

8. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν αυτό το προϊόν φτάσει στο τέλος της λειτουργικής του ζωής,

θα πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να το μεταφέρετε σε ένα σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο σωστής απόρριψης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών και/ή των μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των ανωτέρω οδηγιών θα συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

9. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Cecotec θα φέρει ευθύνη έναντι του τελικού χρήστη ή του καταναλωτή για τυχόν έλλειψη συμμόρφωσης που υφίσταται κατά τη στιγμή της παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που καθορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν διαπιστώσετε κάποιο περιστατικό με το προϊόν ή έχετε οποιαδήποτε απορία, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec στο +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων του παρόντος εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Το περιεχόμενο της παρούσας έκδοσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευθεί σε σύστημα αναπαραγωγής, να μεταδοθεί ή να κυκλοφορήσει με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

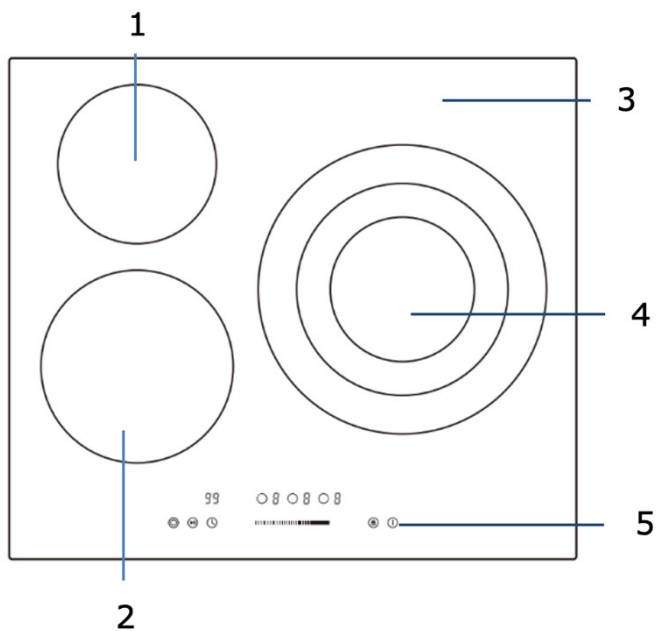


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

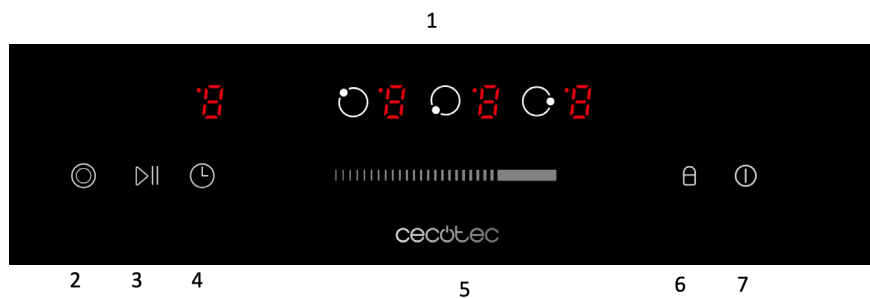


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

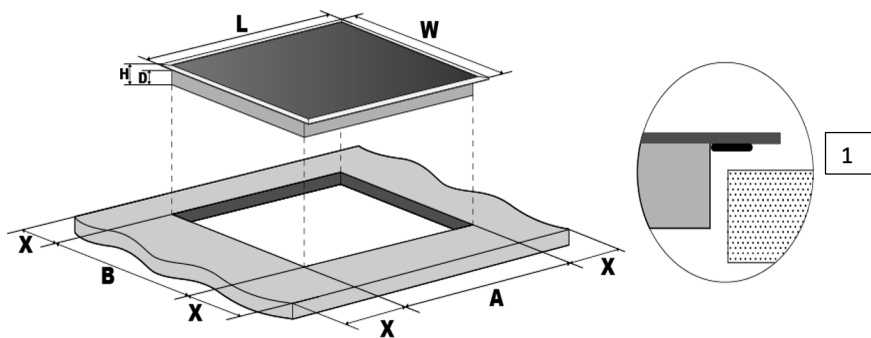


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

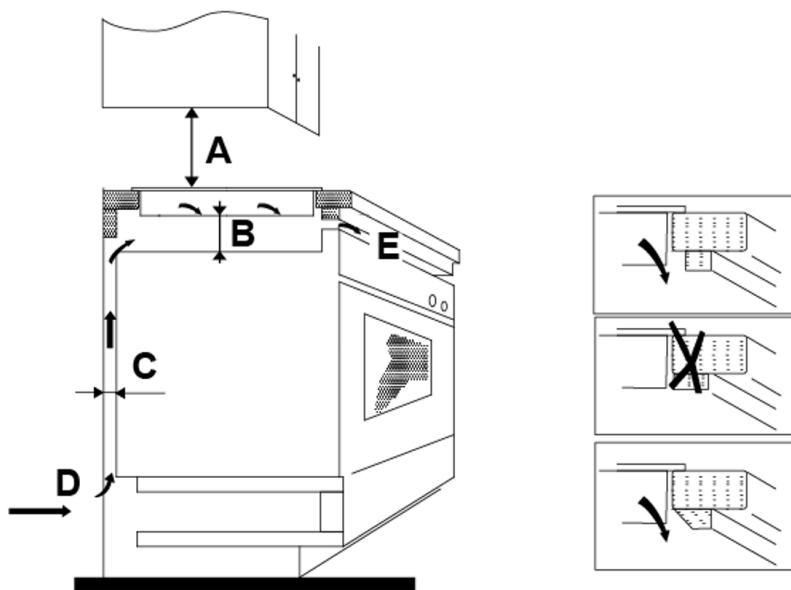


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

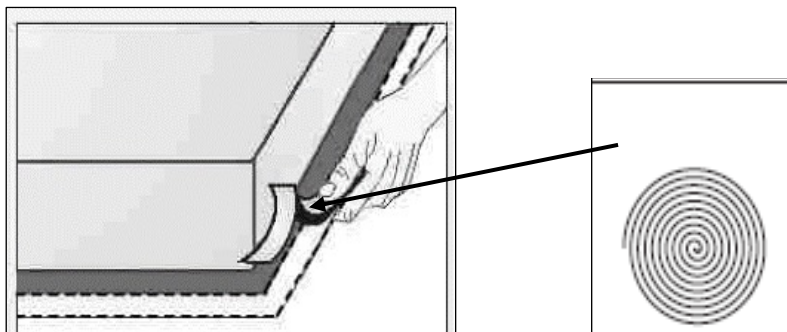


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

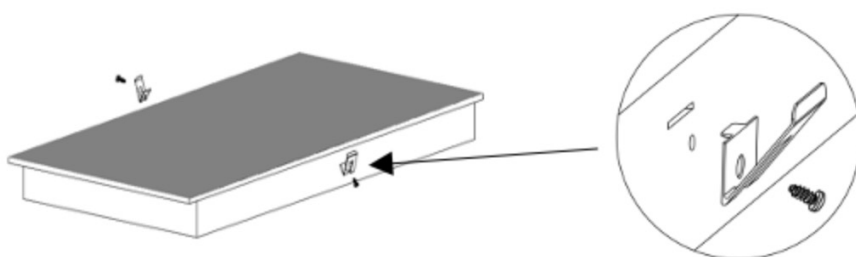


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

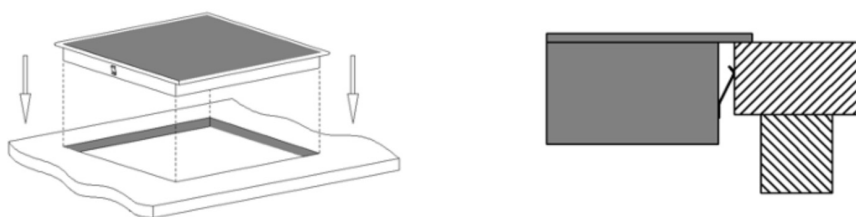


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

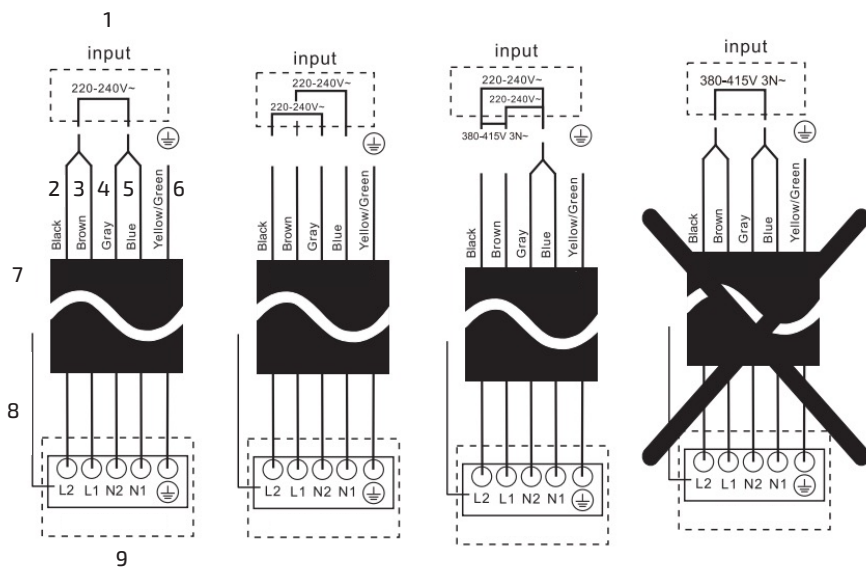


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8



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

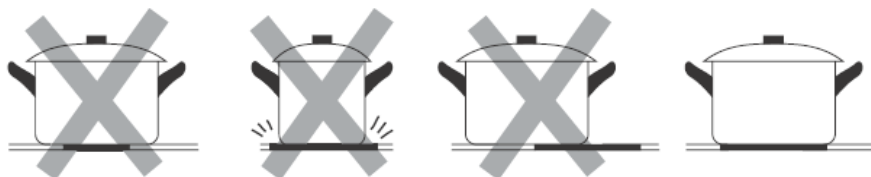


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

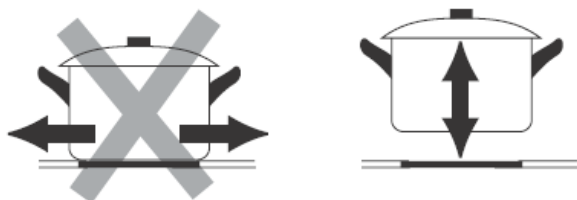


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

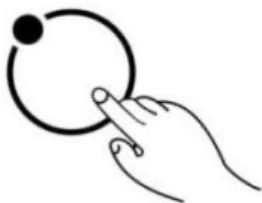


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

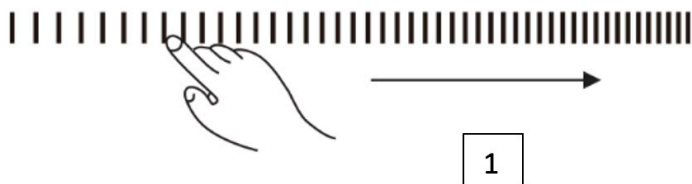


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
RP01240722

