

cecotec

BOLERO SQUAD V 4001

Placa de vitrocerámica / Glass-ceramic hob



bolero

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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	17
Instruções de segurança	21
Veiligheidsinstructies	24
Instrukcja bezpieczeństwa	28
Bezpečnostní pokyny	31

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	35
2. Antes de usar	35
3. Instalación	36
4. Funcionamiento	40
5. Limpieza y mantenimiento	46
6. Resolución de problemas	49
7. Especificaciones técnicas	51
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	53
9. Garantía y SAT	54
10. Copyright	54

INDEX

1. Parts and components	55
2. Before use	55
3. Installation	56
4. Operation	60
5. Cleaning and maintenance	65
6. Troubleshooting	68
7. Technical specifications	70
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	72
9. Technical support and warranty	72
10. Copyright	72

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	73
2. Avant utilisation	73
3. Installation	74
4. Fonctionnement	78
5. Nettoyage et entretien	84
6. Résolution de problèmes	87
7. Spécifications techniques	89
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	91
9. Garantie et SAV	92
10. Copyright	92

INHALT

1. Teile und Komponenten	93
2. Vor dem Gebrauch	93
3. Montage	94
4. Bedienung	98
5. Reinigung und Wartung	105
6. Problembhebung	108
7. Technische Spezifikationen	110
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	112
9. Garantie und Kundendienst	113
10. Copyright	113

INDICE

1. Parti e componenti	114
2. Prima dell'uso	114
3. Installazione	115
4. Funzionamento	119
5. Pulizia e manutenzione	125
6. Risoluzione dei problemi	128
7. Specifiche tecniche	130
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	132
9. Garanzia e supporto tecnico	132
10. Copyright	132

ÍNDICE

1. Peças e componentes	133
2. Antes de usar	133
3. Instalação	134
4. Funcionamento	138
5. Limpeza e manutenção	144
6. Resolução de problemas	146
7. Especificações técnicas	148
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	150
9. Garantia e SAT	151
10. Copyright	151

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	152
2. Vóór u het apparaat gebruikt	152
3. Installatie	153
4. Werking	157
5. Schoonmaak en onderhoud	163
6. Probleemoplossing	166
7. Technische specificaties	168
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	170
9. Garantie en technische ondersteuning	170
10. Copyright	171

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	172
2. Przed użyciem	172
3. Instalacja	173
4. Funkcjonowanie	177
5. Czyszczenie i konserwacja	183
6. Rozwiązywanie problemów	186
7. Specyfikacja techniczna	188
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	190
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	190
10. Prawa autorskie	190

OBSAH

1. Díly a součásti	191
2. Před použitím	191
3. Instalace	192
4. Provoz	196
5. Čištění a údržba	202
6. Řešení problémů	204
7. Technické specifikace	206
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	208
9. Záruka a technický servis	208
10. Copyright	208

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento para realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Deben cumplirse estrictamente las normas y disposiciones contenidas en este manual de instrucciones. No permita que nadie que no esté familiarizado con el contenido de este manual de instrucciones opere la placa vitrocerámica.
- **IMPORTANTE:** Los muebles adyacentes y todos los materiales utilizados en la instalación deben poder soportar una temperatura mínima de 85°C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentre la placa.
- Cecotec no se hace responsable de cualquier daño causado por la instalación del electrodoméstico sin tener en cuenta este límite de temperatura, o por la colocación de materiales adyacentes a menos de 4 mm del electrodoméstico.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec. No cocine en una placa rota o agrietada.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni rasquetas de metal afiladas para limpiar el vidrio, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría resultar en la ruptura del vidrio.
- No debe usar un limpiador a vapor.
- El aparato no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Peligro de incendio: No almacene objetos en las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado de manera continua.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y podría resultar en un incendio.
- **ADVERTENCIA:** Nunca intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- Desconecte la placa de cocina antes de realizar la limpieza o el mantenimiento.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados. La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.
- No debe colocarse en ningún momento ningún material o producto combustible sobre este aparato.


- No instale el aparato junto a cortinas o muebles tapizados.
- No utilice el dispositivo para calentar la habitación ni para secar ropa.
- Es recomendable que este aparato sea instalado y conectado correctamente por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión total de la red eléctrica.
- Si no instala correctamente el aparato, se puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Si el cable está dañado, debe ser sustituido por Cecotec, el distribuidor o personas con cualificación similar para evitar un peligro.
- Las asas de los utensilios de cocina pueden estar calientes al tacto tras su uso. Compruebe que las asas de los utensilios de cocina no sobresalen sobre otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños. Si no sigue estos consejos, pueden producirse quemaduras.
- Tras el uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual.
- Asegúrese de que otros electrodomésticos o aparatos eléctricos, incluidos sus cables de conexión, no toquen la placa vitrocerámica, ya que el material aislante de este equipo generalmente no es resistente a altas temperaturas.
- Utilice únicamente protectores de encimera adecuados (no incluidos). El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.
- No encienda la placa vitrocerámica hasta no haber colocado un utensilio de cocina adecuado sobre ella.
- ADVERTENCIA: Las superficies del aparato alcanzarán altas temperaturas durante su uso y retendrán el calor durante

un determinado tiempo después de apagarse. Extreme la precaución para evitar quemaduras.

- No coloque recipientes con un peso superior a 25 Kg, podría causar daños a la placa.
- No utilice la placa en caso de fallo o avería. Desconecte la alimentación eléctrica y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del dispositivo a menos que sean continuamente supervisados.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- 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.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.

- The rules and regulations contained in this instruction manual must be strictly observed. Do not allow anyone who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the ceramic hob.
- NOTE: adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85 °C above the room temperature of the room in which the hob is located.
- Cecotec will not be liable for any damage caused by installation of the appliance in disregard of this temperature limit, or by placing adjacent materials within 4 mm of the appliance.
- WARNING: if the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Contact the official Cecotec Technical Support Service. Do not cook on a cracked or broken hob.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass, as they may scratch the surface, which could result in glass breakage.
- Do not use a steam cleaner.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Risk of fire: Do not store objects on the cooking surfaces.
- CAUTION: the cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be continuously monitored.
- WARNING: unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and could result in a fire.
- WARNING: never try to put out the fire with water, turn off the device and cover the flame, for example, with a lid or a fireproof blanket.
- Unplug the cooking hob before carrying out any cleaning or maintenance task.


- The appliance must not be installed behind a decorative door to avoid overheating.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- Careful: the hob edges are sharp. Failure to exercise caution may result in injury or cuts.
- Do not place any flammable material or product on this appliance at any time.
- Do not install the appliance next to curtains or upholstered furniture.
- Never use the appliance to heat a room or to dry clothes.
- It is recommended that a suitably qualified person installs and connects the appliance correctly.
- This appliance must be connected to a circuit fitted with an isolating switch that allows total disconnection from the mains.
- If the device is not correctly installed, any guarantee or liability claims may be voided.
- If the cable is damaged, it must be replaced by Cecotec, the supplier, or qualified personnel to avoid hazards.
- The cookware handles may be hot to the touch after use. Check the cookware handles do not overlap other cooking areas that are on. Keep the handles out of the reach of children. Failure to follow this advice may result in burns.
- After use, always turn off the cooking areas and the hob as described in this manual.
- Make sure that other electrical appliances or devices, including their power cables, do not touch the hob, since the insulating material of this appliance is generally not resistant to high temperatures.
- Only use suitable worktop protectors (not included). The use of unsuitable protectors can cause accidents.

- Do not switch on the ceramic hob until you have placed suitable cookware on it.
- WARNING: The surfaces of the appliance will reach high temperatures during use and will retain heat for a certain time after switching off. Exercise extreme caution to avoid burns.
- Do not place containers weighing more than 25 kg, as this may cause damage to the hob.
- Do not use the hob in the event of a fault or malfunction. Disconnect the power supply and contact the official Cecotec Technical Support Service.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements. Children under 8 years old must stay away from the appliance, unless they are constantly supervised.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.

-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Les règles et dispositions figurant dans ce manuel d'instructions doivent être strictement respectées. Ne laissez pas une personne qui ne connaît pas le contenu de ce manuel d'instructions utiliser la plaque vitrocéramique.
- IMPORTANT : Les meubles adjacents et tous les matériaux utilisés lors de l'installation doivent pouvoir résister à une température minimale de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce dans laquelle se trouve la plaque.
- Cecotec ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par l'installation de l'appareil sans prendre en compte cette limite de température, ou en plaçant des matériaux adjacents à moins de 4 mm de l'appareil.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec. Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson fissurée ou cassée.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer le verre, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé à travers d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- Risque d'incendie : Ne déposez pas d'objets sur les foyers.
- PRÉCAUTION : Le processus de cuisson doit être contrôlé. Un processus de cuisson à court terme doit faire l'objet d'un suivi continu.
- AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereuse et provoquer un incendie.


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

foyers allumés. Maintenez les poignées hors de portée des enfants. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.

- Après utilisation, éteignez toujours les foyers et la plaque de cuisson comme indiqué dans ce manuel.
- Veillez à ce que d'autres appareils ou dispositifs électriques, y compris leurs câbles de connexion, ne touchent pas la plaque vitrocéramique, car le matériau isolant de ces appareils n'est généralement pas résistant aux températures élevées.
- N'utilisez que des protections de plan de travail adaptées (non fournies). L'utilisation d'une protection inappropriée peut provoquer des dommages.
- N'allumez pas la plaque vitrocéramique sans y avoir placé un ustensile de cuisson approprié.
- AVERTISSEMENT : Les surfaces de l'appareil atteignent des températures élevées pendant l'utilisation et conservent la chaleur pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil. Faites attention à ne pas vous brûler.
- Ne placez pas de récipients d'un poids supérieur à 25 kg, car cela pourrait endommager la plaque.
- N'utilisez pas la plaque en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Débranchez l'alimentation électrique et contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Regeln und Vorschriften sind unbedingt einzuhalten. Erlauben Sie niemandem, der nicht mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut ist, das Kochfeld zu bedienen.
- **WICHTIG:** Angrenzende Möbel und alle in der Installation verwendeten Materialien müssen einer Temperatur von mindestens 85°C über der Umgebungstemperatur des Raumes, in dem das Kochfeld steht, standhalten.
- Cecotec kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die dadurch entstehen, dass das Gerät ohne Berücksichtigung dieser Temperaturgrenze installiert wird

oder dass angrenzende Materialien in einem Abstand von weniger als 4 mm zum Gerät angebracht werden.

- **HINWEIS:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec. Kochen Sie nicht auf einem gesprungenen oder zerbrochenen Kochfeld.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Glases keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **Brandgefahr:** Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzfristiger Brennprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- **HINWEIS:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem fettigen oder öligen Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- **HINWEIS:** Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z. B. mit einer Feuerlöschdecke oder einer Löschdecke.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung aus.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf

dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Stecker geerdet ist.

- Seien Sie vorsichtig: Die Kanten des Kochfeldes sind scharf. Bei Nichtbeachtung kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen oder zum Trocknen von Kleidung.
- Es wird empfohlen, dass dieses Gerät von einer entsprechend qualifizierten Person korrekt installiert und angeschlossen wird.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung vom Netz ermöglicht.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch Cecotec, den Händler oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Die Griffe von Küchenutensilien können sich nach dem Gebrauch heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Küchengeräte nicht über andere beleuchtete Kochstellen hinausragen. Bewahren Sie die Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen führen.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus.
- Achten Sie darauf, dass andere Elektrogeräte und deren

Anschlusskabel das Glaskeramikkochfeld nicht berühren, da das Isoliermaterial dieser Geräte im Allgemeinen nicht hochtemperaturbeständig ist.


- Verwenden Sie nur geeignete Arbeitsplattenschutzvorrichtungen (nicht im Lieferumfang enthalten). Die Verwendung von unzureichenden Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Schalten Sie das Glaskeramikkochfeld erst ein, wenn Sie ein geeignetes Kochgeschirr darauf platziert haben.
- HINWEIS: Die Oberflächen des Geräts erreichen während des Gebrauchs hohe Temperaturen und halten die Wärme noch eine gewisse Zeit nach dem Ausschalten. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie keine Behälter mit einem Gewicht von mehr als 25 kg auf, da dies das Kochfeld beschädigen könnte.
- Benutzen Sie das Kochfeld im Falle eines Fehlers oder einer Störung nicht. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.
- HINWEIS: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire

da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Le norme e le disposizioni contenute in questo manuale di istruzioni devono essere rigorosamente rispettate. Non consentire l'uso del piano cottura in vetroceramica a persone che non conoscono il contenuto di questo manuale di istruzioni.
- **IMPORTANTE:** I mobili adiacenti e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono essere in grado di resistere a una temperatura minima di 85°C al di sopra della temperatura ambiente del locale in cui si trova il piano cottura.
- Cecotec declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'installazione dell'apparecchio senza tenere conto di questo limite di temperatura o dalla collocazione di materiali adiacenti a meno di 4 mm dall'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec. Non cucinare su un piano cottura incrinato o rotto.
- Non usare prodotti per la pulizia abrasivi né raschietti

metallici affilati per pulire il vetro, onde evitare graffi sulla superficie e conseguente rottura del vetro.

- Non usare pulitori a vapore.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Pericolo di incendio: Non riporre oggetti sul piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** Sorvegliare sempre la cottura. Sorvegliare in modo continuo i processi di cottura di corta durata.
- **ATTENZIONE:** La cottura incustodita su un piano cottura unto può essere pericolosa e provocare un incendio.
- **ATTENZIONE:** Non tentare mai di estinguere un incendio con l'acqua. Spegnerne l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Spegnerne il piano cottura prima della pulizia o della manutenzione.
- Per evitare il surriscaldamento del piano cottura, non installarlo dietro pannelli decorativi.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Fare attenzione: i bordi del pannello sono taglienti. La mancanza di cautela può provocare lesioni o tagli.
- Non appoggiare mai nessun materiale o prodotto combustibile sull'apparecchio.
- Non installare l'apparecchio vicino a tende o mobili tappezzati o imbottiti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare una stanza o asciugare vestiti.
- Si raccomanda che questo apparecchio sia correttamente installato e collegato da una persona adeguatamente qualificata.


- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore di isolamento che permetta scollegare completamente la rete elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio può far decadere qualsiasi diritto di garanzia o di responsabilità.
- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare pericoli.
- I manici degli utensili di cottura possono essere caldi al tatto dopo l'uso. Controllare che i manici degli utensili di cottura non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini. Il mancato rispetto di questo consiglio può provocare ustioni.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale.
- Assicurarsi che altri elettrodomestici o dispositivi, compresi i cavi di collegamento, non tocchino il piano di cottura in vetroceramica, poiché il materiale isolante di questo apparecchio non è generalmente resistente alle alte temperature.
- Utilizzare solo protezioni adeguate al piano di lavoro (non incluse). L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Non accendere il piano di cottura in vetroceramica finché non vi si è appoggiato un utensile di cottura adatto.
- ATTENZIONE: Le superfici dell'apparecchio raggiungono temperature elevate durante l'uso e mantengono il calore per un certo tempo dopo lo spegnimento. Usare con cautela per evitare scottature.
- Non collocare recipienti di peso superiore a 25 kg, per evitare di danneggiare il piano cottura.
- Non utilizzare il piano cottura in caso di guasti o malfunzionamenti. Scollegare l'alimentazione e contattare

il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

- ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore ai 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- As regras e os regulamentos contidos neste manual de instruções devem ser rigorosamente respeitados. Não permita que uma pessoa que não esteja familiarizada com o conteúdo deste manual de instruções opere a placa vitrocerâmica.

- IMPORTANTE: O mobiliário adjacente e todos os materiais utilizados na instalação devem poder suportar uma temperatura mínima de 85 °C acima da temperatura ambiente da divisão onde se encontra a placa.
- A Cecotec não se responsabiliza por quaisquer danos causados pela instalação do aparelho sem ter em conta este limite de temperatura, ou pela colocação de materiais adjacentes a menos de 4 mm do aparelho.
- ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec. Não cozinhar numa placa rachada ou partida.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro, uma vez que podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Risco de incêndio: não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser continuamente monitorizado.
- ADVERTÊNCIA: Cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- ADVERTÊNCIA: Nunca tentar apagar um incêndio com água, desligar o aparelho e cobrir a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- Desligar a placa antes da limpeza ou manutenção.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Tenha cuidado: as bordas do painel são afiadas. A falta de cautela pode resultar em lesões ou cortes.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em qualquer altura.
- Não instale o aparelho junto a cortinas ou móveis estofados.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer uma sala ou secar roupas.
- Recomenda-se que este aparelho seja instalado e ligado corretamente por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito incorporando um interruptor isolador que permita a desconexão total da rede.
- A não instalação correta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Se o cabo for danificado, deve ser substituído pela Cecotec, pelo distribuidor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.
- As pegas dos utensílios de cozinha podem estar quentes ao toque após a sua utilização. Verificar se as pegas dos utensílios de cozinha não se sobressaem sobre outras áreas de cozedura que estão acesas. Manter as pegas fora do alcance das crianças. O não seguimento deste conselho pode resultar em queimaduras.
- Após utilização, desligar sempre as áreas de cozedura e placa de cozedura, tal como descrito neste manual.
- Certifique-se de que outros aparelhos elétricos ou dispositivos, incluindo os respetivos cabos de ligação, não tocam na placa vitrocerâmica, uma vez que o material

isolante deste equipamento não é geralmente resistente a temperaturas elevadas.

- Utilize apenas protetores de bancada adequados (não incluídos). A utilização de proteções inadequados pode causar acidentes.
- Não ligue a placa vitrocerâmica antes de ter colocado um utensílio de cozinha adequado sobre ela.
- ADVERTÊNCIA: As superfícies do aparelho atingem temperaturas elevadas durante a utilização e retêm o calor durante um certo tempo depois de o desligar. Tenha o máximo cuidado para evitar queimaduras.
- Não coloque recipientes com peso superior a 25 kg, pois isso pode causar danos na placa.
- Não utilize a placa em caso de avaria ou mau funcionamento. Desligue a fonte de alimentação e contacte a Assistência Técnica da Cecotec.
- ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização. Ter cuidado de não tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do dispositivo, a menos que sejam continuamente supervisionadas.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen

over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- De regels en voorschriften in deze handleiding moeten strikt worden nageleefd. Laat de keramische kookplaat niet bedienen door iemand die niet bekend is met de inhoud van deze handleiding.
- BELANGRIJK: Aangrenzend meubilair en alle materialen die in de installatie worden gebruikt, moeten bestand zijn tegen een minimumtemperatuur van 85°C boven de omgevingstemperatuur van de ruimte waarin de kookplaat zich bevindt.
- Cecotec kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade veroorzaakt door het installeren van het apparaat zonder rekening te houden met deze temperatuurlimiet, of door het plaatsen van aangrenzende materialen binnen 4 mm van het apparaat.
- WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is om de kans op elektrische schokken te voorkomen. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec. Kook niet op een gebarsten of kapotte kookplaat.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrappers om het glas schoon te maken, aangezien deze krassen kunnen maken op het oppervlak, waardoor het glas kan breken.


- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- LETOP: Het kookproces moet ondertoezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- WAARSCHUWING: Koken zonder toezicht op een vette of olieachtige kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- WAARSCHUWING: Probeer nooit een brand met water te blussen, schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een blusdeken of een branddeken.
- Schakel de kookplaat uit voor reiniging of onderhoud.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp. Als u niet voorzichtig bent, kunt u verwondingen of snijwonden oplopen.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Installeer het apparaat niet naast gordijnen of gestoffeerde meubels.
- Gebruik het apparaat niet om de kamer te verwarmen of om kleren te drogen.
- Het verdient aanbeveling dat dit apparaat op de juiste wijze wordt geïnstalleerd en aangesloten door een persoon met de vereiste kwalificaties.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een stroomkring

- met een scheidingsschakelaar die het mogelijk maakt het apparaat volledig van het elektriciteitsnet los te koppelen.
- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Als de kabel beschadigd is, moet deze door Cecotec, de distributeur of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- De handgrepen van keukengerei kunnen na gebruik heet aanvoelen. Controleer of de handgrepen van het kookgerei niet uitsteken boven andere kookzones die verlicht zijn. Houd handgrepen buiten het bereik van kinderen. Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden tot gevolg hebben.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat andere elektrische apparaten, inclusief hun aansluitkabels, de keramische kookplaat niet aanraken, aangezien het isolatiemateriaal van deze apparatuur over het algemeen niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik alleen geschikte werkbladbeschermers (niet meegeleverd). Het gebruik van ongeschikte bescherming kan leiden tot ongelukken.
- Zet de keramische kookplaat pas aan nadat u er een geschikt keukengerei op heeft geplaatst.
- WAARSCHUWING: De oppervlakken van het apparaat zullen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken en zullen na het uitschakelen nog enige tijd warmte vasthouden. Wees uiterst voorzichtig om brandwonden te voorkomen.
- Plaats geen voorwerpen die zwaarder zijn dan 25 kg, want dan kan de plaat beschadigd raken.
- Gebruik de kookplaat niet in geval van een storing of defect. Koppel de voeding los en neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

- WAARSCHUWING: het apparaat en toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz 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 nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Należy ściśle przestrzegać zasad i wytycznych zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Nie należy zezwalać na obsługę płyty vitroceramicznej osobom, które nie zapoznały się z treścią niniejszej instrukcji obsługi.
- WAŻNE: Sąsiednie meble i wszystkie materiały użyte

w instalacji muszą być w stanie wytrzymać minimalną temperaturę 85°C powyżej temperatury otoczenia pomieszczenia, w którym znajduje się płyta.

- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane instalacją urządzenia bez uwzględnienia tego limitu temperatury lub umieszczeniem sąsiednich materiałów w odległości mniejszej niż 4 mm od urządzenia.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie.
- Do czyszczenia szkła nie należy używać materiałów ściernych ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Zagrożenie pożarem: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach kuchennych.
- UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
- OSTRZEŻENIE: Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i zakryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Odtłącz płytę kuchenną przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Urządzenie należy instalować za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.

- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz że wtyczka jest uziemiona.
- Uważaj: krawędzie panelu są ostre. Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub zacięcia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na tym urządzeniu łatwopalnych materiałów.
- Nie instalować urządzenia w pobliżu zastan lub mebli tapicerowanych.
- Nie używaj nigdy urządzenia do ogrzewania pomieszczeń ani do suszenia ubrań.
- Zaleca się, aby to urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane i podłączone przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie musi być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik, który umożliwi całkowite odłączenie od sieci elektrycznej.
- Niewłaściwa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności.
- Jeśli przewód jest uszkodzony, powinien zostać zastąpiony przez Cecotec, dystrybutora lub osoby z odpowiednimi kwalifikacjami, aby zapobiec wypadkowi.
- Uchwyty naczyń kuchennych mogą być gorące w dotyku po użyciu. Sprawdź, czy uchwyty naczyń do gotowania nie wystają ponad inne włączone palniki. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować oparzenia.
- Po użyciu, wyłącz palniki i płytę tak jak zostało to opisane w tej instrukcji obsługi.
- Należy upewnić się, że inne sprzęty AGD lub urządzenia elektryczne, w tym ich przewody połączeniowe, nie dotykają


- plyty vitroceramicznej, ponieważ materiał izolacyjny tego sprzętu nie jest generalnie odporny na wysokie temperatury.
- Należy używać wyłącznie odpowiednich ochroniaczy blatu (nie dołączone do zestawu). Stosowanie nieodpowiednich zabezpieczeń może być przyczyną wypadków.
- Płytę vitroceramiczną należy włączyć dopiero po umieszczeniu na niej odpowiedniego naczynia do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Powierzchnie urządzenia osiągną wysoką temperaturę podczas użytkowania i będą utrzymywać ciepło przez pewien czas po wyłączeniu. Zachowaj szczególną ostrożność, aby uniknąć poparzeń.
- Nie należy umieszczać naczyń ważących więcej niż 25 kg, ponieważ może to spowodować uszkodzenie płyty.
- Nie używaj płyty w przypadku usterki lub nieprawidłowego działania. Odłącz zasilanie i skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie jak i jego części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném

používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.

- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Je třeba přísně dodržovat pravidla a předpisy obsažené v tomto návodu k použití. Nedovolte obsluhovat sklokeramickou varnou desku osobám, které nejsou seznámeny s obsahem tohoto návodu.
- **DŮLEŽITÉ:** Přilehlý nábytek a všechny materiály použité při instalaci musí být schopny odolat teplotě minimálně o 85 °C vyšší, než je pokojová teplota, ve které je deska umístěna.
- Společnost Cecotec nenesie odpovědnost za škody způsobené instalací spotřebiče bez zohlednění tohoto teplotního limitu nebo umístěním přilehlých materiálů do vzdálenosti 4 mm od spotřebiče.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem. Obráťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec. Nevařte na prasklé nebo rozbité varné desce.
- Nepoužívejte k čištění skla drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Spotřebič není určen k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- Nebezpečí požáru: Neskladujte žádné předměty na varných plochách.

- **POZOR:** Na proces vaření je třeba dohlížet. Krátkodobý proces vaření musí být neustále kontrolován.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejané varné desce může být nebezpečné a může vést k požáru.
- **VAROVÁNÍ:** Nikdy se nepokoušejte hasit oheň vodou, nýbrž vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte, např. poklicí nebo protipožární dekou.
- Odpojte varnou desku před prováděním čištění nebo údržby.
- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířkami, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka je uzemněná.
- Budte opatrní: hrany desky jsou ostré. Nedostatečná opatrnost může vést ke zranění nebo pořezání.
- Nikdy nepokládejte na tento spotřebič žádné hořlavé materiály nebo výrobky.
- Neinstalujte spotřebič vedle záclon nebo čalouněného nábytku.
- Nepoužívejte přístroj k vytápění místnosti ani k sušení prádla.
- Doporučuje se, aby tento spotřebič správně nainstalovala a zapojila osoba s příslušnou kvalifikací.
- Tento spotřebič musí být zapojen do obvodu s izolačním spínačem, který umožňuje úplné odpojení od elektrické sítě.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě platnosti záruky nebo nároků z odpovědnosti.
- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn společností Cecotec, prodejcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se zabránilo nebezpečí.
- Rukojeti kuchyňského nádobí mohou být po použití horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti nádobí nevyčnívají nad ostatní zapnuté varné zóny. Uchovávejte rukojeti mimo

dosah dětí. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny.

- Po používání vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v tomto návodu.
- Dbejte na to, aby jiné elektrické spotřebiče nebo zařízení, včetně jejich připojovacích kabelů, se nedotýkaly sklokeramické desky, protože izolační materiál tohoto zařízení není obecně odolný vůči vysokým teplotám.
- Používejte pouze vhodné ochranné prostředky pracovní desky (nejsou součástí balení). Použití nevhodných ochranných prostředků může vést k nehodám.
- Nezapínejte sklokeramickou varnou desku, dokud na ni nepoložíte vhodné varné nádobí.
- VAROVÁNÍ: Povrchy spotřebiče dosahují během používání vysokých teplot a po určitou dobu po vypnutí udržují teplo. Buďte velmi opatrní, aby nedošlo k popálení.
- Nepokládejte nádoby o hmotnosti větší než 25 kg, protože by mohlo dojít k poškození desky.
- Nepoužívejte desku v případě poruchy nebo závady. Odpojte napájení a obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let by se k přístroji neměly přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de cocción de 1,2 kW (165 mm de diámetro)
2. Zona de cocción de 1,8 kW (200 mm de diámetro)
3. Zona de cocción de 1,2 kW (165 mm de diámetro)
4. Zona de cocción de 1,8 kW (200 mm de diámetro)
5. Panel de control

Panel de control. Fig. 2

1. Icono visualizador de la zona de cocción superior izquierda: indica el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
2. Icono visualizador de la zona de cocción inferior izquierda: indica el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
3. Icono visualizador de la zona de cocción inferior derecha: indica el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
4. Icono visualizador de la zona de cocción superior derecha: indica el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
5. Icono táctil de disminución: para reducir el tiempo y el nivel de potencia.
6. Icono táctil del temporizador: para ajustar el tiempo de cocinado de cada zona de cocción
7. Icono táctil de encendido/apagado (ON/OFF): manténgalo pulsado para encender o apagar la placa vitrocerámica.
8. Icono táctil de bloqueo de seguridad para niños: manténgalo pulsado para bloquear o desbloquear el panel de control.
9. Icono táctil de aumento: para añadir tiempo y subir el nivel de potencia.
10. Display

Nota

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.

- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja


- Placa vitrocerámica
- Soportes y tornillos
- Este manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN

Conexiones eléctricas

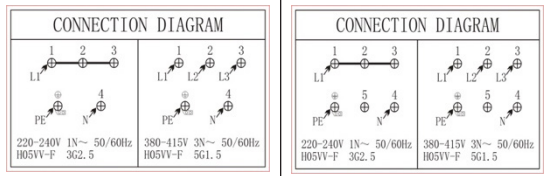
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de alimentación indicada en el marcado del producto coincide con la tensión de su red eléctrica.

Atención:

Recuerde conectar el cable de tierra al terminal  de la caja de conexiones. La alimentación eléctrica de la placa vitrocerámica debe disponer de un interruptor de seguridad que permita cortar la corriente en caso de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser de al menos 3 mm.

Advertencia:

- Si tiene que cambiar el cable de alimentación, el conductor de puesta a tierra (amarillo/verde) debe ser siempre 10 mm más largo que los conductores de línea.
- Procure que la temperatura del cable de alimentación no supere los 50°C.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su Servicio de Asistencia Técnica para evitar cualquier riesgo potencial.
- La placa vitrocerámica está fabricada para funcionar con corriente bifásica alterna (400V2N-50Hz). La tensión nominal de las resistencias de la placa es de 230 V. La adaptación de la placa vitrocerámica para funcionar con corriente monofásica es posible mediante el puenteado adecuado en la caja de conexiones, según el esquema de conexiones. El esquema de conexiones también se encuentra en la tapa de la caja de conexiones.
- Recuerde que el cable de conexión debe coincidir con el tipo de conexión y la potencia nominal de la placa vitrocerámica.
- El cable de conexión debe fijarse en una abrazadera antitracción.
- Para acceder al interior de la caja de conexiones, proceda según se indica en la figura 3.

Tipos de conexión			
Modelo	Rango de voltaje seleccionable y tipos de cable de conexión		Diagramas de conexión
	220-240V 1N~ 50-60Hz	380-415V 3N~ 50-60Hz	KADO K 1/5 KADO XT
01968	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 5G1.5	

- Las conexiones de los cables deben realizarse de acuerdo con el esquema situado en la parte inferior de la placa.
- Debe utilizar un destornillador de buena calidad para apretar con cuidado y completamente TODOS los tornillos de los terminales.
- Si al encender la placa por primera vez, sólo funcionan dos de las zonas, deberá volver a comprobar que todos los tornillos de los terminales están bien apretados. Esto debe hacerse antes de ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

IMPORTANTE: NO conecte el aparato a la red eléctrica mediante un enchufe y una toma de corriente menor de 13 A.

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

Sustitución del cable de alimentación.

- Si el cable de alimentación de red está dañado, debe sustituirse por otro adecuado, para ello póngase en contacto con el Servicio de Asistencia oficial de Cecotec o con un técnico cualificado.
 - El cable de alimentación de red debe sustituirse de acuerdo con las siguientes indicaciones:
1. Apague el aparato.

2. Abra la caja de terminales situado en la parte inferior de la placa.
3. Desenrosque los tornillos de los terminales que fijan el cable.
4. El cable de tierra "verde-amarillo" debe conectarse al terminal marcado. Debe ser unos 10 mm más largo que los cables de corriente y neutro.
5. El cable neutro "azul" debe conectarse al terminal marcado con la letra (N) - el cable de fase (L) debe conectarse al terminal marcado con la letra (L) tal y como se indica en la figura 4. Fuente de alimentación 220-240V-2+2N-.

Leyenda figura 4:

- 1.- Cable de tierra "amarillo-verde".
- 2.- Cable neutro N "azul-gris"
- 3.- Cable de fase L "marrón-negro".

Antes de instalar la placa vitrocerámica

Advertencias:

- La cocina debe estar seca y aireada y disponer de una buena ventilación. Al instalar la placa, debe garantizarse un fácil acceso a todos los elementos de control.
- Se trata de una placa vitrocerámica integrada con diseño en forma de "Y", lo que significa que su parte trasera y una de sus partes laterales pueden colocarse junto a un mueble alto o una pared. El revestimiento o chapado utilizado en los muebles empotrados debe aplicarse con un adhesivo resistente al calor (100°C). Esto evita la deformación de la superficie o el desprendimiento del revestimiento.
- Las campanas extractoras deben instalarse sobre la placa siguiendo las instrucciones del fabricante.
- La placa vitrocerámica se puede instalar sobre una encimera con un espesor de entre 30 a 40 mm y cerca de paredes más altas que la encimera, manteniendo una distancia mínima de 100 mm.
- Realice todos los cortes necesarios en la encimera y luego retire con cuidado las virutas o el serrín antes de instalar la placa.
- Para garantizar una correcta ventilación de la encimera respete las dimensiones que se muestran en la figura 5.

Leyenda Figura 5:

1. Parte trasera del armario o la encimera
2. Borde posterior del recorte
3. A: 40 mm (Min). B: 40 mm (Max)

- Asegúrese de que la superficie esté nivelada y cuadrada y que ninguna pieza interfiera con el espacio requerido para la instalación.
- Prepare el corte como se indica en la figura 6.

Instalación de la placa vitrocerámica

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

Paso 1

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

Paso 2

Fije los soportes (4 unidades) en los laterales de la palca con los tornillos suministrados, tal y como se muestra en la figura 7. Asegúrese de que todos los tornillos están bien apretados.

Leyenda Figura 7:

1. Soporte
2. Tornillo
3. Agujero para el tornillo

Paso 3

Coloque la placa en el hueco de la encimera y céntrela. Asegúrese de que los bordes de la placa queden alineados con los de la encimera (Figura 8).

Leyenda Figura 8:

1. Parte superior de la placa
2. Encimera
3. Soporte
4. Tornillo

- Cuando vaya a colocar la placa, gírela con cuidado y colóquela suavemente.
- Verifique que la junta aislante la placa vitrocerámica encaja perfectamente con los bordes del hueco de la encimera, esto es importante para asegurar una correcta estanqueidad.
- Los soportes deben adaptarse correctamente al hueco de la encimera.
- Si es preciso, puede colocar una tabla de madera en la parte inferior de la placa para asegurar más aún su fijación.

IMPORTANTE: Debe respetar los requisitos de ventilación indicados en la figura 9.

Leyenda Figura 9:

1. Entrada de aire

IMPORTANTE: Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. Debe asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa.

IMPORTANTE: No utilice un sellador de silicona para sellar el aparato. Esto dificultará la extracción de la placa en el futuro, especialmente si es necesario realizar tareas de mantenimiento.

La propia placa incluye una junta aislante instalada en sus bordes.

4. FUNCIONAMIENTO

Primer uso

Importante

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

Controles táctiles

- Todas las operaciones se realizan mediante los iconos táctiles que se encuentran en el panel de control.
- Cada icono táctil cuenta con un visualizador de estado.

Encendido de la placa vitrocerámica

- Cuando conectamos la placa al suministro eléctrico, esta emitirá un pitido para recordar que está encendida, todos los iconos indicadores en el panel de control se encenderán durante 2 segundos y luego el aparato entrará en modo "Apagado".
- Modo "Apagado": Todos los iconos indicadores del panel de control se apagarán, excepto el indicador de calor residual (H), si procede. En este momento, sólo estará activo el icono táctil de Encendido/Apagado (ON/OFF) ①.

Modo "Espera"

- En modo "Apagado", pulse y mantenga presionado el icono táctil "Encendido/Apagado (ON/OFF)" durante 3 segundos aproximadamente, la placa emitirá un pitido una vez y luego entrará en modo Espera.
- Todos los iconos indicadores del panel de control mostrarán "0" (el símbolo "H" se mostrará en el indicador de la zona de cocción si hay calor residual), el display del temporizador también mostrará "00", la placa no calentará en este momento.
- En el modo "Espera", si no hay ninguna operación de calentamiento en alguna zona de cocción, el aparato se apagará automáticamente transcurridos 10 segundos y emitirá un pitido.

Encender y apagar una zona de cocción

- En el modo "Espera", puede elegir la zona de cocción presionando su icono táctil del panel de control, luego presione los iconos táctiles "+" o "-" para ajustar el nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente. Mantenga presionados los botones "+" o "-" para aumentar o disminuir el nivel de potencia de forma continua.
- Cuando la placa vitrocerámica esté en funcionamiento, pulse y mantenga presionado el icono táctil "Encendido/Apagado (ON/OFF)" durante 3 segundos aproximadamente para apagarla, todas las zonas de cocción dejarán de calentarse. El indicador de la zona de cocción correspondiente mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura por calor residual "H" (si procede).
- Si necesita apagar una de las zonas de cocción, primero seleccione la zona pulsando su icono táctil correspondiente en el panel de control, luego presione el control táctil "-" hasta el nivel de potencia "0" y la zona de cocción se apagará. Esto no afectará el calentamiento de las otras zonas de cocción. Cuando el nivel de potencia llega a "0", el indicador de la zona de cocción correspondiente el símbolo de advertencia de alta temperatura "H" (siempre que haya calor residual).
- Si hay más de una zona de cocción funcionando al mismo tiempo, la potencia total será igual a la suma de las potencias de todas las zonas de cocción en funcionamiento, cada zona de cocción funcionará según su relación de modulación de potencia y no se afectarán entre sí.

IMPORTANTE: Cuando encienda la placa, se aconseja esperar un minuto antes de seleccionar la zona de cocción que desee.

Ajuste del nivel de potencia

- En el modo "Espera", presione el icono táctil de selección de zona de cocción; se mostrará el punto "●" a su lado y el nivel de potencia. Puede presionar los iconos táctiles "+" o "-" para ajustar el nivel de potencia adecuado.
- Al mantener presionado cualquiera de estos iconos táctiles, el valor en el indicador de zona se ajustará hacia arriba o hacia abajo. Cada vez que presione el icono táctil "+", se agregará un nivel de potencia, hasta el nivel 9, y se mostrará en el panel de control. Cada vez que presione el icono táctil "-", el nivel de potencia se reducirá en uno, hasta el nivel 0 (Cada vez que presione el icono táctil "+" o "-", se escuchará una breve señal audible). Si presiona de forma continua los iconos táctiles "+" o "-", el nivel de potencia aumentará o disminuirá de continuamente.
- Al finalizar el ajuste del nivel de potencia, el punto "●" dejará de parpadear y normalmente mostrará el nivel de potencia dentro de los 10 segundos de no realizar ninguna operación.
- Al cambiar el nivel de potencia de cualquiera de las zonas de cocción a nivel 0, se detendrá el calentamiento.
- Si el nivel de potencia de todas las zonas de cocción es "0", el aparato entrará automáticamente en estado de "Apagado" después de 1 minuto sin funcionamiento.

Función temporizador

- Después de seleccionar el nivel de potencia correspondiente de la zona de cocción, pulse el icono táctil del temporizador "⌚", el punto a la derecha se encenderá "●". En este momento, se accede al modo de temporización y se puede configurar el tiempo deseado.
- Si desea cancelar el temporizador, puede ajustar el tiempo a cero.
- La primera vez que presiona el icono táctil "+", el temporizador comienza a partir de 1 minuto, después del cual puede presionar de nuevo los controles táctiles "+" o "-" para ajustar el tiempo.
- Cada vez que pulse el control táctil "+", la placa emitirá un pitido y el tiempo aumentará en 1 minuto. Puede seleccionar entre 1 y 99 minutos.
- Cada vez que pulse el control táctil "-", la placa emitirá un pitido y el tiempo se reducirá en 1 minuto. Cuando el tiempo seleccionado sea inferior o igual a 30 minutos, el tiempo de ajuste continuo cambiará continuamente entre 30 y 0 minutos; Si el tiempo seleccionado con el icono táctil "+" es superior a 30 minutos, pulse el icono táctil "-" para ajustar el tiempo a 0 y continúe ajustando el tiempo entre 30 y 0 minutos con el icono táctil "-".
- Cuando la cuenta atrás del temporizador llegue a 0, se activará un pitido durante 2 minutos. Puede pulsar cualquier control táctil para desactivar el pitido.

Nota:

- Si ha configurado el tiempo de una determinada zona de cocción y desea modificarlo, pulse el icono táctil de temporizador nuevamente para seleccionar la zona de cocción correspondiente y luego ajuste el nuevo tiempo con los controles táctiles "+" y "-".
- Después de seleccionar la zona de cocción, se puede realizar un ajuste de tiempo antes de configurar el nivel de potencia. Dentro de los 10 segundos posteriores a la temporización (correspondiente al punto que parpadea en el panel de control, una vez por segundo), si no se realiza ninguna operación, la temporización se restablecerá automáticamente a cero (panel de control 00) y el punto se apagará.
- Cuando una zona de cocción está en funcionamiento, su indicador parpadea (una vez por segundo) durante el proceso de temporización y continúa hasta que finaliza el tiempo antes de apagarse.

Función temporizador para varias zonas de cocción

- El temporizador se puede programar por separado para cualquier zona de cocción y el tiempo de cada zona de cocción será independiente entre sí.
- Temporización de una sola zona de cocción:
- Al configurar la temporización para una zona de cocción, pulse primero el control táctil del temporizador, el punto del panel de control "●" de la zona de cocción seleccionada se encenderá, indicando que el tiempo se ha establecido correctamente. En este momento, puede utilizar los controles táctiles "+" y "-" para configurar el tiempo deseado.
- Temporización de varias zonas de cocción:
- Cada operación de configuración del temporizador será la misma que la de "Temporización de una sola zona de cocción".

- Presione cualquier icono táctil de zona de cocción y el display del temporizador mostrará el tiempo de esa zona de cocción.
- Cuando se temporizan varias zonas de cocción, se pueden seleccionar diferentes tiempos para cada zona, presionando el icono táctil "Temporizador".
- Si no se selecciona ninguna zona de cocción, el panel de control mostrará el valor mínimo del temporizador de las zonas de cocción, y se mostrará "●".

Apagar la placa vitrocerámica

- En el modo "Espera", mantenga presionado el icono táctil. De Encendido/Apagado (ON/OFF) durante 3 segundos aproximadamente, se escuchará una breve señal acústica y el aparato pasará al modo "Apagado". Si en la superficie de una zona de cocción hay calor residual en este momento, su indicador de nivel de potencia parpadeará y mostrará "H". Esto significa que la temperatura de la zona de cocción supera los 60°C (aprox) y, por lo tanto, sigue siendo lo suficientemente alta como para causar lesiones.
- Cuando la temperatura de la zona de cocción sea inferior a 60°C (aprox), se apagará la letra "H".
- Puede quemarse si toca una zona de cocción, incluso aunque su temperatura no supere los 60°C.

IMPORTANTE: El indicador de calor residual desaparecerá si se corta el suministro eléctrico.

Bloqueo de seguridad para niños

- El panel de control se puede bloquear pulsando y manteniendo presionado el icono táctil "Bloqueo de seguridad para niños" ⌘ durante 3 segundos. El icono se encenderá. Cuando el aparato se apague, el icono de bloqueo de seguridad se apagará.
- Repita la operación para desbloquear la placa.
- Si la placa está bloqueada, todos los controles quedarán deshabilitados, excepto el propio icono táctil de "Bloqueo de seguridad para niños" y el icono táctil de Apagado/Encendido (ON/OFF).

Sistema de desconexión de seguridad

- Si una o varias zonas de cocción se dejan encendidas accidentalmente, transcurrido un tiempo determinado, se activará el sistema de desconexión de seguridad. La duración depende del nivel de potencia ajustado en la(s) zona(s) de cocción.

Nivel de potencia	Tiempo máximo (horas)
1-2	6
3	5
4	5

5	4
6-9	1,5

- Si una zona de cocción alcanza el tiempo máximo de funcionamiento, se activará la función de desconexión de seguridad. Esto solo afectará a la zona en cuestión, no a las demás zonas que estén en funcionamiento (en caso de que las haya).

Indicador de calor residual

- Cuando apague una zona de cocción o toda la placa vitrocerámica, el visualizador de la zona correspondiente puede mostrar una letra "H". Esto significa que la temperatura de la zona de cocción supera los 60°C y, por lo tanto, sigue siendo lo suficientemente alta como para causar lesiones.
- Cuando la temperatura de la zona de cocción sea inferior a 60°C (aprox), se apagará la letra "H".
- **IMPORTANTE:** El indicador de calor residual desaparecerá si se corta el suministro eléctrico.
- Puede quemarse si toca una zona de cocción, incluso aunque su temperatura no supere los 60°C.
- El indicador de calor residual se mostrará durante 35 minutos seguidos después de que se apague la placa.

Sistema de seguridad contra sobre calentamientos

La placa vitrocerámica incorpora un sensor de temperatura electrónico en el panel de control que transmite la temperatura en tiempo real al circuito de control. El sistema de seguridad se activa cuando el sensor de temperatura electrónico detecta que la temperatura actual es superior a un cierto valor máximo y actúa reduciendo el nivel de potencia de la zona(s) de cocción activada(s). Una vez la temperatura disminuye a un valor seguro, se reanudará el funcionamiento to normal.

Códigos de error

En el estado de inicio, si el circuito de control no recibe la señal correcta de la placa de alimentación durante 20 segundos consecutivos, el display del panel de control mostrará "E1" y todas las zonas de cocción se apagarán. Transcurrido 1 minuto, la placa vitrocerámica volverá al estado "Apagado" y el símbolo de calor residual "H" se mostrará si procede.

Guía de uso de la placa vitrocerámica

- Las primeras veces que se utilice la placa vitrocerámica, es posible que desprenda un olor "a quemado". Es normal, se debe a los residuos de los componentes de fabricación. Este olor desaparecerá por completo con el uso repetido y una ventilación adecuada.
- La placa está equipada con zonas de cocción de diferentes diámetros y potencias.

- Las posiciones desde donde irradiará el calor están marcadas en la placa. Los utensilios de cocina deben colocarse exactamente sobre estas zonas para que se produzca un calentamiento eficaz. Los utensilios de cocina deben tener el mismo diámetro que la zona de cocción en la que se utilizan.
- No utilice utensilios de cocina con la base rugosa, ya que podrían rayar la superficie cerámica.
- Antes de utilizarlos, asegúrese de que la base esté limpia y seca.
- En frío, el fondo de los utensilios de cocina debe ser ligeramente cóncavo, ya que en caliente se dilata y queda plano sobre la superficie de la placa. Esto permitirá que el calor se transfiera más fácilmente.
- Si no se respetan estas normas, se producirá una gran pérdida de calor y energía. El calor no absorbido por el utensilio de cocina se extenderá a la placa vitrocerámica, el marco y los armarios circundantes.
- Es preferible cubrir las cacerolas con una tapa para poder cocinar a menor temperatura.
- Cuezca siempre las verduras, patatas, etc. en la menor cantidad de agua posible para reducir el tiempo de cocción.
- Los alimentos o líquidos con alto contenido en azúcar pueden dañar la placa de cocción si entran en contacto con la superficie de la placa vitrocerámica. Las salpicaduras deben limpiarse inmediatamente, aunque esto no impedirá que se dañe la superficie de la placa.

IMPORTANTE:

- La superficie de la vitrocerámica es resistente; sin embargo, no es irrompible y puede dañarse. Sobre todo, si se permite que caigan sobre él objetos puntiagudos o duros con cierta fuerza.
- No utilice la placa vitrocerámica si la superficie está rota o agrietada. Si esto ocurre, desconecte la placa para evitar descargas eléctricas y póngase en contacto con el Servicio oficial de Atención al Cliente de Cecotec.

Uso de los niveles de potencia:

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

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"> - Tortitas.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Saltear. - Cocinar pasta.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Saltear. - Dorar. - Hervir caldo. - Hervir agua.


Pautas de cocina

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

Consejos de cocina

- 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 reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar con un ajuste alto y redúzcalo a medida que la comida se vaya calentando.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

- Después, moje con agua tibia y seque bien la superficie. Puede utilizar productos de limpieza específicos para placas de inducción / vitrocerámicas.
- Los derrames de azúcar, mermelada, etc. deben limpiarse inmediatamente. Así evitará que se dañe la superficie.

Después de cada uso

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

Tabla de limpieza

Suciedad	Limpieza	Detalles importantes
Suciedad habitual en el cristal (huellas, marcas, manchas de comida, decoloración metálica, manchas de agua o aceite, etc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa vitrocerámica de la corriente. 2. Aplique un limpiador adecuado mientras el cristal está todavía templado (pero no caliente). 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Conecte la placa vitrocerámica a la corriente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuando la placa vitrocerámica esté desconectada, no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede seguir caliente. Tenga especial cuidado. - Los paños abrasivos, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza fuertes/ abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. - No deje nunca residuos de productos de limpieza en la placa vitrocerámica: el cristal puede mancharse.

<p>Derrames de azúcar caliente en el cristal.</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o una rasqueta de cuchilla adecuada (no incluidas) para las placas vitrocerámicas, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa vitrocerámica de la corriente. 2. Sostenga la rasqueta o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de inducción. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 3 de la sección "Suciedad habitual en el cristal". 5. Conecte la placa vitrocerámica a la corriente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elimine lo antes posible las manchas de alimentos derretidos y azucarados o los derrames. Si deja que se enfríen en el vidrio, puede ser difícil eliminarlos o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de cristal. - Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, 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>Derrames sobre los iconos táctiles.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa vitrocerámica de la corriente. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie los iconos táctiles con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toalla de papel. 5. Conecte la placa vitrocerámica a la corriente. 	<ul style="list-style-type: none"> - La placa de inducción puede emitir una señal acústica 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 de inducción.

Advertencia

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

Importante

Si su aparato no funciona correctamente, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Advertencia

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

Problema	Posibles causas	Posible solución
La placa vitrocerámica no se enciende.	Corte del suministro eléctrico	Asegúrese de que la placa está conectada a la corriente y de que está encendida. Compruebe si ha habido un corte de corriente. Compruebe los elementos de mando y protección del cuadro eléctrico de su vivienda. Si tras comprobar el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
Los controles táctiles no responden.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Consulte el apartado "Uso de la placa de inducción/Bloqueo" para obtener instrucciones.
Es difícil utilizar los controles táctiles.	Es posible que los iconos táctiles estén ligeramente mojados o que los esté pulsando con la punta del dedo.	Asegúrese de que los iconos táctiles estén secos y de pulsarlos con la base del dedo.
El cristal está arañado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Utilización de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado de "Limpieza y mantenimiento"
Algunos utensilios de cocina emiten ruidos de chasquidos o crujen.	Esto es normal y puede deberse a la construcción del utensilio de cocción (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	
La placa vitrocerámica emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al reducir ajuste de potencia.	

Los utensilios de cocina no se calientan	El utensilio de cocina no está bien centrado sobre la zona de cocción.	Centre el utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
La placa vitrocerámica o una zona de cocción se ha apagado sola inesperadamente.	Fallo técnico.	Desconecte la placa vitrocerámica de la corriente y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 01968

Producto: Bolero Squad V 4001

Tensión nominal: 220-240V~

Frecuencia nominal: 50/60Hz

Potencia nominal total: 6000W

Zona de cocción frontal izquierda ≈ 1805 W

Zona de cocción trasera izquierda ≈ 1231 W

Zona de cocción frontal derecha ≈ 1210 W

Zona de cocción trasera derecha ≈ 1827 W

(Las potencias indicadas pueden variar en función del tamaño y el material de los utensilios de cocina)

Dimensiones de la placa (aprox.): 580 x 510 x 50 mm

Dimensiones de corte: 560 x 490 mm

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		01968	
Tipo de placa de cocina		Eléctrica	
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		4	
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)		Placa radiante	

	Símbolo	Valor	Unidad
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeando a la fracción de 5 mm más cercana	∅ ⁽¹⁾	200	mm
	∅ ⁽²⁾	165	mm
	∅ ⁽³⁾	165	mm
	∅ ⁽⁴⁾	200	mm
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L W	N/A N/A	cm cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (*)	EC _{cocción eléctrica} ⁽¹⁾	187,9	Wh/kg
	EC _{cocción eléctrica} ⁽²⁾	178,5	Wh/kg
	EC _{cocción eléctrica} ⁽³⁾	206,9	Wh/kg
	EC _{cocción eléctrica} ⁽³⁾	181,6	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (*)	EC _{placa eléctrica}	188,7	Wh/kg
Modo apagado		0.46	W

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

(1) Zona de cocción frontal izquierda

(2) Zona de cocción trasera izquierda

(3) Zona de cocción frontal derecha

(4) Zona de cocción trasera derecha

	Zona de cocción frontal izquierda (circular)	Zona de cocción trasera izquierda (circular)	Zona de cocción frontal derecha (circular)	Zona de cocción trasera derecha (circular)
Dimensiones de la zona de cocción	200 mm	165 mm	165 mm	200 mm
Diámetro del utensilio de cocina usado	210 mm	180 mm	150 mm	210 mm
Categoría de los utensilios de cocina	C	B	A	C

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. 1.2 kW cooking area (165 mm in diameter)
2. 1.8 kW cooking area (200 mm in diameter)
3. 1.2 kW cooking area (165 mm in diameter)
4. 1.8 kW cooking area (200 mm in diameter)
5. Control panel

Control panel. Fig. 2

1. Top left cooking area icon and indicator light: shows the power level, the high-temperature warning symbol, etc.
2. Bottom left cooking area icon and indicator light: shows the power level, the high-temperature warning symbol, etc.
3. Bottom right cooking area icon and indicator light: shows the power level, the high-temperature warning symbol, etc.
4. Top right cooking area icon and indicator light: shows the power level, the high-temperature warning symbol, etc.
5. Decrease icon: it is used to reduce time and power level.
6. Timer icon: it is used to set the cooking time of each cooking area.
7. Power icon: press and hold to switch on or off the ceramic hob.
8. Safety child lock icon: press and hold to lock or unlock the control panel.
9. Increase icon: it is used to add time and increase power level.
10. Display

Please note

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the 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 appliance when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content


- Ceramic hob
- Mounting bracket and screws
- Instruction manual

3. INSTALLATION

Electrical connections

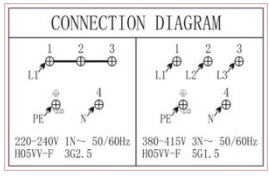
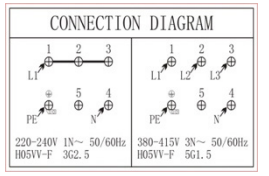
- Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage indicated on the product marking corresponds to your mains voltage.

Warning:

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

Warning:

- If the mains cable is to be replaced, the earthing conductor (yellow/green) must always be 10 mm longer than the line conductors.
- Make sure that the temperature of the power cable does not exceed 50 °C.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the official Cecotec Technical Support Service to avoid any potential risk.
- The ceramic hob is designed to operate on two-phase alternating current (400V2N~50Hz). The nominal voltage of the heating elements of the hob is 230 V. The ceramic hob can be adapted for single-phase operation by means of a suitable bridge in the junction box, as shown in the wiring diagram. The wiring diagram can also be found on the junction-box cover.
- Remember that the connection cable must match the type of connection and the power rating of the ceramic hob.
- The connection cable must be fixed in a strain relief clamp.
- To access the inside of the junction box, proceed as shown in figure 3.

Connection types				
Model	Selectable voltage range and connection cable types		Connection diagrams	
		220-240 1N~ 50-60 Hz	380-415 3N~ 50-60 Hz	KADO K 1/5
01968	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 5G1.5		

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

NOTE: DO NOT connect the appliance to the mains using a plug and socket with a current rating of less than 13 A.

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

Replacing the power cable

- If the mains power cable is damaged, it must be replaced with a suitable one, please contact the official Cecotec Technical Support Service or a qualified technician.
- The power cable must be replaced according to the following instructions:
 1. Switch off the appliance.
 2. Open the terminal box at the bottom of the hob.

3. Unscrew the terminal screws securing the cable.
4. The "green-yellow" earth cable must be connected to the marked terminal. It should be about 10 mm longer than the power and neutral cables.
5. The "blue" neutral wire must be connected to the terminal marked with the letter (N) - the phase wire (L) must be connected to the terminal marked with the letter (L) as shown in figure 4. Power supply 220-240V~2+2N-.

Fig. 4 key:

- 1.- green-yellow earth wire
- 2.- blue-grey neutral wire (N)
- 3.- brown-black phase wire (L).

Before installing the ceramic hob

Warnings:

- The kitchen should be dry and well ventilated. When installing the hob, easy access to all control elements must be ensured.
- This is a built-in ceramic hob. Its heating elements have a Y-shaped design, which means that they have a more efficient distribution of heat and allow different sizes of cookware to be placed on the surface of the hob. Therefore, the back and one side of the hob can be placed next to a wall or wall unit. The cladding or veneer used in built-in furniture shall be applied with a heat-resistant adhesive (100 °C). This prevents deformation of the surface or detachment of the cladding.
- Kitchen hoods must be installed on the hob according to the manufacturer's instructions.
- The appliance can be installed on a worktop with a thickness between 30 and 40 mm and close to walls that are higher than the worktop, maintaining a minimum distance of 100 mm.
- Make all relevant cuts in the worktop and then carefully remove any shavings or sawdust before fitting the hob.
- To ensure correct ventilation of the hob, respect the dimensions indicated in figure 5.

Fig. 5 key:

1. Back of cabinet or worktop
2. Back edge of cutout
3. A: 40 mm (Min). B: 40 mm (Max)

- Make sure that the surface is level and square and that no parts interfere with the space required for installation.
- Prepare the cut as shown in figure 6.

Installing the ceramic hob

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

Step 1

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

Step 2

Attach the brackets (4 pieces) to the sides of the hob with the screws provided, as shown in figure 7. Make sure that all screws are tightened securely.

Fig. 7 key:

1. Bracket
2. Screw
3. Screw hole

Step 3

Place the plate in the recess in the worktop and centre it. Make sure that the edges of the hob are aligned with the edges of the worktop (Figure 8).

Fig. 8 key:

1. Top of the hob
2. Worktop
3. Bracket
4. Screw

- When fitting the hob, turn it carefully and place it gently.
- Check that the insulating gasket on the ceramic hob fits perfectly with the edges of the worktop recess, this is important to ensure correct sealing.
- The brackets must be correctly adapted to the worktop recess.
- If necessary, a wooden board can be placed on the underside of the hob to further secure it.

NOTE: ventilation requirements shown in figure 9 must be respected.

Fig. 9 key:

1. Air inlet

NOTE: there are ventilation holes around the exterior of the hob. You must ensure these gaps are not blocked by the worktop when placing the hob.

NOTE: do not use a silicone sealant to seal the device. This will make it difficult to remove the hob in the future, especially if maintenance work is required.

The hob itself includes an insulating gasket installed on its edges.

4. OPERATION

First use


Important

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

Icons

- All operations are performed using the icons on the control panel.
- Each icon has a status display.

Switching on the ceramic hob

- When we connect the hob to the power supply, it will beep to remind us that it is switched on. All the indicator lights on the control panel will light up for 2 seconds and then the appliance will go into Off mode.
- Off mode: all indicator lights on the control panel will switch off, except for the residual heat indicator light (H), if applicable. Only the Power icon will be active .

Standby mode

- In Off mode, press and hold the Power icon for approximately 3 seconds, the hob will beep once and then enter Standby mode.
- All indicator lights on the control panel will show "0" (the "H" symbol will be displayed on the cooking area indicator light if there is residual heat) and the timer display will also show "00". The hob will not heat up at this time.
- If no cooking area is activated in Standby mode, the appliance will automatically switch off after 10 seconds and beep.

Switching on/off one cooking area



- In Standby mode, you can choose the cooking area by pressing its icon on the control panel. Then, press the + or - icons to adjust the power level of the corresponding cooking area. Press and hold the + or - icons to continuously increase or decrease the power level.
- When the hob is in operation, press and hold the Power icon for about 3 seconds to turn it off, all cooking areas will stop heating. The indicator light of the corresponding cooking area that has been previously heated will show the high temperature warning symbol for residual heat "H" (if applicable).
- If you need to switch off one of the cooking areas, first select the area by pressing its

corresponding icon on the control panel, then press the - icon to power level "0", the cooking area will be switched off. This will not affect the heating of the other cooking areas. When the power level reaches "0", the corresponding cooking area indicator light will display the high temperature warning symbol "H" (provided there is residual heat).



- If more than one cooking area is operating at the same time, the total power will be equal to the sum of the powers of all cooking areas in operation, each cooking area will operate according to its power modulation ratio and will not affect each other.

NOTE: when switching on the hob, it is advisable to wait one minute before selecting the desired cooking area.

Setting the power level

- In Standby mode, press the cooking area icon;  next to it and the power level will be displayed. You can press + or - to adjust the appropriate power level.
- Pressing and holding either of these icons will adjust the value on the area indicator light up or down. Each press of the + icon will add one power level, up to level 9, and will be displayed on the control panel. Each press of the - icon will reduce one power level, down to level 0 (each time you press + or -, a short beep will be heard). If you continuously press + or -, the power level will be reduced or increased continuously.
- At the end of the power level adjustment,  will stop flashing and will normally display the power level within 10 seconds of no operation.
- Changing the power level of any of the cooking areas to level 0 will stop the heating.
- If the power level of all cooking areas is "0", the appliance will automatically switch off after 1 minute of inactivity.

Timer function

- After selecting the corresponding power level of the cooking area, press the timer icon .  on the right will light up. At this point, the timer mode is accessed, and the desired time can be set.
- If you want to cancel the timer, you can set the timer time to zero.
- The first time you press +, the timer starts from 1 minute; then, you can press + or - again to adjust the time.
- Each time you press +, the hob will beep, and the time will increase by 1 minute. You can select between 1 and 99 minutes.
- Each time you press -, the hob will beep and the time will be reduced by 1 minute. When the selected time is less than or equal to 30 minutes, the continuous setting time will continuously change between 30 and 0 minutes. If the time selected with + is more than 30 minutes, press - to set the time to 0 and continue to adjust the time between 30 and 0 minutes using -.
- When the timer countdown reaches 0, a beep will sound for 2 minutes. You can press any icon to deactivate the beep.

Note:

- If you have set the time for a certain cooking area and wish to change it, press the timer icon again to select the corresponding cooking area and then set the new time using + and -.
- After selecting the cooking area, a time setting can be made before setting the power level. Within 10 seconds after timing (corresponding to the dot indicator light flashing on the control panel, once per second), if no operation is performed, the timing will automatically reset to zero (control panel 00) and the dot indicator light will switch off.
- When a cooking area is in operation, its indicator light flashes (once per second) during the timing process and continues until the time is up before it switches off.

Timer function for several cooking areas

- The timer can be programmed separately for any cooking area, and the timing of each cooking area is independent of each other.
- Timing of a single cooking area:
 - When setting the timer for a cooking area, first press the timer icon, the dot indicator light ● on the control panel of the selected cooking area will light up, indicating that the time has been set correctly. At this point, you can use + and - to set the desired time.
- Timing of several cooking areas:
 - Each timer setting operation shall be the same as "Timing of a single cooking area".
 - Press any cooking area icon and the timer display will show the time for that cooking area.
 - When several cooking areas are timed, different times can be selected for each area by pressing the Timer icon.
 - If no cooking area is selected, the control panel will display the minimum timer value of the cooking areas, and ● will be displayed.

Switching off the hob

- In Standby mode, press and hold the Power icon for approximately 3 seconds, a short beep will sound, and the appliance will switch to off. If there is residual heat on the surface of a cooking area at this time, its power level indicator light will flash and display "H". This means that the temperature of the cooking area exceeds 60 °C (approx.) and is therefore still hot enough to cause injury.
- When the temperature of the cooking area is below 60 °C (approx.), "H" will switch off.
- It may burn if you touch a cooking area, even if its temperature does not exceed 60 °C.

NOTE: the residual heat indicator light will disappear if the power supply is cut off.

Safety child lock

- The control panel can be locked by pressing and holding the Safety child lock icon ⌘ for 3 seconds. The indicator light will light up. When the appliance is switched off, the child lock icon will turn off.

- Repeat the operation to unlock the hob.
- If the hob is locked, all icon will be disabled except the Safety child lock icon itself and the Power icon.

Safety shutdown system

- If one or more cooking areas are accidentally left on after a certain time has elapsed, the safety shutdown system will be activated. The duration depends on the power level set on the cooking area(s).

Power level	Maximum time (hours)
1-2	6
3	5
4	5
5	4
6-9	1.5

- If a cooking area reaches the maximum operating time, the safety shutdown system will be activated. This will only affect the area in question, not the other areas in operation (if any).

Residual-heat indicator light

- When you switch off a cooking area or the entire hob, the display of the corresponding area may show "H". This means that the temperature of the cooking area exceeds 60 °C and is therefore still hot enough to cause injury.
- When the temperature of the cooking area is below 60 °C (approx.), "H" will switch off.
- NOTE: the residual heat indicator light will disappear if the power supply is cut off.
- It may burn if you touch a cooking area, even if its temperature does not exceed 60 °C.
- The residual heat indicator light will be displayed for 35 minutes continuously after the hob is switched off.

Safety system against overheating

The hob incorporates an electronic temperature sensor in the control panel which transmits the temperature in real time to the control circuit. The safety system is activated when the electronic temperature sensor detects that the current temperature is above a certain maximum value and acts by reducing the power level of the activated cooking area(s). Once the temperature decreases to a safe value, normal operation will resume.

Error codes

In the start state, if the control circuit does not receive the correct signal from the power supply board for 20 consecutive seconds, the control panel display will show E1, and all cooking areas will be switched off. After 1 minute, the hob will return to the Off state and the residual heat symbol "H" will be displayed, if applicable.

Guide to use the hob

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

NOTE:

- The surface of the ceramic hob is resistant; however, it is not unbreakable and can be damaged. Especially if sharp or hard objects are allowed to fall on it with some force.
- Do not use the hob if the surface is cracked or broken. If this happens, unplug the hob to avoid electric shock and contact the official Cecotec Technical Support Service.

Use of power levels

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

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"> - Pancakes.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Stir-fry. - Cooking pasta.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Stir-fry. - Browning. - Boiling broth. - Boiling water.


Cooking guidelines

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

Cooking tips

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

5. CLEANING AND MAINTENANCE

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

- Wipe the stains with a damp cloth with detergent diluted in a little water. Then, wet with lukewarm water and dry the surface thoroughly. You can use specific cleaning products for induction / glass ceramic hobs.
- Spilled sugar, jam, etc. should be cleaned up immediately. This will prevent the surface from getting damaged.

After each use

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

Cleaning chart

Dirt	Cleaning icon	Important details
Common dirt on the glass (fingerprints, marks, food stains, metallic discolouration, water, or oil stains, etc.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the ceramic hob from the power supply. 2. Apply a suitable cleaner while the glass is still tempered (but not hot). 3. Rinse and dry with a clean cloth or a paper towel. 4. Connect the ceramic hob to the mains. 	<ul style="list-style-type: none"> - When the hob is switched off, there will be no "hot surface" indicator light, but the cooking area may still be hot. Be especially careful. - Abrasive cloths, some nylon scouring pads, and strong/abrasive cleaning products may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaning product or scouring pad is suitable. - Never leave cleaning agent residues on the glass ceramic hob: the glass may become stained.

Hot sugar spills on the glass	<p>Remove them immediately with a spatula or blade scraper suitable for glass ceramic hobs (not supplied), but be careful of hot surfaces in the cooking area:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the ceramic hob from the power supply. 2. Hold the scraper or cookware at a 30° angle and scrape the dirt or spillage onto a cool area of the hob. 3. Wipe up the dirt or spillage with a kitchen or paper towel. 4. Follow steps 2 to 3 in the section "Usual dirt on the glass". 5. Connect the ceramic hob to the mains. 	<ul style="list-style-type: none"> - Remove melted and 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 glass surface. - Cutting hazard: when the safety cover is retracted, the blade of the scraper may be as sharp as a razor. Use it with extreme care and always store it safely and out of the reach of children.
Spills on icons	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the ceramic hob from the power supply. 2. Blot the spill. 3. Wipe the icons with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with a paper towel. 5. Connect the ceramic hob to the mains. 	<ul style="list-style-type: none"> - The hob may beep and switch off, and the icons may not work if wet. - Be sure to dry the icons before switching the hob back on.

Warning

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

Important

If the appliance is not working properly, please contact the official Cecotec Technical Support Service.

6. TROUBLESHOOTING

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

Warning

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

Problem	Possible causes	Possible solution
The hob does not switch on	Power cut.	Make sure that the hob is connected to the power supply and switched on. Check if there has been a power failure. Check the control and protection elements of the electrical panel in your home. If the problem persists, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
The icons do not work	The icons are locked.	Unlock the icons. See section "Operation/Safety child lock" for instructions.

It is difficult to use the icons	The icons may be slightly wet, or you may be pressing them with your fingertip.	Make sure the icons are dry and press them with the base of your finger.
The glass is damaged	Cookware with rough edges. Use of inappropriate and abrasive scouring pads or cleaning products.	Use cookware with flat and smooth bases. Read the "Cleaning and maintenance" section.
Some cookware makes crackling or popping noises	This is normal and may be due to the construction of the cookware (layers of different metals vibrating differently).	
The hob makes a slight buzzing sound when used at high power	It is usual, but the noise should decrease or completely disappear by lowering the power setting.	
Cookware does not heat up	The cookware is not well centred on the cooking area.	Always place the cookware at the centre of the cooking area.
The ceramic hob or a cooking area has switched itself off unexpectedly	Technical fault.	Unplug the hob from the mains and contact the official Cecotec Technical Support Service.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 01968
 Product: Bolero Squad V 4001
 Rated voltage: 220-240 V~
 Rated frequency: 50/60 Hz
 Total rated power: 6000 W
 Top left cooking area ≈ 1805 W
 Bottom left cooking area ≈ 1231 W
 Top right cooking area ≈ 1210 W
 Bottom right cooking area ≈ 1827 W
 (The power ratings given may vary depending on the size and material of the cookware).

Hob dimensions (approx.): 580 x 510 x 50 mm
 Cut dimensions: 560 x 490 mm

	Symbol	Value	Unit
Model reference		01968	
Type of cooking hob		Electric	
Number of hotplates and/or cooking areas		4	
Heating technology (induction hotplates and cooking areas, radiation hotplates, solid hotplates)		Panel heater	

	Symbol	Value	Unit
For circular lamps or cooking areas: diameter of the usable area of each electric cooking spot, rounded to the nearest 5 mm	∅ ⁽¹⁾	200	mm
	∅ ⁽²⁾	165	mm
	∅ ⁽³⁾	165	mm
	∅ ⁽⁴⁾	200	mm

For non-circular lamps or cooking areas: width and length of the usable surface of each lamp or electric cooking area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A N/A	cm cm
Energy consumption per lamp or cooking area, calculated per kg (*)	EC _{cooking} ^{electric (1)}	187.9	Wh/kg
	EC _{cooking} ^{electric (2)}	178.5	Wh/kg
	EC _{cooking} ^{electric (3)}	206.9	Wh/kg
	EC _{cooking} ^{electric (3)}	181.6	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (*)	EC _{hob} ^{electric}	188.7	Wh/kg
Shutdown mode		0.46	W

(*) Calculated according to the performance measurement method (EN 60350-2).
 (1) Top left cooking area
 (2) Rear left cooking area
 (3) Top right cooking area
 (4) Bottom right cooking area

	Top left cooking area (circular)	Bottom left cooking area (circular)	Top right cooking area (circular)	Bottom right cooking area (circular)
Cooking area dimensions:	200 mm	165 mm	165 mm	200 mm
Diameter of used cookware	210 mm	180 mm	150 mm	210 mm
Cookware category	C	B	A	C

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

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries. Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 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 1,2 kW (165 mm de diamètre)
2. Foyer de 1,8 kW (200 mm de diamètre)
3. Foyer de 1,2 kW (165 mm de diamètre)
4. Foyer de 1,8 kW (200 mm de diamètre)
5. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle. Img. 2

1. Indicateur du foyer supérieur gauche : indique le niveau de puissance, le symbole d'alerte de température élevée, etc.
2. Indicateur du foyer inférieur gauche : indique le niveau de puissance, le symbole d'alerte de température élevée, etc.
3. Indicateur du foyer inférieur droit : indique le niveau de puissance, le symbole d'alerte de température élevée, etc.
4. Indicateur du foyer supérieur droit : indique le niveau de puissance, le symbole d'alerte de température élevée, etc.
5. Icône tactile diminuer : permet de réduire le temps et le niveau de puissance.
6. Icône tactile de la minuterie : permet de régler le temps de cuisson de chaque foyer.
7. Icône tactile marche/arrêt (ON/OFF) : appuyez longuement sur cette icône pour allumer ou éteindre la plaque vitrocéramique.
8. Icône tactile de Sécurité enfants : appuyez longuement sur cette icône pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de contrôle.
9. Icône tactile augmenter : permet d'ajouter du temps et d'augmenter le niveau de puissance.
10. Écran

Note

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire

de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.

- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Plaque vitrocéramique
- Supports et vis
- Manuel d'instructions

3. INSTALLATION

Connexions électriques

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

Attention :

N'oubliez pas de connecter le câble de terre à la borne (⊕) de la boîte de connexion. L'alimentation électrique de la plaque vitrocéramique doit être équipée d'un interrupteur de sécurité permettant de couper l'alimentation en cas d'urgence. La distance entre les contacts de travail de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm.

Avertissement.

- Si le câble d'alimentation doit être remplacé, le conducteur de mise à la terre (jaune/vert) doit toujours être 10 mm plus long que les conducteurs de ligne.
- Veillez à ce que la température du câble d'alimentation ne dépasse pas 50 °C.
- Si le câble d'alimentation présente des dommages, il doit être remplacé par le fabricant ou pour le Service d'Assistance Technique pour éviter tout type de danger.
- La plaque vitrocéramique est conçue pour fonctionner avec un courant alternatif biphasé (400V2N-50Hz). La tension nominale des résistances de plaque est de 230 V. La plaque vitrocéramique peut être adaptée au fonctionnement sur un courant monophasé au moyen d'un cavalier approprié dans la boîte de connexion, conformément au schéma de câblage suivant. Le schéma de câblage se trouve également sur le couvercle de la boîte de raccordement.
- N'oubliez pas que le câble de raccordement doit correspondre au type de raccordement et à la puissance nominale de la plaque vitrocéramique.
- Le câble de connexion doit être fixé dans un collier de décharge de traction.
- Pour accéder à l'intérieur de la boîte de connexion, procédez comme indiqué dans l'image 3.

Types de connexion				
Modèle	Plage de voltage et types de câbles de connexion sélectionnables		Schéma de connexion	
		220-240 1N~ 50-60 Hz	380-415 3N~ 50-60 Hz	KADO K 1/5
01968	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 5G1.5		

- Les connexions des câbles doivent être effectuées conformément au schéma de câblage figurant sur la partie inférieure de la plaque.
- Vous devez utiliser un tournevis de bonne qualité pour serrer soigneusement et complètement TOUTES les vis des bornes.
- Si seules deux des zones fonctionnent lorsque vous allumez la plaque pour la première fois, vous devez vérifier que toutes les vis des bornes sont bien serrées. Cela doit être fait avant de contacter le Service Après-Vente.

IMPORTANT : Ne branchez pas l'appareil sur le secteur à l'aide d'une fiche et d'une prise dont l'intensité est inférieure à 13 A.

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

Remplacement du câble d'alimentation

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble approprié. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec ou un technicien qualifié.
 - Le câble d'alimentation doit être remplacé selon les instructions suivantes :
1. Éteignez l'appareil.

2. Ouvrez la boîte située dans la partie inférieure de la plaque.
3. Dévissez les vis des bornes de fixation du câble.
4. Le câble de terre « vert-jaune » doit être connecté à la borne marquée. Il doit être plus long d'environ 10 mm que les fils d'alimentation et neutre.
5. Le câble neutre « bleu » doit être connecté à la borne marquée de la lettre (N) - le câble de phase (L) doit être connecté à la borne marquée de la lettre (L) comme indiqué dans l'image 4. Source d'alimentation : 220-240V~2+2N~.

Image 4 :

- 1.- Câble de terre jaune/vert
- 2.- Neutre (N) bleu/gris
- 3.- Phase (L) marron/noir

Avant d'installer la plaque vitrocéramique

Avertissements :

- La cuisine doit être sèche, bien ventilée et aérée. Lors de l'installation de la plaque, assurez-vous que tous les éléments de contrôle sont facilement accessibles.
- Cette plaque vitrocéramique encastrable est dotée d'un élément chauffant en forme de Y, ce qui signifie que sa partie arrière et l'un de ses côtés peuvent être placés à côté d'un mur ou d'un meuble. Le revêtement utilisé dans les meubles encastrés doit être utilisé avec un adhésif résistant à la chaleur (100 °C). Cela permet d'éviter la déformation de la surface ou le décollement du revêtement.
- Les hottes aspirantes doivent être installées sur la plaque conformément aux instructions du fabricant.
- La plaque vitrocéramique peut être installée sur un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 30 et 40 mm et à proximité de murs plus hauts que le plan de travail, en respectant une distance minimale de 100 mm.
- Effectuez toutes les coupes nécessaires dans le plan de travail, puis éliminez soigneusement les copeaux ou la sciure de bois avant d'installer la plaque.
- Pour assurer une bonne ventilation du plan de travail, respectez les dimensions indiquées dans l'image 5.

Image 5 :

1. Arrière du meuble ou du plan de travail
2. Bord arrière de la découpe
3. A : 40 mm (Min). B : 40 mm (Max)

- Veillez à ce que la surface soit plane et carrée et à ce qu'aucune pièce n'interfère avec l'espace nécessaire à l'installation.
- Préparez la découpe comme indiqué dans l'image 6.

Installation de la plaque vitrocéramique

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

Étape 1

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

Étape 2

Fixez les supports (4 pièces) sur les côtés de la plaque à l'aide des vis fournies, comme indiqué dans l'image 7. Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.

Image 7 :

1. Support
2. Vis
3. Trou pour la vis

Étape 3

Placez la plaque dans le trou du plan de travail et centrez-la. Veillez à ce que les bords de la plaque soient alignés avec les bords du plan de travail (image 8).

Image 8 :

1. Partie supérieure de la plaque
2. Plan de travail
3. Support
4. Vis

- Lors du placement de la plaque, tournez-la avec précaution et placez-la doucement.
- Vérifiez que le joint isolant de la plaque vitrocéramique s'adapte parfaitement aux bords du trou du plan de travail, ce qui est important pour garantir une étanchéité correcte.
- Les supports doivent s'adapter correctement au trou du plan de travail.
- Si nécessaire, une planche de bois peut être placée sur la face inférieure de la plaque pour la fixer davantage.

IMPORTANT : Les exigences en matière de ventilation indiquées dans l'image 9 doivent être respectées.

Image 9 :

1. Entrée d'air

IMPORTANT : Il y a des orifices de ventilation autour de l'extérieur de la plaque. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lors de l'installation de la plaque.

IMPORTANT : N'utilisez pas de produit d'étanchéité à base de silicone pour sceller l'appareil. Cela rendra difficile le retrait de la plaque à l'avenir, en particulier si des travaux d'entretien sont nécessaires.

La plaque comprend un joint isolant installé sur ses bords.

4. FONCTIONNEMENT

Première utilisation

Important

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

Contrôles tactiles

- Tous les réglages s'effectuent à l'aide des icônes tactiles du panneau de contrôle.
- Chaque icône tactile dispose d'un indicateur.

Allumage de la plaque vitrocéramique

- Lorsque vous brancherez la plaque à l'alimentation électrique, vous entendrez un bip pour vous rappeler qu'elle est allumée, toutes les icônes du panneau de contrôle s'allumeront pendant 2 secondes, puis l'appareil passera en mode « Arrêt ».

Mode Arrêt

Toutes les icônes du panneau de contrôle s'éteindront, à l'exception de l'indicateur de chaleur résiduelle (H), le cas échéant. À ce moment-là, seule l'icône tactile marche/arrêt (ON/OFF) sera active ①.

Mode Veille

- En mode Arrêt, appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt pendant environ 3 secondes, vous entendrez un bip et la plaque passera en mode Veille.
- Tous les indicateurs du panneau de contrôle afficheront « 0 » (le symbole « H » s'affichera sur l'indicateur du foyer s'il y a de la chaleur résiduelle), l'écran de la minuterie affichera également « 00 », la plaque ne chauffera pas à ce moment-là.
- En mode Veille, si vous n'activez aucun foyer, l'appareil s'éteindra automatiquement après 10 secondes et émettra un signal sonore.

Allumer et éteindre un foyer

- En mode Veille, vous pouvez choisir le foyer en appuyant sur son icône tactile sur le panneau de contrôle, puis appuyez sur les icônes tactiles + ou - pour régler le niveau de puissance du foyer correspondant. Appuyez longuement sur les icônes + ou - pour augmenter ou diminuer en continu le niveau de puissance.
- Lorsque la plaque vitrocéramique est en fonctionnement, appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt pendant environ 3 secondes pour l'éteindre ; tous les foyers cesseront de chauffer. L'indicateur du foyer correspondant affichera le symbole d'avertissement de température élevée de chaleur résiduelle « H » (le cas échéant).
- Si vous souhaitez éteindre l'un des foyers, sélectionnez d'abord le foyer en appuyant sur l'icône tactile du foyer correspondant sur le panneau de contrôle, puis appuyez sur l'icône tactile - (diminuer) jusqu'au niveau de puissance « 0 » et le foyer s'éteindra. Cela n'affectera pas le chauffage des autres foyers. Lorsque le niveau de puissance atteint « 0 », l'indicateur du foyer correspondant affichera le symbole d'avertissement de température élevée « H » (s'il y a de la chaleur résiduelle).
- Si plusieurs foyers fonctionnent en même temps, la puissance totale sera égale à la somme des puissances de tous les foyers en fonctionnement, chaque foyer fonctionnera selon son rapport de régulation de puissance et n'aura pas d'influence les uns sur les autres.

IMPORTANT : Lors de l'allumage de la plaque, il est conseillé d'attendre une minute avant de sélectionner le foyer souhaité.

Réglage du niveau de puissance

- En mode Veille, appuyez sur l'icône tactile de sélection du foyer ; le point « ● » situé à côté et le niveau de puissance s'afficheront. Vous pouvez appuyer sur les icônes tactiles + ou - pour régler le niveau de puissance approprié.
- En appuyant longuement sur l'une ou l'autre de ces icônes tactiles, la valeur de l'indicateur de foyer augmentera ou diminuera. Chaque fois que vous appuyez sur l'icône tactile +, un niveau de puissance sera ajouté, jusqu'au niveau 9, et s'affichera sur le panneau de contrôle. Chaque fois que vous appuyez sur l'icône tactile -, le niveau de puissance sera diminué d'un niveau, jusqu'au niveau 0 (chaque fois que vous appuyez sur l'icône tactile + ou -, vous entendrez un bip). Si vous appuyez en continu sur les icônes tactiles + ou -, le niveau de puissance augmentera ou diminuera en continu.
- À la fin du réglage du niveau de puissance, le point « ● » cessera de clignoter et affichera normalement le niveau de puissance dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil.
- Le fait de modifier le niveau de puissance de l'un des foyers au niveau 0 arrêtera le chauffage.
- Si le niveau de puissance de tous les foyers est égal à 0, l'appareil passera automatiquement en mode Arrêt après 1 minute d'inactivité.

Fonction Minuterie

- Après avoir sélectionné le niveau de puissance correspondant au foyer, appuyez sur l'icône tactile de la minuterie « ⌚ », le point situé à droite s'allumera « ● ». Vous accéderez alors à la minuterie et vous pourrez régler le temps souhaité.
- Si vous souhaitez annuler la minuterie, vous pouvez régler le temps de la minuterie sur zéro.
- La première fois que vous appuyez sur l'icône tactile +, la minuterie démarrera à partir d'une minute, puis vous pouvez appuyer à nouveau sur les icônes tactiles + ou - pour régler le temps.
- Chaque fois que vous appuyez sur +, la plaque bipera et le temps augmentera d'une minute. Vous pouvez sélectionner de 1 à 99 minutes.
- Chaque fois que vous appuyez sur -, la plaque bipera et le temps diminuera d'une minute. Si le temps sélectionné est inférieur ou égal à 30 minutes, le temps de réglage continu variera constamment entre 30 et 0 minutes ; Si le temps sélectionné avec l'icône tactile + est supérieur à 30 minutes, appuyez sur l'icône tactile - pour régler le temps sur 0 et continuez à ajuster le temps entre 30 et 0 minutes avec l'icône tactile -.
- Lorsque le compte à rebours de la minuterie atteint 0, un signal sonore retentira pendant 2 minutes. Pour désactiver le signal sonore, vous pouvez appuyer sur n'importe quelle icône tactile.

Note :

- Si vous avez réglé le temps pour un certain foyer et que vous souhaitez le modifier, appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie pour sélectionner le foyer correspondant, puis réglez le temps à l'aide des icônes tactiles + et -.
- Après avoir sélectionné le foyer, il est possible de régler le temps avant de régler le niveau de puissance. Dans les 10 secondes qui suivent l'activation de la minuterie (correspondant au point qui clignote sur le panneau de contrôle, une fois par seconde), si aucune opération n'est effectuée, la minuterie se remettra automatiquement à zéro (panneau de contrôle 00) et le point s'éteindra.
- Lorsqu'un foyer est en fonctionnement, son indicateur clignote (une fois par seconde) pendant le processus de programmation et continue jusqu'à ce que le temps soit écoulé avant de s'éteindre.

Fonction Minuterie pour plusieurs foyers

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

Minuterie pour un seul foyer

- Lorsque vous réglez la minuterie d'un foyer, appuyez d'abord sur l'icône tactile de la minuterie, le point sur le panneau de contrôle « ● » du foyer sélectionné s'allumera, indiquant que le temps a été réglé correctement. Vous pouvez alors utiliser les icônes tactiles + et - pour régler le temps souhaité.

Minuterie pour plusieurs foyers

- Chaque opération de réglage de la minuterie sera la même que pour la minuterie pour un seul foyer.
- Appuyez sur l'icône tactile d'un foyer et l'écran de la minuterie affichera le temps pour ce foyer.
- Lorsque plusieurs foyers sont programmés, il est possible de sélectionner des temps différents pour chaque foyer en appuyant sur l'icône tactile de la minuterie.
- Si aucun foyer n'est sélectionné, le panneau de contrôle affichera la valeur minimale de la minuterie des foyers, et ● s'affichera.

Éteindre la plaque vitrocéramique

- En mode Veille, appuyez longuement sur l'icône tactile marche/arrêt pendant environ 3 secondes, vous entendrez un bip et l'appareil passera en mode Arrêt. Si la surface d'un foyer dégage de la chaleur résiduelle à ce moment-là, l'indicateur de niveau de puissance clignotera et affichera « H ». Cela signifie que la température du foyer dépasse 60 °C (environ) et est donc suffisamment élevée pour provoquer des blessures.
- Lorsque la température du foyer est inférieure à 60 °C (environ), « H » ne sera plus affichée.
- Vous risquez de vous brûler si vous touchez un foyer, même si sa température ne dépasse pas 60 °C.

IMPORTANT : L'indicateur de chaleur résiduelle disparaîtra si l'alimentation électrique est coupée.

Système de sécurité enfants

- Le panneau de contrôle peut être verrouillé en appuyant sur l'icône tactile de la Sécurité enfants θ pendant 3 secondes. L'icône s'allumera. Lorsque l'appareil est éteint, l'icône du verrou de sécurité s'éteint.
- Répétez l'opération pour déverrouiller la plaque.
- Si la plaque est verrouillée, toutes les icônes seront désactivées à l'exception de la Sécurité enfants et de l'icône tactile marche/arrêt (On/Off).

Système d'arrêt de sécurité

- Si un ou plusieurs foyers restent accidentellement allumés après un certain temps, le système d'arrêt de sécurité sera activé. La durée dépendra du niveau de puissance réglé sur le(s) foyer(s).

Niveau de puissance	Temps maximum (heures)
1-2	6
3	5
4	5
5	4
6-9	1,5

- Si un foyer atteint le temps maximal de fonctionnement, la fonction d'arrêt de sécurité sera activée. Cela n'affectera que le foyer en question, et non les autres foyers en fonctionnement (le cas échéant).

Témoin de chaleur résiduelle

- Lorsque vous éteignez un foyer ou la totalité de la plaque vitrocéramique, l'indicateur du foyer correspondant pourrait afficher la lettre « H ». Cela signifie que la température du foyer dépasse 60 °C et est donc suffisamment élevée pour provoquer des blessures.
- Lorsque la température du foyer est inférieure à 60 °C (environ), « H » ne sera plus affichée.
- IMPORTANT : L'indicateur de chaleur résiduelle disparaîtra si l'alimentation électrique est coupée.
- Vous risquez de vous brûler si vous touchez un foyer, même si sa température ne dépasse pas 60 °C.
- L'indicateur de chaleur résiduelle restera affiché pendant 35 minutes en continu après avoir éteint la plaque.

Système de sécurité contre la surchauffe

La plaque vitrocéramique intègre un capteur de température électronique dans le panneau de contrôle qui transmet la température en temps réel au circuit de contrôle. Le système de sécurité est activé lorsque le capteur électronique de température détecte que la température actuelle est supérieure à une certaine valeur maximale et agit en réduisant le niveau de puissance du/des foyer(s) activé(s). Une fois que la température est redescendue à une valeur sûre, le fonctionnement normal reprendra.

Codes d'erreur

En phase d'allumage, si le circuit de contrôle ne reçoit pas le signal correct de la carte d'alimentation pendant 20 secondes consécutives, l'écran du panneau de contrôle affichera « E1 » et tous les foyers s'éteindront. Au bout d'une minute, la plaque vitrocéramique retournera en mode Arrêt et le symbole de chaleur résiduelle « H » s'affichera, le cas échéant.

Guide d'utilisation de la plaque vitrocéramique

- Lors des premières utilisations, la plaque peut dégager une odeur de brûlé. Ceci est tout à fait normal, il est dû aux résidus des composants de fabrication. Cette odeur disparaîtra complètement après plusieurs utilisations et une bonne ventilation.
- La plaque dispose de foyers de différents diamètres et de différentes puissances.
- Les positions à partir desquelles la chaleur rayonnera sont indiquées sur la plaque. Les ustensiles de cuisson doivent être placés exactement sur les foyers pour que la cuisson soit efficace. Les ustensiles de cuisson doivent avoir le même diamètre que le foyer utilisé.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont la base est rugueuse, car ils risquent de rayer la surface en céramique.
- Avant d'utiliser un ustensile de cuisson, assurez-vous que sa base est propre et sèche.
- Lorsque l'ustensile de cuisson est froid, sa base doit être légèrement concave, car lorsqu'il est chaud, il se dilate et repose à plat sur la surface de la plaque. Cela permettra à la chaleur de se transférer plus facilement.
- Le non-respect de ces normes entraînera une perte importante de chaleur et d'énergie. La chaleur non absorbée par l'ustensile de cuisson se propage à la plaque vitrocéramique, au cadre et aux meubles environnants.
- Il est préférable de couvrir les casseroles avec un couvercle afin de pouvoir cuisiner à une température plus basse.
- Faites toujours cuire les légumes, les pommes de terre, etc. dans le moins d'eau possible pour réduire le temps de cuisson.
- Les aliments ou les liquides à forte teneur en sucre peuvent endommager la plaque de cuisson s'ils entrent en contact avec sa surface. Les éclaboussures doivent être essuyées immédiatement, mais cela n'empêchera pas d'endommager la surface de la plaque de cuisson.

IMPORTANT :

- La surface de la plaque vitrocéramique est résistante ; cependant, elle n'est pas incassable et peut être endommagée. En particulier si des objets pointus ou durs tombent dessus avec une certaine force.
- N'utilisez pas la plaque vitrocéramique si la surface est fissurée ou cassée. Dans ce cas, débranchez la plaque pour éviter tout choc électrique et contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Utilisation des niveaux de puissance

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


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"> - Crêpes/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 - Faire bouillir le bouillon - Faire bouillir l'eau

Conseils de cuisson

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

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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

-  Laissez refroidir la plaque complètement avant de la nettoyer.
- L'appareil doit être débranché du réseau électrique avant de commencer tout processus de nettoyage.
- Les résidus de produits de nettoyage laissés sur la surface de la vitrocéramique peuvent l'endommager. Retirez les résidus avec de l'eau tiède mélangée avec un peu de liquide vaisselle neutre.

- Les produits de nettoyage abrasifs ou les objets pointus endommagent la surface de la plaque de cuisson ; nettoyez-la avec de l'eau tiède mélangée à un peu de détergent liquide.
- Vous trouverez peut-être plus facile de nettoyer certains restes de nourriture lorsque la surface de la plaque de cuisson est encore chaude. Cependant, vous devez faire attention de ne pas vous brûler si vous nettoyez la surface de la plaque de cuisson alors qu'elle est encore chaude.
- Nettoyez les taches à l'aide d'un chiffon humide avec du liquide vaisselle dilué dans un peu d'eau. Humidifiez ensuite la surface avec de l'eau tiède et séchez-la soigneusement. Vous pouvez utiliser des produits de nettoyage spécifiques pour les plaques à induction / vitrocéramiques.
- Le sucre, la confiture, etc., renversés doivent être essuyés immédiatement. Cela évitera d'endommager la surface.

Après chaque utilisation

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

Tableau de nettoyage

Saleté	Nettoyage	Informations importantes
Saleté habituelle sur le verre (empreintes, marques, taches de nourriture, décoloration métallique, taches d'eau ou d'huile, etc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la plaque vitrocéramique du réseau électrique. 2. Appliquez un nettoyant approprié pendant que le verre est encore tempéré (mais pas chaud). 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Branchez la plaque vitrocéramique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Si la plaque vitrocéramique est éteinte, l'avertissement de surface chaude n'apparaîtra pas, mais le foyer pourra toujours être chaud. Faites bien attention. - Les éponges à récurer, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage forts/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge à récurer est approprié. - Ne laissez jamais de résidus de produits de nettoyage sur la plaque vitrocéramique : le verre pourrait être taché.

<p>Renversement de sucre chaud sur le verre.</p>	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un racloir adapté (non inclus) aux plaques vitrocéramiques, mais faites bien attention aux surfaces chaudes des foyers :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la plaque vitrocéramique du réseau électrique. 2. Tenez le grattoir ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le produit renversé vers une zone froide de la plaque vitrocéramique. 3. Essuyez toute saleté ou tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 3 de la section « Saleté habituelle sur le verre ». 5. Branchez la plaque vitrocéramique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enlevez les taches des aliments fondus et sucrés renversés dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre. - Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du grattoir peut être tranchante. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.
<p>Déversements sur les icônes tactiles.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la plaque vitrocéramique du réseau électrique. 2. Essuyez les produits renversés. 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. Branchez la plaque vitrocéramique. 	<ul style="list-style-type: none"> - La plaque vitrocéramique peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les icônes tactiles peuvent ne pas fonctionner si elles sont humides. - Veillez à sécher les icônes tactiles avant d'allumer de nouveau la plaque vitrocéramique.

Avertissement

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

Important

En cas de mauvais fonctionnement, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

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

Avertissement

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

Problème	Possibles causes	Possible solution
La plaque vitrocéramique ne s'allume pas.	Panne de courant.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a eu une panne de courant. Vérifiez les éléments de contrôle et de protection du tableau électrique de votre maison. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Les contrôles tactiles ne fonctionnent pas.	Les icônes sont verrouillées.	Déverrouillez les icônes. Consultez la section « Utilisation de la plaque vitrocéramique / Déverrouillage » pour obtenir des instructions.
Il est difficile d'utiliser les contrôles tactiles.	Les icônes tactiles peuvent être légèrement humides ou vous pouvez les presser avec le bout de votre doigt.	Assurez-vous que les icônes tactiles sont sèches et appuyez dessus avec le bout de votre doigt.
Le verre est rayé.	Utilisation d'ustensiles de cuisson avec des bords rugueux. Utilisation d'éponges à récurer ou de produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisson à base plate et lisse. Consultez le paragraphe « Nettoyage et entretien ».
Certains ustensiles de cuisson émettent des bruits de craquement.	Cela est normal et peut être dû à la fabrication de votre ustensile de cuisson (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	

La plaque vitrocéramique émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Ceci est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement en réduisant la puissance.	
Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien centré sur le foyer.	Centrez l'ustensile de cuisson sur le foyer.
La plaque vitrocéramique ou un foyer s'est éteint de manière inattendue.	Défaillance technique.	Débranchez la plaque vitrocéramique et contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 01968

Produit : Bolero Squad V 4001

Tension nominale : 220-240V~

Fréquence nominale : 50/60Hz

Puissance nominale totale : 6000 W

Foyer avant gauche ≈ 1805 W

Foyer arrière gauche ≈ 1231 W

Foyer avant droit ≈ 1210 W

Foyer arrière droit ≈ 1827 W

(Les puissances indiquées peuvent varier en fonction de la taille et du matériau de l'ustensile de cuisson).

Dimensions de la plaque (environ) : 580 x 510 x 50 mm

Dimensions de la découpe : 560 x 490 mm

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		01968	
Type de plaque		Électrique	
Nombre de foyers		4	
Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson, plaques à rayonnement, plaques solides)		Panneau rayonnant	

	Symbole	Valeur	Unité
Pour foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable de chaque foyer, arrondi aux 5 mm les plus proches.	∅ ⁽¹⁾	200	mm
	∅ ⁽²⁾	165	mm
	∅ ⁽³⁾	165	mm
	∅ ⁽⁴⁾	200	mm
Pour foyers ou zones de cuisson non circulaires : largeur et longueur de la surface utilisable de chaque foyer ou zone de cuisson, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L	N/A	cm
	W	N/A	cm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson, calculée par kg (*)	EC _{cuisson} ⁽¹⁾ électrique	187,9	Wh/kg
	EC _{cuisson} ⁽²⁾ électrique	178,5	Wh/kg
	EC _{cuisson} ⁽³⁾ électrique	206,9	Wh/kg
	EC _{cuisson} ⁽³⁾ électrique	181,6	Wh/kg

Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg (*)	EC _{plaque} électrique	188,7	Wh/kg
Mode déconnexion		0.46	W

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

(1) Foyer avant gauche

(2) Foyer arrière gauche

(3) Foyer avant droit

(4) Foyer arrière droit

	Foyer avant gauche (circulaire)	Foyer arrière gauche (circulaire)	Foyer avant droit (circulaire)	Foyer arrière droit (circulaire)
Dimensions des foyers	200 mm	165 mm	165 mm	200 mm
Diamètre de l'ustensile de cuisson	210 mm	180 mm	150 mm	210 mm
Catégorie de l'ustensile de cuisson	C	B	A	C

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 débarrasser de

vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. 1,2 kW-Kochzone (165 mm Durchmesser)
2. 1,8 kW-Kochzone (200 mm Durchmesser)
3. 1,2 kW-Kochzone (165 mm Durchmesser)
4. 1,8 kW-Kochzone (200 mm Durchmesser)
5. Bedienfeld

Bedienfeld. Abb. 2

1. Anzeiger der oberen linken Kochzone: zeigt die Leistungsstufe an, Warnsymbol für hohe Temperatur, usw.
2. Anzeiger der unteren linken Kochzone: zeigt die Leistungsstufe an, Warnsymbol für hohe Temperatur, usw.
3. Anzeiger der unteren rechten Kochzone: zeigt die Leistungsstufe an, Warnsymbol für hohe Temperatur, usw.
4. Anzeiger der oberen rechten Kochzone: zeigt die Leistungsstufe an, Warnsymbol für hohe Temperatur, usw.
5. Verringerungssymbol: zum Verringern der Zeit und der Leistungsstufe.
6. Timer-Symbol: zum Einstellen der Garzeit der einzelnen Kochzonen
7. Ein/Aus-Symbol (ON/OFF): Drücken und halten Sie es, um das Glaskeramikkochfeld ein- oder auszuschalten.
8. Kindersicherungssymbol: Halten Sie es gedrückt, um das Bedienfeld zu sperren oder zu entsperren.
9. Erhöhung-Symbol: zum Hinzufügen von Zeit und zum Erhöhen der Leistungsstufe.
10. Display

Hinweis

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus 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
- Halterungen und Schrauben
- Diese Bedienungsanleitung

3. MONTAGE

Elektrische Anschlüsse

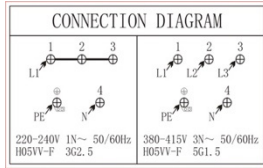
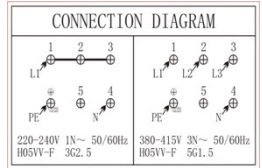
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf der Produktkennzeichnung angegebene Netzspannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Achtung:

Denken Sie daran, das Erdungskabel an die Klemme  in der Anschlussdose anzuschließen. Die Stromversorgung des Glaskeramikkochfeldes muss mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet sein, der im Notfall eine Abschaltung ermöglicht. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.

Warnung:

- Wenn das Netzkabel ersetzt werden soll, muss der Erdungsleiter (gelb/grün) immer 10 mm länger sein als die Netzleiter.
- Achten Sie darauf, dass die Temperatur des Netzkabels 50°C nicht überschreitet.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.
- Das Glaskeramikkochfeld ist für den Betrieb mit Zweiphasen-Wechselstrom (400V2N-50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente des Kochfeldes beträgt 230 V. Das Glaskeramikkochfeld kann durch eine entsprechende Steckbrücke im Anschlusskasten für den einphasigen Betrieb angepasst werden, wie im Schaltplan dargestellt. Der Schaltplan befindet sich auch auf dem Deckel der Anschlussdose.
- Beachten Sie, dass das Anschlusskabel der Anschlussart und der Leistung des Kochfeldes entsprechen muss.
- Das Anschlusskabel muss in einer Zugentlastungsschelle befestigt werden.
- Um an das Innere der Anschlussdose zu gelangen, gehen Sie wie in Abbildung 3 gezeigt vor.

Verbindungstypen				
Modell	Wählbarer Spannungsbereich und Anschlusskabeltypen		Anschlussdiagramme	
	220-240V 1N~ 50-60Hz	380-415V 3N~ 50-60Hz	KADO K 1/5	KADO XT
01968	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 5G1.5		 ×

- Die Kabelanschlüsse müssen gemäß dem Schaltplan auf der Unterseite des Kochfeldes vorgenommen werden.
- Verwenden Sie einen hochwertigen Schraubendreher, um ALLE Klemmschrauben sorgfältig und vollständig festzuziehen.
- Wenn beim ersten Einschalten des Kochfeldes nur zwei der Zonen funktionieren, sollten Sie nochmals überprüfen, ob alle Klemmschrauben fest angezogen sind. Dies muss geschehen, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

WICHTIG: Schließen Sie das Gerät NICHT über einen Stecker und eine Steckdose mit einer Stromstärke von weniger als 13 A an das Stromnetz an.

- Er muss an eine zweipolig abgesicherte 30-A-Steckdose mit einem Kontaktabstand von 3 mm angeschlossen werden, die sich an einer leicht zugänglichen Stelle neben dem Gerät befindet. Es darf nicht über dem Gerät oder in einem Abstand von mehr als 1,25 m zum Gerät angebracht werden.
- Das Kabel kann bei Bedarf aufgerollt werden, wobei darauf zu achten ist, dass es nicht geknickt oder eingeklemmt wird, wenn das Kochfeld angebracht wird. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.

Auswechseln des Netzkabels.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein geeignetes ersetzt werden. Wenden Sie sich bitte an das offizielle Cecotec-Servicezentrum oder einen qualifizierten Techniker.
- Das Netzkabel muss gemäß den folgenden Anweisungen ausgetauscht werden:
 1. Schalten Sie das Gerät aus.

2. Öffnen Sie den Anschlusskasten an der Unterseite des Kochfeldes.
3. Lösen Sie die Klemmschrauben, mit denen das Kabel befestigt ist.
4. Das „grün-gelbe“ Erdungskabel muss an die gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Er sollte etwa 10 mm länger sein als die Strom- und Nullleiter.
5. Der „blaue“ Nullleiter muss an die mit dem Buchstaben (N) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden – der Phasendraht (L) muss an die mit dem Buchstaben (L) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden, wie in Abbildung 4 dargestellt. Stromversorgung 220-240V~2+2N~.

Legende Abbildung 4:

- 1.- Erdungsleitung „gelb/grün“.
- 2.- Nullleiter N „blau-grau“.
- 3.- Phasenkabel L „braun-schwarz“.

Vor dem Einbau des Glaskeramikkochfeldes

Hinweise:

- Die Küche sollte trocken, gut belüftet und gut durchlüftet sein. Beim Einbau des Kochfeldes, muss ein leichter Zugang zu allen Bedienelementen gewährleistet sein.
- Die Küche sollte trocken, gut belüftet und gut durchlüftet sein.
- Dies ist ein Glaskeramikkochfeld mit Y-förmigem Design (interne Verteilung der Heizelemente, die effizienter ist und das Abstellen von Geschirr unterschiedlicher Größe auf der Oberfläche des Kochfeldes ermöglicht), was bedeutet, dass seine Rückseite und eine seiner Seiten an einer Wand oder einem Oberschrank angebracht werden können. Die Verkleidung oder das Furnier von Einbaumöbeln muss mit einem hitzebeständigen Klebstoff (100°C) angebracht werden. Dadurch wird eine Verformung der Oberfläche oder ein Ablösen der Beschichtung verhindert.
- Dunstabzugshauben müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers auf dem Kochfeld installiert werden.
- Das Glaskeramikkochfeld kann auf einer Arbeitsplatte mit einer Dicke von 30 bis 40 mm und in der Nähe von Wänden, die höher als die Arbeitsplatte sind, installiert werden, wobei ein Mindestabstand von 100 mm einzuhalten ist.
- Führen Sie alle erforderlichen Schnitte in der Arbeitsplatte durch und entfernen Sie anschließend sorgfältig alle Späne und Sägespäne, bevor Sie das Brett anbringen.
- Um eine korrekte Belüftung der Arbeitsfläche zu gewährleisten, sind die in Abbildung 5 angegebenen Maße einzuhalten.

Legende Abbildung 5:

1. Rückseite des Schrankes oder der Arbeitsplatte
2. Hintere Kante des Ausschnitts
3. A: 40 mm (Min). B: 40 mm (Max)

- Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche eben und rechtwinklig ist und dass keine Teile den für die Installation erforderlichen Platz beeinträchtigen.
- Bereiten Sie den Schnitt wie in Abbildung 6 gezeigt vor.

Einbau des Glaskeramikkochfeldes

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

Schritt 1

Legen Sie ein Handtuch oder einen Lappen auf die Arbeitsfläche und stellen Sie das Kochfeld umgedreht darauf.

Schritt 2

Befestigen Sie die Halterungen (4 Stück) mit den mitgelieferten Schrauben an den Seiten des Hebels, wie in Abbildung 7 dargestellt. Stellen Sie sicher, dass alle Schrauben fest angezogen sind.

Legende Abbildung 7:

1. Halterung
2. Schraube
3. Schraubenloch

Schritt 3

Setzen Sie das Kochfeld in die Aussparung der Arbeitsplatte und zentrieren Sie es. Achten Sie darauf, dass die Kanten des Kochfeldes mit den Kanten der Arbeitsplatte ausgerichtet sind (Abbildung 8).

Legende Abbildung 8:

1. Oberseite des Kochfelds
2. Arbeitsplatte
3. Halterung
4. Schraube

- Drehen Sie das Glaskeramikkochfeld beim Einbau vorsichtig und positionieren Sie es sanft.
- Vergewissern Sie sich, dass die Isolierdichtung des Glaskeramikkochfeldes perfekt an den Rändern der Arbeitsplatte anliegt, denn dies ist wichtig, um eine korrekte Abdichtung zu gewährleisten.
- Die Halterungen müssen korrekt an die Aussparung der Arbeitsplatte angepasst werden.
- Falls erforderlich, kann ein Holzbrett auf die Unterseite des Kochfeldes gelegt werden, um es zusätzlich zu sichern.

WICHTIG: Die in Abbildung 9 dargestellten Belüftungsanforderungen müssen eingehalten werden.

Legende Abbildung 9:

1. Lufteinlass

WICHTIG: An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Lüftungslöcher. Achten Sie darauf, dass diese Löcher beim Einbau des Kochfeldes nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.

WICHTIG: Verwenden Sie zum Abdichten des Geräts kein Silikondichtmittel. Dadurch wird es schwierig, das Kochfeld in Zukunft zu entfernen, insbesondere wenn Wartungsarbeiten erforderlich sind.

Das Kochfeld selbst ist an den Rändern mit einer isolierenden Dichtung versehen.

4. BEDIENUNG

Erste Nutzung


Wichtig

- Die Oberfläche des Glaskeramikkochfeldes muss gereinigt werden (siehe Reinigung und Pflege).
- Schalten Sie die Kochzonen nacheinander für 5 Minuten bei maximaler Leistung ein, schalten Sie sie nicht gleichzeitig ein. Dadurch werden neue Gerüche beseitigt und die Feuchtigkeit, die sich während des Transports in den Heizelementen gebildet haben könnte, verdampft.
- Schalten Sie nicht mehrere Kochzonen gleichzeitig ein.

Berührungssteuerung (Steuerfeld)

- Alle Vorgänge werden über die Symbole auf dem Bedienfeld ausgeführt.
- Jedes Symbol hat eine Statusanzeige.

Einschalten des Glaskeramikkochfeldes

- Wenn wir das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, ertönt ein Signalton, um uns daran zu erinnern, dass sie eingeschaltet ist, alle Anzeigesymbole auf dem Bedienfeld leuchten 2 Sekunden lang auf und dann geht das Gerät in den „Aus“-Modus.
- „Aus“-Modus: Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld erlöschen, mit Ausnahme der Restwärmeanzeige (H), falls vorhanden. Zu diesem Zeitpunkt ist nur der Ein-/Ausschalten Symbol  (ON/OFF) aktiv.

„Standby“-Modus

- Im „Aus“-Modus halten Sie das Ein/Aus-Symbol (ON/OFF) ca. 3 Sekunden lang gedrückt, das Kochfeld piept einmal und wechselt dann in den Standby-Modus.

- Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld zeigen „0“ an (das Symbol „H“ erscheint auf der Kochzonenanzeige, wenn noch Restwärme vorhanden ist), die Timeranzeige zeigt ebenfalls „00“ an, das Kochfeld heizt zu diesem Zeitpunkt nicht auf.
- Im Standby-Modus schaltet sich das Gerät automatisch nach 10 Sekunden und einem Signalton aus, wenn auf keiner Kochzone ein Heizvorgang stattfindet.

Ein- und Ausschalten einer Kochzone

- Im Standby-Modus können Sie die Kochzone durch Drücken des entsprechenden Symbols auf dem Bedienfeld auswählen und dann die Symbole „+“ oder „-“ drücken, um die Leistungsstufe der entsprechenden Kochzone einzustellen. Halten Sie die „+/-“-Symbole gedrückt, um die Leistungsstufe kontinuierlich zu erhöhen oder zu verringern.
- Wenn das Glaskeramikkochfeld in Betrieb ist, halten Sie das Symbol „Ein/Aus“ (ON/OFF) ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um es auszuschalten; alle Kochzonen heizen dann nicht mehr. Die entsprechende Kochzonenanzeige zeigt das Warnsymbol für hohe Restwärme „H“ an (falls zutreffend).
- Wenn Sie eine der Kochzonen ausschalten möchten, wählen Sie zunächst die Zone durch Drücken des entsprechenden Symbols auf dem Bedienfeld aus, drücken Sie dann den Touch-Regler „-“ auf die Leistungsstufe „0“ und die Kochzone wird ausgeschaltet. Dies hat keinen Einfluss auf die Beheizung der anderen Kochzonen. Wenn die Leistungsstufe „0“ erreicht ist, zeigt die entsprechende Kochzonenanzeige das Warnsymbol „H“ für hohe Temperaturen an (sofern noch Restwärme vorhanden ist).
- Wenn mehr als eine Kochzone gleichzeitig in Betrieb ist, entspricht die Gesamtleistung der Summe der Leistungen aller in Betrieb befindlichen Kochzonen, wobei jede Kochzone entsprechend ihrem Leistungsmodulationsverhältnis arbeitet und sich gegenseitig nicht beeinflusst.

WICHTIG: Beim Einschalten des Kochfeldes ist es ratsam, eine Minute zu warten, bevor die gewünschte Kochzone gewählt wird.


Einstellung der Leistungsstufe

- Drücken Sie im Standby-Modus das Symbol für die Auswahl der Kochzone; der Punkt „●“ daneben und die Leistungsstufe werden angezeigt. Sie können die Symbole „+“ oder „-“ drücken, um die entsprechende Leistungsstufe einzustellen.
- Wenn Sie eines dieser Symbole gedrückt halten, wird der Wert auf der Zonenanzeige nach oben oder unten angepasst. Mit jedem Drücken des „+“ Symbols wird eine Leistungsstufe hinzugefügt, bis zu Stufe 9, und auf dem Bedienfeld angezeigt. Jedes Mal, wenn Sie das „-“ Symbol drücken, wird die Leistung um eine Stufe reduziert, bis hin zu Stufe 0 (bei jedem Drücken des „+“ oder „-“ Symbols ertönt ein kurzer Signalton). Wenn Sie die „+“ oder „-“ Symbole kontinuierlich drücken, wird die Leistungsstufe kontinuierlich erhöht oder verringert.
- Nach Beendigung der Leistungseinstellung hört der Punkt „●“ auf zu blinken und

zeigt normalerweise innerhalb von 10 Sekunden, wenn keine Bedienung erfolgt, die Leistungsstufe an.

- Wenn Sie die Leistungsstufe einer der Kochzonen auf Stufe 0 ändern, wird der Heizvorgang unterbrochen.
- Wenn die Leistungsstufe aller Kochzonen auf „0“ steht, schaltet das Gerät nach 1 Minute Nichtbetrieb automatisch in den Zustand „Aus“.

Timer

- Nachdem Sie die entsprechende Leistungsstufe der Kochzone gewählt haben, drücken Sie das Timer-Symbol , der Punkt rechts leuchtet auf „●“. An diesem Punkt wird der Timer aufgerufen und die gewünschte Zeit kann eingestellt werden.
- Wenn Sie den Timer abbrechen möchten, können Sie die Zeit auf Null stellen.
- Wenn Sie das erste Mal auf das „+“ Symbol drücken, beginnt der Timer bei 1 Minute, danach können Sie die „+“- oder „-“ Steuerung erneut drücken, um die Zeit einzustellen.
- Jedes Mal, wenn Sie das Symbol „+“ drücken, ertönt ein Piepton und die Zeit wird um 1 Minute verlängert. Sie können zwischen 1 und 99 Minuten wählen.
- Jedes Mal, wenn Sie das Symbol „-“ drücken, ertönt ein Piepton und die Zeit wird um 1 Minute verkürzt. Wenn die gewählte Zeit kleiner oder gleich 30 Minuten ist, ändert sich die Dauereinstellung kontinuierlich zwischen 30 und 0 Minuten; wenn die mit dem „+“ Symbol gewählte Zeit mehr als 30 Minuten beträgt, drücken Sie das „-“ Symbol, um die Zeit auf 0 zu setzen, und fahren Sie fort, die Zeit zwischen 30 und 0 Minuten mit dem „-“ Symbol einzustellen.
- Wenn der Timer-Countdown 0 erreicht, ertönt 2 Minuten lang ein Piepton. Sie können ein beliebiges Bedienelement drücken, um den Signalton zu deaktivieren.

Hinweis:

- Wenn Sie die Zeit für eine bestimmte Kochzone eingestellt haben und sie ändern möchten, drücken Sie erneut auf das Timer-Symbol, um die entsprechende Kochzone auszuwählen, und stellen Sie dann die neue Zeit mit den Bedienelementen „+“ und „-“ ein.
- Nach der Auswahl der Kochzone kann vor der Einstellung der Leistungsstufe eine Zeiteinstellung vorgenommen werden. Wenn innerhalb von 10 Sekunden nach der Zeitmessung (entsprechend dem Punkt, der auf dem Bedienfeld einmal pro Sekunde blinkt) kein Vorgang ausgeführt wird, wird die Zeitmessung automatisch auf Null zurückgesetzt (Bedienfeld 00) und der Punkt erlischt.
- Wenn eine Kochzone in Betrieb ist, blinkt ihre Anzeige (einmal pro Sekunde) während des Zeitablaufs und bleibt bis zum Ende der Zeit bestehen, bevor sie sich ausschaltet.

Timer-Programmierung für mehrere Kochzonen

- Der Timer kann für jede Kochzone separat programmiert werden, und die Zeit für jede Kochzone ist unabhängig voneinander.
- Zeitsteuerung einer einzelnen Kochzone:


- Wenn Sie den Timer für eine Kochzone einstellen, drücken Sie zuerst die Timer-Bedienung. Der Punkt auf dem Bedienfeld „●“ der ausgewählten Kochzone leuchtet auf und zeigt an, dass die Zeit korrekt eingestellt wurde. An dieser Stelle können Sie mit den Timer Symbolen „+“ und „-“ die gewünschte Zeit einstellen.
- Zeitsteuerung für mehrere Kochzonen:
- Jeder Einstellvorgang der Timer entspricht dem der „Zeiteinstellung einer einzelnen Kochzone“.
- Drücken Sie ein beliebiges Kochzonensymbol und die Zeitanzeige zeigt die Zeit für diese Kochzone an.
- Wenn mehrere Kochzonen zeitgesteuert sind, können durch Drücken des Timer Symbols für jede Zone unterschiedliche Zeiten gewählt werden.
- Wenn keine Kochzone ausgewählt ist, zeigt das Bedienfeld den minimalen Timerwert der Kochzonen an, und „●“ wird angezeigt.

Ausschalten des Glaskeramikkochfelds

- Halten Sie im Standby-Modus das Ein/Aus-Symbol (ON/OFF) ca. 3 Sekunden lang gedrückt, es ertönt ein kurzer Piepton und das Gerät schaltet in den „Aus“-Modus. Wenn zu diesem Zeitpunkt noch Restwärme auf der Oberfläche einer Kochzone vorhanden ist, blinkt deren Leistungsanzeige und zeigt „H“ an. Dies bedeutet, dass die Temperatur der Kochzone 60°C (ca.) übersteigt und somit noch hoch genug ist, um Verletzungen zu verursachen.
- Wenn die Temperatur der Kochzone unter 60°C (ca.) liegt, erlischt „H“.
- Es kann verbrennen, wenn es eine Kochzone berührt, auch wenn die Temperatur nicht über 60°C liegt.

WICHTIG: Die Restwärmanzeige erlischt, wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird.

Kinderversicherung

- Das Bedienfeld kann gesperrt werden, indem Sie das Symbol „Kindersicherung“  3 Sekunden lang gedrückt halten. Das Symbol wird leuchten. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, erlischt das Symbol für das Sicherheitsschloss.
- Wiederholen Sie den Vorgang, um das Glaskeramikkochfeld zu entriegeln.
- Wenn das Glaskeramikkochfeld gesperrt ist, sind alle Bedienelemente außer dem Symbol „Kindersicherung“ selbst und dem Ein/Aus-Symbol (ON/OFF) deaktiviert.

Sicherheitsabschaltungssystem

- Wenn eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit versehentlich eingeschaltet bleiben, wird das Sicherheitsabschaltungssystem aktiviert. Die Dauer hängt von der eingestellten Leistungsstufe der Kochzone(n) ab.

Leistungsstufe	Höchstdauer (Stunden)
1-2	6
3	5
4	5
5	4
6-9	1,5

- Wenn eine Kochzone die maximale Betriebszeit erreicht, wird die Sicherheitsabschaltung aktiviert. Dies wirkt sich nur auf die betreffende Zone aus, nicht auf die anderen in Betrieb befindlichen Zonen (falls vorhanden).

Abwärme-Anzeige

- Wenn Sie eine Kochzone oder das gesamte Glaskeramikkochfeld ausschalten, kann im Display der entsprechenden Zone der Buchstabe „H“ erscheinen. Dies bedeutet, dass die Temperatur der Kochzone 60°C übersteigt und somit noch hoch genug ist, um Verletzungen zu verursachen.
- Wenn die Temperatur der Kochzone unter 60°C (ca.) liegt, erlischt „H“.
- WICHTIG: Die Restwärmeanzeige erlischt, wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird.
- Es kann verbrennen, wenn es eine Kochzone berührt, auch wenn die Temperatur nicht über 60°C liegt.
- Die Restwärmeanzeige wird nach dem Ausschalten des Kochfeldes 35 Minuten lang kontinuierlich angezeigt.

Sicherheitssystem gegen Überhitzung

Das Glaskeramikkochfeld verfügt über einen elektronischen Temperatursensor im Bedienfeld, der die Temperatur in Echtzeit an den Steuerkreis überträgt. Das Sicherheitssystem wird aktiviert, wenn der elektronische Temperatursensor feststellt, dass die aktuelle Temperatur über einem bestimmten Höchstwert liegt, und reduziert die Leistungsstufe der aktivierten Kochzone(n). Sobald die Temperatur auf einen sicheren Wert gesunken ist, wird der normale Betrieb wieder aufgenommen.

Fehlercode

Wenn der Steuerkreis im Startzustand 20 Sekunden lang kein korrektes Signal von der Stromversorgungsplatine erhält, wird auf dem Display des Bedienfelds „E1“ angezeigt und alle Kochzonen werden ausgeschaltet. Nach 1 Minute schaltet das Glaskeramikkochfeld wieder in den Zustand „Aus“ und das Restwärme-Symbol „H“ wird ggf. angezeigt.

Hinweise zur Benutzung des Glaskeramikkochfeldes

- Bei der ersten Benutzung des Glaskeramikkochfeldes kann es zu einem „Brandgeruch“ kommen. Das ist normal, denn es handelt sich um Rückstände aus der Herstellung von Komponenten. Dieser Geruch verschwindet bei wiederholtem Gebrauch und richtiger Belüftung vollständig.
- Das Kochfeld verfügt über Kochzonen mit unterschiedlichen Durchmessern und Leistungsstufen.
- Die Positionen, von denen die Wärme abstrahlt, sind auf dem Kochfeld deutlich gekennzeichnet. Das Kochgeschirr muss genau über diesen Bereichen platziert werden, damit eine effektive Erwärmung stattfinden kann. Das Kochgeschirr muss den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone, in der es verwendet wird.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem rauen Boden, da dies die Keramikoberfläche zerkratzen kann.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Kochgeschirrs, dass der Boden sauber und trocken ist.
- Im kalten Zustand sollte der Boden des Kochgeschirrs leicht konkav sein, da er sich bei Hitze ausdehnt und flach auf der Kochfläche aufliegt. So kann die Wärme leichter übertragen werden.
- Werden diese Empfehlungen nicht befolgt, kommt es zu großen Wärme- und Energieverlusten. Die vom Kochgeschirr nicht absorbierte Wärme breitet sich auf das Kochfeld, den Rahmen und die umliegenden Schränke aus.
- Decken Sie die Küchenutensilien vorzugsweise mit einem Deckel ab, um bei niedrigeren Temperaturen kochen zu können.
- Kochen Sie immer Gemüse, Kartoffeln usw. in so wenig Wasser wie möglich, um die Garzeit zu verkürzen.
- Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit hohem Zuckergehalt können das Kochfeld beschädigen, wenn sie mit der Oberfläche des Glaskeramikkochfeldes in Berührung kommen. Verschüttete Flüssigkeiten sollten sofort abgewischt werden, eine Beschädigung der Kochfeldoberfläche kann dadurch jedoch nicht verhindert werden.

WICHTIG:

- Die Glaskeramikoberfläche ist widerstandsfähig; Allerdings ist es nicht unzerbrechlich und kann beschädigt werden. Vor allem, wenn scharfe oder harte Gegenstände mit einer gewissen Wucht darauf fallen können.
- Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht, wenn die Oberfläche Risse oder Brüche aufweist. Ziehen Sie in diesem Fall den Stecker aus der Steckdose, um einen Stromschlag zu vermeiden, und wenden Sie sich an den offiziellen Cecotec-Kundendienst.

Verwendung von Leistungsstufen:

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z. B. von dem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen.

Testen Sie das Glaskeramikkochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen zu finden.

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.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Rührbraten. - Nudeln (Pasta) kochen.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Rührbraten. - Anbraten. - Brühe kochen. - Wasser kochen.


Kochtipps

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

Kochtipps

- 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.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

-  Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Vor jedem Reinigungsvorgang muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Rückstände von Reinigungsmitteln auf der Oberfläche der Glaskeramik können diese beschädigen. Rückstände mit lauwarmem Wasser und etwas neutralem Flüssigwaschmittel entfernen.
- Scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände beschädigen die Kochfeldoberfläche; Reinigen Sie es mit lauwarmem Wasser und etwas Flüssigwaschmittel.
- Möglicherweise fällt es Ihnen leichter, Essensreste zu entfernen, solange die Kochfeldoberfläche noch heiß ist. Allerdings müssen Sie darauf achten, sich nicht zu verbrennen, wenn Sie die Oberfläche des Kochfelds reinigen, während diese noch heiß ist.
- Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch ab, das Sie mit etwas Wasser verdünnt haben. Anschließend mit lauwarmem Wasser befeuchten und die Oberfläche gründlich trocknen. Sie können spezielle Reinigungsmittel für Induktionskochfelder / Glaskeramik verwenden.
- Verschütteter Zucker, Marmelade usw. sollte sofort aufgewischt werden. Dadurch werden Schäden an der Oberfläche vermieden.

Nach jedem Gebrauch

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

Reinigungstabelle

Schmutz	Reinigung	Wichtige Informationen
Gewöhnliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken, Metallverfärbungen, Wasser- oder Ölflecken usw.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Glaskeramikkochfeld von der Stromversorgung. 2. Tragen Sie einen geeigneten Reiniger auf, solange das Glas noch gehärtet (aber nicht heiß) ist. 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papierhandtuch abtrocknen. 4. Schließen Sie das Glaskeramikkochfeld an das Stromnetz an. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wenn das Glaskeramikkochfeld ausgeschaltet ist, wird keine „heiße Oberfläche“ angezeigt, aber die Kochzone kann noch heiß sein. Seien Sie besonders vorsichtig. - Starke Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und starke/abrasive 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 Glaskeramikkochfeld zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.

Heißer Zucker spritzt auf das Glas.	<p>Entfernen Sie sie sofort mit einem für Glaskeramikkochfelder geeigneten Spatel oder Schaber (nicht im Lieferumfang enthalten), aber achten Sie auf die heißen Oberflächen in der Kochzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Glaskeramikkochfeld von der Stromversorgung. 2. Halten Sie den Schaber oder das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz oder das verschüttete Wasser auf eine kühle Fläche des Glaskeramikkochfelds. 3. Wischen Sie Schmutz oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Küchen- oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 3 im Abschnitt „Übliche Verschmutzung auf Glas“ aus. 5. Schließen Sie das Glaskeramikkochfeld an das Stromnetz an. 	<ul style="list-style-type: none"> - Entfernen Sie geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich unter Umständen nur schwer entfernen oder können die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen. - Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, kann die Klinge des Abstreifers scharf wie eine Rasierklinge sein. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
Verschüttete Flüssigkeiten auf Touch-Symbolen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Glaskeramikkochfeld 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. Schließen Sie das Glaskeramikkochfeld an das Stromnetz an. 	<ul style="list-style-type: none"> - Das Glaskeramikkochfeld kann ein akustisches Signal abgeben und sich ausschalten, und die Touch-Symbole funktionieren möglicherweise nicht, wenn sie nass sind. - Achten Sie darauf, dass Sie die Touch-Symbole abtrocknen, bevor Sie das Glaskeramikkochfeld wieder einschalten.

Hinweis

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

Wichtig

Wenn Ihr Gerät nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.

6. PROBLEMBEHEBUNG

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

Hinweis

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

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Glaskeramikkochfeld schaltet sich nicht ein.	Stromausfall	Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat. Überprüfen Sie die Steuer- und Schutzelemente der Schalttafel in Ihrer Wohnung. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von Cecotec.
Das Steuerfeld reagiert nicht.	Die Symbole sind blockiert	Schalten Sie die Symbole frei. Siehe Abschnitt „Verwendung des Kochfelds/Sperrung“ für Anweisungen.
Es ist schwierig, das Steuerfeld zu verwenden.	Die Touch-Symbole können leicht feucht sein oder Sie drücken sie mit der Fingerspitze.	Vergewissern Sie sich, dass die Touch-Symbole trocken sind, und drücken Sie sie mit Ihrer Fingerspitze.
Das Glas ist zerkratzt.	Küchengeräte mit rauen Kanten. Verwendung von ungeeigneten und scheuernden Scheuerschwämmen oder Reinigungsprodukten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Lesen Sie Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
Einige Küchengeräte geben knisternde oder knallende Geräusche von sich.	Das ist normal und kann auf die Konstruktion des Kochgeschirrs zurückzuführen sein (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	

Das Glaskeramikkochfeld gibt ein leichtes Summgeräusch ab, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte abnehmen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistung reduzieren.	
Kochutensilien werden nicht erhitzt	Das Kochgeschirr ist nicht gut auf der Kochzone zentriert.	Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
Das Glaskeramikkochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet abgeschaltet.	Technischer Fehler.	Trennen Sie das Glaskeramikkochfeld vom Netz und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 01968
 Produkt: Bolero Squad V 4001
 Nennspannung: 220-240V~
 Nennfrequenz: 50/60Hz
 Gesamtnennleistung: 6000W
 Vordere linke Kochzone ≈ 1805 W
 Hintere linke Kochzone ≈ 1231 W
 Vordere rechte Kochzone ≈ 1210 W
 Hintere rechte Kochzone ≈ 1827 W
 (Die angegebenen Leistungswerte können je nach Größe und Material des Kochgeschirrs variieren).

Abmessungen des Glaskeramikkochfeldes (ca.): 580 x 510 x 50 mm
 Abmessungen des Schnitts: 560 x 490 mm

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		01968	
Art des Kochfeldes		Elektrische	
Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnik (Glaskeramikkochfelder und Kochzonen, Strahlungskochfelder, feste Kochplatten)		Strahlendes Keramikkochfeld	

	Symbol	Wert	Einheit
Für kreisförmige Kochstellen oder Kochzonen: Durchmesser der Nutzfläche jeder elektrischen Kochstelle, auf 5 mm aufgerundet	Ø ⁽¹⁾	200	mm
	Ø ⁽²⁾	165	mm
	Ø ⁽³⁾	165	mm
	Ø ⁽⁴⁾	200	mm
Für nicht kreisförmige Lampen oder Kochstellen: Breite und Länge der Nutzfläche jeder Lampe oder elektrischen Kochstelle, auf die nächsten 5 mm gerundet	L W	(nicht verfügbar) (nicht verfügbar)	cm cm
Energieverbrauch pro Lampe oder Kochstelle, berechnet pro kg (*)	EC _{elektrisches} ⁽¹⁾ Kochen	187,9	Wh/kg
	EC _{elektrisches} ⁽¹⁾ Kochen	178,5	Wh/kg
	EC _{elektrisches} ⁽¹⁾ Kochen	206,9	Wh/kg
	EC _{elektrisches} ⁽¹⁾ Kochen	181,6	Wh/kg

Energieverbrauch der Kochzone, berechnet pro kg (*)	EC _{Elektrisches Kochfeld}	188,7	Wh/kg
Aus-Modus		0.46	W

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

(¹) Vordere linke Kochzone

(²) Hintere linke Kochzone

(³) Vordere rechte Kochzone

(⁴) Hintere rechte Kochzone

	Vordere linke Kochzone (kreisförmig)	Hintere linke Kochzone (kreisförmig)	Vordere rechte Kochzone (kreisförmig)	Hintere rechte Kochzone (kreisförmig)
Abmessungen der Kochzone	200 mm	165 mm	165 mm	200 mm
Durchmesser von gebrauchtem Kochgeschirr	210 mm	180 mm	150 mm	210 mm
Kategorie der Küchenutensilien	C	B	A	C

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

Made in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern

in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten.

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Zona di cottura da 1,2 kW (diametro 165 mm)
2. Zona di cottura da 1,8 kW (diametro 200 mm)
3. Zona di cottura da 1,2 kW (diametro 165 mm)
4. Zona di cottura da 1,8 kW (diametro 200 mm)
5. Pannello di controllo

Pannello di controllo. Fig. 2

1. Icona del display della zona di cottura superiore sinistra: indica il livello di potenza, il simbolo di avviso di alta temperatura, ecc.
2. Icona del display della zona di cottura inferiore sinistra: indica il livello di potenza, il simbolo di avviso di alta temperatura, ecc.
3. Icona del display della zona di cottura inferiore destra: indica il livello di potenza, il simbolo di avviso di alta temperatura, ecc.
4. Icona del display della zona di cottura superiore destra: indica il livello di potenza, il simbolo di avviso di alta temperatura, ecc.
5. Icona touch di riduzione: toccare questa icona per ridurre il tempo e la potenza.
6. Icona touch del timer: toccare questa icona per regolare il tempo di cottura di ciascuna zona.
7. Icona touch di accensione/spegnimento (ON/OFF): tenere premuta l'icona per accendere o spegnere il piano cottura.
8. Icona touch del blocco di sicurezza per bambini: tenere premuta questa icona per bloccare o sbloccare il pannello di controllo.
9. Icona touch di aumento: toccare questa icona per aumentare il tempo e la potenza.
10. Display

Nota bene

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

2. PRIMA DELL'USO

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

3. INSTALLAZIONE

Collegamento elettrico

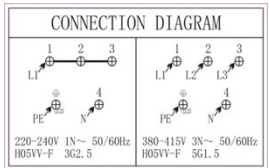
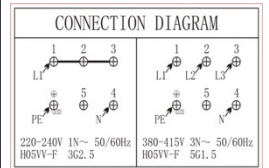
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla marcatura dello stesso corrisponda alla tensione di rete.

Attenzione:

Ricordarsi di collegare il cavo di terra al terminale  nella scatola di giunzione. Assicurarsi che l'alimentazione del piano di cottura in vetroceramica sia dotata di un interruttore di sicurezza che consenta di interrompere l'alimentazione in caso di emergenza. La distanza tra i contatti di lavoro dell'interruttore di sicurezza deve essere di almeno 3 mm.

Attenzione:

- In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, accertarsi che il conduttore di messa a terra (giallo/verde) sia sempre più lungo di 10 mm rispetto ai conduttori di linea.
- Fare in modo che la temperatura del cavo di alimentazione non superi mai i 50 °C.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi al produttore o al Servizio di Assistenza Tecnica per la sostituzione e per evitare rischi.
- Il piano di cottura in vetroceramica è progettato per funzionare con corrente alternata bifase (400V2N~50Hz). La tensione nominale delle resistenze del piano cottura è di 230 V. Il piano di cottura in vetroceramica può essere adattato al funzionamento monofase mediante un apposito ponticello nella scatola di giunzione, come indicato nello schema elettrico. È possibile trovare lo schema elettrico anche sul coperchio della scatola di giunzione.
- Tenere a mente che il cavo di collegamento deve essere adatto al tipo di connessione e alla potenza nominale del piano cottura.
- Usare un morsetto antistrappo per fissare il cavo di collegamento.
- Per accedere all'interno della scatola di giunzione, procedere come indicato nella figura 3.

Tipi di connessione				
Modello	Gamma di tensione selezionabile e tipi di cavo di collegamento		Schemi di collegamento	
		220-240 1N~ 50-60Hz	380-415 3N~ 50-60Hz	KADO K 1/5
01968	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 5G1.5		

- Collegare i cavi seguendo lo schema elettrico situato sulla parte inferiore del piano cottura.
- Usare un cacciavite di buona qualità per serrare saldamente e con cura TUTTE le viti dei morsetti.
- Se alla prima accensione del piano cottura funzionano solo due zone, è necessario verificare che tutte le viti dei morsetti siano ben serrate. Questo deve essere fatto prima di contattare il Servizio clienti.

IMPORTANTE: NON collegare l'apparecchio alla rete elettrica utilizzando una spina e una presa con corrente nominale inferiore a 13 A.

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

Sostituzione del cavo di alimentazione.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec o a un tecnico qualificato per la sostituzione.
- Per la sostituzione del cavo di alimentazione, seguire le indicazioni di cui sotto:
 1. Spegnerne l'apparecchio.
 2. Aprire la morsettiera nella parte inferiore del piano cottura.
 3. Svitare le viti dei morsetti di fissaggio dei cavi.

4. Collegare il cavo di messa a terra giallo-verde al morsetto segnato. Il cavo di messa a terra deve essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai cavi di alimentazione e quello neutro.
5. Il cavo neutro "blu" deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera (N) - il cavo di fase (L) deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera (L) come illustrato nella figura 4. Fonte di alimentazione 220-240V-2+2N-.

Legenda figura 4:

- 1.- Cavo di messa a terra "giallo/verde"
- 2.- Cavo neutro N "blu-grigio"
- 3.- Cavo fase L "marrone-nero".

Prima di installare il piano cottura

Attenzione:

- La cucina deve essere asciutta, ben ventilata e ben areata. Durante l'installazione del piano di cottura, è necessario garantire un facile accesso a tutti gli elementi di controllo.
- Si tratta di un piano cottura integrato in vetroceramica con forma a Y, il che significa che il retro e un lato del piano cottura possono essere accostati a una parete o a un pensile. Il rivestimento o l'impiallacciatura utilizzati nei mobili da incasso devono essere applicati con un adesivo resistente al calore (100°C). Ciò impedisce la deformazione della superficie o il distacco del rivestimento.
- Le cappe aspiranti devono essere installate sul piano di cottura secondo le istruzioni del produttore.
- Il piano di cottura in vetroceramica può essere installato su un piano di lavoro con uno spessore di 30-40 mm e vicino a pareti più alte del piano di lavoro, mantenendo una distanza minima di 100 mm.
- Eseguire tutti i tagli necessari nel piano di lavoro e rimuovere con cura eventuali trucioli o segatura prima di installare il piano cottura.
- Per garantire una corretta ventilazione del piano cottura, rispettare le dimensioni indicate nella figura 5.

Legenda della figura 5:

1. Parte posteriore del mobile o del piano di lavoro
2. Bordo posteriore dell'intaglio
3. A: 40 mm (Min). B: 40 mm (Mass)

- Assicurarsi che la superficie sia piana e squadrata e che nessun componente interferisca con lo spazio necessario per l'installazione.
- Preparare il taglio come mostrato nella figura 6.

Installazione del piano cottura

- Estrarre il piano cottura e il presente manuale di istruzioni dalla scatola.

- Prima di procedere all'installazione, leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.

Passaggio 1

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

Passaggio 2

Fissare le staffe (4 pz) ai lati del piano con le viti in dotazione, come mostrato in figura 7. Assicurarsi che le viti di fissaggio siano ben serrate.

Legenda della figura 7:

1. Staffa
2. Vite
3. Foro per la vite

Passaggio 3

Posizionare il piano cottura nell'incavo del piano di lavoro e centrarla. Assicurarsi che i bordi siano allineati con i bordi del piano di lavoro (Figura 8).

Legenda della figura 8:

1. Parte superiore del piano cottura
2. Piano di lavoro
3. Staffa
4. Vite

- Durante il posizionamento del piano cottura, ruotarlo con cautela e inserirlo delicatamente all'interno del foro del piano di lavoro.
- Verificare che la guarnizione isolante del piano di cottura in vetroceramica aderisca perfettamente ai bordi dell'incavo del piano di lavoro; ciò è importante per garantire una corretta tenuta.
- Le staffe devono adattarsi correttamente all'incavo del piano di lavoro.
- Se necessario, è possibile posizionare una tavola di legno sul lato inferiore del piano cottura per fissarla ulteriormente.

IMPORTANTE: Assicurarsi di rispettare i requisiti di ventilazione indicati nella figura 9.

Legenda della figura 9:

1. Ingresso dell'aria

IMPORTANTE: Sul lato esterno del piano cottura sono presenti dei fori di ventilazione. È necessario assicurarsi che questi fori non siano bloccati dal piano di lavoro durante il montaggio del piano cottura.

IMPORTANTE: Non usare silicone per sigillare l'apparecchio. In questo modo sarà difficile rimuovere il piano in futuro, soprattutto in caso di interventi di manutenzione. Il piano stesso è dotato di una guarnizione isolante installata sui bordi.

4. FUNZIONAMENTO

Primo uso


Importante

- Pulire la superficie del piano cottura seguendo quanto riportato nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Accendere le zone di cottura una alla volta per 5 minuti alla massima potenza, senza accenderle contemporaneamente. Posizionare una pentola piena d'acqua fino a metà su ogni zona di cottura. Questo aiuterà a eliminare eventuali nuovi odori e a far evaporare l'umidità che potrebbe essersi formata nei resistori durante il trasporto.
- Non accendere varie zone di cottura contemporaneamente.
- Posizionare una pentola piena d'acqua fino a metà su ogni zona di cottura.

Comandi touch

- Tutte le operazioni vengono eseguite utilizzando le icone touch del pannello di controllo.
- Ogni icona touch è dotata di un display di stato.

Accensione del piano cottura in vetroceramica

- Quando si collega il piano cottura all'alimentazione, l'apparecchio emette un segnale acustico per indicarne l'accensione, tutte le spie sul pannello di controllo si accendono per 2 secondi, dopodiché l'apparecchio passa in modalità "Spento".
- Spegnimento: Tutte le spie del pannello di controllo si spengono, ad eccezione della spia del calore residuo (H), se pertinente. A questo punto, sarà attiva solo l'icona touch ON/OFF .

Modalità Stand-by

- In modalità "Spento", tenere premuta l'icona touch di Accensione/Spegnimento (ON/OFF) per circa 3 secondi; il piano cottura emette un segnale acustico e passa in modalità stand-by.
- Tutte le spie del pannello di controllo mostreranno "0" (il simbolo "H" viene mostrato sulla spia della zona di cottura se c'è del calore residuo), anche il display del timer mostrerà "00", il piano di cottura non si riscalderà in questo momento.
- In modalità "Standby", se nessuna zona di cottura viene riscaldata, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 10 secondi ed emette un segnale acustico.

Accendere e spegnere una zona di cottura

- In modalità "Standby", è possibile scegliere la zona di cottura premendo la relativa icona touch sul pannello di controllo, quindi premere le icone touch "+" o "-" per regolare il livello di potenza della zona di cottura corrispondente. Tenere premute le icone "+" o "-" per aumentare o diminuire continuamente il livello di potenza.
- Quando il piano cottura è in funzione, tenere premuta l'icona touch di Accensione/ Spegnimento (ON/OFF) per circa 3 secondi per spegnerlo; tutte le zone di cottura smetteranno di riscaldarsi. La spia della zona di cottura corrispondente mostrerà il simbolo di avviso di alta temperatura per calore residuo "H" (se pertinente).
- Se è necessario spegnere una delle zone di cottura, selezionare prima la zona premendo l'icona touch corrispondente sul pannello di controllo, quindi premere l'icona "-" sul livello di potenza "0" e la zona di cottura verrà spenta. Ciò non influisce sul riscaldamento delle altre zone di cottura. Quando il livello di potenza raggiunge lo "0", la spia della zona di cottura corrispondente mostra il simbolo di avvertimento di alta temperatura "H" (sempre che vi sia calore residuo).
- Se ci sono più zone di cottura in funzione contemporaneamente, la potenza totale sarà pari alla somma delle potenze di tutte le zone di cottura in funzione; ogni zona di cottura funzionerà in base al proprio rapporto di modulazione della potenza e non si influenzeranno a vicenda.

IMPORTANTE: Quando si accende il piano di cottura, si consiglia di attendere un minuto prima di selezionare la zona di cottura desiderata.

Regolazione del livello di potenza

- In modalità "Standby", premere l'icona touch di selezione della zona di cottura; viene visualizzato il punto "●" accanto ad essa e il livello di potenza. È possibile premere le icone touch "+" o "-" per regolare il livello di potenza.
- Tenendo premuta una di queste icone touch, il valore sulla spia della zona aumenta o diminuisce. Premendo l'icona touch "+" si aggiunge un livello di potenza, fino al livello 9, che viene mostrato sul pannello di controllo. Premendo l'icona touch "-", il livello di potenza viene ridotto di uno, fino al livello 0 (ogni volta che si preme l'icona touch "+" o "-", si sente un breve segnale acustico). Se si premono continuamente le icone touch "+" o "-", il livello di potenza aumenta o diminuisce continuamente.
- Al termine della regolazione del livello di potenza, il punto "●" smette di lampeggiare e mostra normalmente il livello di potenza entro 10 secondi di inattività.
- Cambiando il livello di potenza di una qualsiasi zona di cottura al livello 0, il riscaldamento si interrompe.
- Se il livello di potenza di tutte le zone di cottura è "0", l'apparecchio passa automaticamente allo stato "Spento" dopo 1 minuto di inattività.

Funzione Timer

- Dopo aver selezionato il livello di potenza corrispondente alla zona di cottura, premere l'icona touch del timer "⌚", il punto a destra si accende "●". A questo punto si accede alla modalità timer e si può impostare la durata desiderata.
- Per annullare il timer, impostare il tempo su 0.
- La prima volta che si preme l'icona touch "+", il timer parte da 1 minuto, dopodiché è possibile premere nuovamente i comandi touch "+" o "-" per regolare il tempo.
- Ogni volta che si preme l'icona touch "+", il piano cottura emette un segnale acustico e il tempo aumenta di 1 minuto. È possibile selezionare un valore compreso tra 1 e 99 minuti.
- Ogni volta che si preme l'icona touch "-", il piano di cottura emette un segnale acustico e il tempo si riduce di 1 minuto. Se la durata selezionata è inferiore o uguale a 30 minuti, il tempo di impostazione continua cambia continuamente tra 30 e 0 minuti; se la durata selezionata con l'icona touch "+" è superiore a 30 minuti, premere l'icona touch "-" per impostare il tempo su 0 e continuare a regolare la durata tra 30 e 0 minuti con l'icona touch "-".
- Quando il conto alla rovescia del timer raggiunge lo 0, viene emesso un segnale acustico per 2 minuti. È possibile premere qualsiasi icona touch per disattivare il segnale acustico.

Nota:

- Se si è impostata la durata di una determinata zona di cottura e si desidera modificarla, premere nuovamente l'icona touch del timer per selezionare la zona di cottura corrispondente, quindi impostare la nuova durata con le icone "+" e "-".
- Dopo aver selezionato la zona di cottura, è possibile impostare il tempo, prima di impostare il livello di potenza. Entro 10 secondi dalla temporizzazione (corrispondenti al punto che lampeggia sul pannello di controllo, una volta al secondo), se non viene eseguita alcuna operazione, il timer si azzerava automaticamente (pannello di controllo 00) e il punto si spegne.
- Quando una zona di cottura è in funzione, la sua spia lampeggia (una volta al secondo) durante il processo di temporizzazione e continua fino allo scadere del tempo prima di spegnersi.

Funzione timer per diverse zone di cottura

- Il timer può essere programmato separatamente per ogni zona di cottura; i tempi di ogni zona di cottura sono indipendenti l'uno dall'altro.
- Configurazione del timer per una sola zona di cottura:
- Quando si imposta il timer per una zona di cottura, premere prima l'icona touch del timer; il punto sul pannello di controllo "●" della zona di cottura selezionata si accende, indicando che il tempo è stato impostato correttamente. A questo punto, è possibile utilizzare le icone touch "+" e "-" per impostare il tempo desiderato.
- Configurazione del timer per più zone di cottura:
- Ogni operazione di impostazione del timer è uguale a quella di "Configurazione del timer per una sola zona di cottura".

- Premere un'icona touch di una zona di cottura qualsiasi e il display del timer mostrerà il tempo di quella zona di cottura.
- Quando viene attivato il timer per più zone di cottura, è possibile selezionare tempi diversi per ciascuna zona premendo l'icona touch "Timer".
- Se non viene selezionata alcuna zona di cottura, il pannello di controllo mostrerà il valore minimo del timer delle zone di cottura e verrà visualizzato "●".

Spegnere il piano cottura

- In modalità "Standby", tenere premuta l'icona touch di Accensione/Spegnimento (ON/OFF) per 3 secondi circa, si sentirà un breve segnale acustico e il piano cottura passerà in modalità "Spento". Se in questo momento c'è del calore residuo sulla superficie di una zona di cottura, la spia del livello di potenza lampeggia e visualizza "H". Ciò significa che la temperatura della zona di cottura supera i 60°C (circa) ed è quindi ancora sufficientemente alta da provocare lesioni.
- Quando la temperatura della zona di cottura è inferiore a 60°C (circa), la lettera "H" si spegne.
- Vi è il rischio di ustioni se tocca una zona di cottura, anche se la sua temperatura non supera i 60°C.

IMPORTANTE: La spia del calore residuo scompare se l'alimentazione viene interrotta.

Blocco di sicurezza per bambini

- Il pannello di controllo può essere bloccato tenendo premuta l'icona touch "Blocco bambini" per 3 secondi. L'icona si accenderà. Se si spegne l'apparecchio, l'icona del blocco di sicurezza scomparirà.
- Ripetere l'operazione per sbloccare il piano cottura.
- Se il piano cottura è bloccato, tutti i controlli saranno disabilitati, tranne l'icona touch "Blocco bambini" e l'icona touch di Accensione/Spegnimento (ON/OFF).

Sistema di spegnimento di sicurezza

- Se una o più zone di cottura vengono lasciate accidentalmente accese dopo un certo tempo, si attiva il sistema di spegnimento di sicurezza. La durata dipende dal livello di potenza impostato sulla/e zona/e di cottura.

Livello di potenza	Tempo massimo (ore)
1-2	6
3	5
4	5

5	4
6-9	1,5

- Se una zona di cottura raggiunge il tempo massimo di funzionamento, si attiva la funzione di spegnimento di sicurezza. Ciò influisce solo sulla zona in questione, non sulle altre zone in funzione (se presenti).

Spia del calore residuo

- Quando si spegne una zona di cottura o l'intero piano cottura, il display della zona corrispondente può mostrare la lettera "H". Ciò significa che la temperatura della zona di cottura supera i 60°C ed è quindi ancora sufficientemente alta da provocare lesioni.
- Quando la temperatura della zona di cottura è inferiore a 60°C (circa), la lettera "H" si spegne.
- IMPORTANTE: La spia del calore residuo scompare se l'alimentazione viene interrotta.
- Vi è il rischio di ustioni se tocca una zona di cottura, anche se la sua temperatura non supera i 60°C.
- Dopo lo spegnimento del piano di cottura, la spia del calore residuo rimane attiva per 35 minuti ininterrottamente.

Sistema di sicurezza contro il surriscaldamento

Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di un sensore elettronico di temperatura nel pannello di controllo che trasmette la temperatura in tempo reale al circuito di controllo. Il sistema di sicurezza si attiva quando il sensore elettronico di temperatura rileva che la temperatura è superiore a un determinato valore massimo e agisce riducendo il livello di potenza della/e zona/e di cottura attivata/e. Quando la temperatura si riduce a un valore sicuro, riprende il normale funzionamento.

Codici di errore

Nello stato di avvio, se il circuito di controllo non riceve il segnale corretto dalla scheda di alimentazione per 20 secondi consecutivi, il display del pannello di controllo mostra "E1" e tutte le zone di cottura si spengono. Dopo 1 minuto, il piano di cottura in vetroceramica torna allo stato "Spento" e viene mostrato il simbolo del calore residuo "H", se pertinente.

Guida per l'uso del piano cottura

- Le prime volte che il piano di cottura in vetroceramica viene utilizzato, potrebbe emettere un odore di "bruciato". Questo è normale, è dovuto ai residui dei componenti di produzione. Questo odore scomparirà completamente con l'uso ripetuto e una corretta ventilazione.
- Il piano di cottura è dotato di zone di cottura di diverso diametro e potenza.
- Le posizioni da cui si irradia il calore sono segnate sul piano. Posizionare le pentole

direttamente sulle zone per garantire un riscaldamento efficace delle stesse. Il diametro delle pentole deve coincidere con quello della zona di cottura in uso.

- Non usare pentole con fondo ruvido per evitare di graffiare la superficie in vetroceramica.
- Assicurarsi che il fondo della pentola sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- Il fondo della pentola deve essere leggermente concavo in modo che poggi adeguatamente sulla superficie di cottura dopo essere stato riscaldato. Ciò garantisce una migliore distribuzione del calore.
- Tenere conto di queste misure per evitare perdite di calore e sprechi energetici. Il calore non assorbito dalla pentola si espande sull'intera superficie del piano cottura fino ad arrivare al bordo dello stesso e ai mobili circostanti.
- È preferibile coprire la pentola con un coperchio per cuocere a una temperatura più bassa.
- Cuocere sempre le verdure, le patate, ecc. in meno acqua possibile per ridurre i tempi di cottura.
- Gli alimenti o i liquidi ad alto contenuto di zucchero possono danneggiare il piano cottura se versati sulla superficie in vetroceramica. Pulire immediatamente gli schizzi per evitare il più possibile i danni al piano cottura.

IMPORTANTE:

- La superficie della vetroceramica è resistente, ma non è infrangibile e può essere danneggiata. Soprattutto se vi cadono sopra con una certa forza oggetti appuntiti o duri.
- Non utilizzare il piano cottura in vetroceramica se la superficie è incrinata o rotta. In tal caso, scollegare il piano di cottura per evitare scosse elettriche e contattare il servizio clienti ufficiale Cecotec.

Utilizzo dei livelli di potenza:

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

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 alimenti. - Cuocere rapidamente. - Cucinare riso.

5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> - Pancake.
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> - Soffriggere. - Cucinare pasta.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Soffriggere. - Rosolare. - Bollire brodi. - Bollire l'acqua.


Linee guida per la cottura

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.

Consigli di cottura

- 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.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

-  Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il piano cottura.
- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- I residui di detersivi lasciati sulla superficie del piano cottura in vetroceramica possono danneggiarla. Rimuovere i residui con acqua tiepida mescolata con un po' di detersivo liquido neutro.
- I detersivi abrasivi o gli oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie del piano cottura: pulirla con acqua tiepida mista a un po' di detersivo liquido.
- Risulta più facile pulire i residui di cibo quando la superficie del piano di cottura è ancora calda. Tuttavia, bisogna fare attenzione a non bruciarsi se si pulisce la superficie del piano di cottura quando è ancora calda.
- Pulire le macchie con un panno umido e un detersivo diluito in un po' d'acqua. Poi, bagnare con acqua tiepida e asciugare bene la superficie. È possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei piani cottura a induzione / vetroceramica.
- Le fuoriuscite di zucchero, marmellata, ecc. devono essere pulite immediatamente. Così facendo si evitano danni alla superficie.

Dopo ogni uso

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

Tabella di pulizia

Sporco	Pulizia	Dettagli importanti
Sporco comune sul vetro (impronte digitali, segni, macchie di cibo, scolorimento metallico, macchie d'acqua o d'olio, ecc.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare il piano cottura dalla corrente. 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo). 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o con un tovagliolo di carta. 4. Collegare il piano cottura alla corrente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Quando il piano cottura a induzione è spento, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare particolare attenzione. - 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 prodotti di pulizia sul piano cottura a induzione, poiché il vetro potrebbe macchiarsi.

Versamenti di zucchero sul vetro del piano cottura.	<p>Rimuoverli immediatamente con una spatola o un raschietto adatto ai piani di cottura in vetroceramica, ma fare attenzione alle superfici calde nella zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare il piano cottura dalla corrente. 2. Tenere il raschietto o la pentola a un angolo di 30° e raschiare lo sporco verso una zona fredda del piano cottura a induzione. 3. Pulire lo sporco con un panno da cucina o con un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passi da 2 a 3 nella sezione "Sporcizia abituale sul vetro". 5. Collegare il piano cottura alla corrente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rimuovere le macchie di cibo fuso e zuccherato o i resti il prima possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. - Pericolo di taglio: quando la copertura di sicurezza è retratta, la lama del raschietto può essere affilata come un rasoio. Usare il raschietto con estrema attenzione e conservarla sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Versamenti sulle icone touch.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare il piano cottura dalla corrente. 2. Pulire le macchie. 3. Pulire le icone touch con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. 5. Collegare il piano cottura alla corrente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Il piano cottura a induzione potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, mentre le icone touch potrebbero non funzionare se bagnate. - Assicurarsi di asciugare le icone touch prima di riaccendere il piano cottura a induzione.

Avvertenza

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

Importante

In caso di malfunzionamento del mini frigo, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Non tentare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Si noti che se viene chiamato un tecnico mentre l'apparecchio è in garanzia e si scopre che il problema non è dovuto a un guasto dello stesso, il costo potrebbe essere a carico del cliente.
- L'apparecchio deve essere accessibile per consentire al tecnico di effettuare le riparazioni necessarie. Se l'apparecchio è installato in modo tale che il tecnico teme di danneggiare l'apparecchio o la cucina, non effettuerà la riparazione.

Avvertenza

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

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
Il piano cottura non si accende.	Interruzione di corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se c'è stata un'interruzione di corrente. Verificare gli elementi di controllo e protezione del quadro elettrico della propria abitazione. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
Le icone touch non rispondono.	Le icone touch sono bloccate.	Sbloccare le icone touch. Per le istruzioni, vedere la sezione "Funzionamento/Blocco del piano cottura".

È difficile utilizzare le icone touch.	Le icone touch sono leggermente bagnate o vengono premute con la punta del dito.	Assicurarsi che le icone touch siano asciutte e premerle con la base del dito.
Il vetro è graffiato.	Pentole con bordi ruvidi. Sono state usate spugne o detergenti inadatti e abrasivi.	Usare pentole con basi piatte e lisce. Vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".
Alcune pentole emettono rumori di scoppietto o crepitio.	Questo è normale e può essere dovuto alla costruzione della pentola (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene usato a fuoco alto.	È normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente con la diminuzione della potenza impostata.	
Le pentole non si riscaldano.	Le pentole non sono collocate bene al centro sulla zona di cottura.	Centrare sempre le pentole sulla zona di cottura.
Il piano di cottura in ceramica o una zona di cottura si sono spenti inaspettatamente.	Guasto tecnico.	Scollegare il piano di cottura in ceramica dalla rete elettrica e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 01968

Prodotto: Bolero Squad V 4001

Tensione nominale: 220-240 V~

Frequenza nominale: 50/60Hz

Potenza nominale: 6000W

Zona di cottura anteriore sinistra \approx 1805 W

Zona di cottura posteriore sinistra \approx 1231 W

Zona di cottura anteriore destra \approx 1210 W

Zona di cottura posteriore destra \approx 1827 W

(Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale delle pentole).

Dimensioni del piano cottura (circa): 580 x 510 x 50 mm

Dimensioni di taglio: 560 x 490 mm

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		01968	
Tipo di piano cottura		Elettrico	
Numero di zone di cottura		4	
Tecnologia di riscaldamento (piani e zone di cottura a induzione, zone radianti di cottura, piani solidi)		Pannello radiante	

	Simbolo	Valore	Unità
Per zone di cottura circolari: diametro dell'area utilizzabile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini.	$\emptyset^{(1)}$	200	(mm)
	$\emptyset^{(2)}$	165	(mm)
	$\emptyset^{(3)}$	165	(mm)
	$\emptyset^{(4)}$	200	(mm)

Per zone di cottura non circolari: larghezza e lunghezza della superficie utile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondate ai 5 mm più vicini.	Lunghezza Larghezza	N/A N/A	cm cm
Consumo energetico zona di cottura, calcolato per kg (*)	EC _{cottura (1) elettrica}	187,9	Wh/kg
	EC _{cottura (2) elettrica}	178,5	Wh/kg
	EC _{cottura (3) elettrica}	206,9	Wh/kg
	EC _{cottura (3) elettrica}	181,6	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura, calcolato per kg (*)	EC _{piano cottura elettrico}	188,7	Wh/kg
Spegnimento		0,46	W

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

(¹) Zona di cottura anteriore sinistra

(²) Zona di cottura posteriore sinistra

(³) Zona di cottura anteriore destra

(⁴) Zona di cottura posteriore destra

	Zona di cottura anteriore sinistra (circolare)	Zona di cottura posteriore sinistra (circolare)	Zona di cottura anteriore destra (circolare)	Zona di cottura posteriore destra (circolare)
Dimensioni della zona di cottura	200 mm	165 mm	165 mm	200 mm
Diametro dell'utensile di cottura usato	210 mm	180 mm	150 mm	210 mm
Categoria di utensili da cucina	C	B	A	C

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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 de 1,2 kW (165 mm de diâmetro)
2. Zona de cozedura de 1,8 kW (200 mm de diâmetro)
3. Zona de cozedura de 1,2 kW (165 mm de diâmetro)
4. Zona de cozedura de 1,8 kW (200 mm de diâmetro)
5. Painel de controlo

Painel de controlo. Fig. 2

1. Indicador da zona de cozedura superior esquerda: indica o nível de potência, o símbolo de aviso de temperatura elevada, etc.
2. Indicador da zona de cozedura inferior esquerda: indica o nível de potência, o símbolo de aviso de temperatura elevada, etc.
3. Indicador da zona de cozedura inferior direita: indica o nível de potência, o símbolo de aviso de temperatura elevada, etc.
4. Indicador da zona de cozedura superior direita: indica o nível de potência, o símbolo de aviso de temperatura elevada, etc.
5. Ícone Diminuir: reduzir o tempo e o nível de potência.
6. Ícone Temporizador: definir o tempo de cozedura para cada zona de cozedura.
7. Ícone Ligar/Desligar: toque e segure para ligar ou desligar a placa vitrocerâmica.
8. Ícone Bloqueio para crianças: toque e segure para bloquear ou desbloquear o painel de controlo.
9. Ícone Aumentar: aumentar o tempo e aumentar o nível de potência.
10. Ecrã

Nota

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

2. ANTES DE USAR

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

algun deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Placa vitrocerâmica
- Suportes e parafusos
- Manual de instruções

3. INSTALAÇÃO

Conexões elétricas

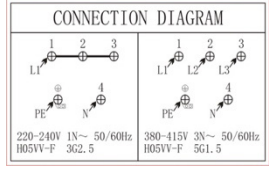
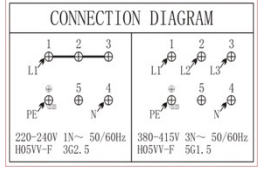
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão de alimentação indicada na marcação do produto corresponde à sua tensão de rede.

Atenção:

Não se esqueça de ligar o circuito de segurança ao terminal (⊕) da caixa de ligação. A alimentação elétrica da placa vitrocerâmica deve estar equipada com um interruptor de segurança que permita desligar a corrente em caso de emergência. A distância entre os contactos do interruptor de segurança deve ser de, pelo menos, 3 mm.

Advertência:

- Se o cabo de alimentação tiver de ser substituído, o condutor de ligação à terra (amarelo/verde) deve ser sempre 10 mm mais comprido do que os condutores de linha.
- Certifique-se de que a temperatura do cabo de alimentação não excede os 50 °C.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec a fim de evitar um perigo.
- A placa foi concebida para funcionar com corrente alterna bifásica (400V2N~50Hz). A tensão nominal das resistências de placa é de 230 V. A placa pode ser adaptada ao funcionamento monofásico através de uma ligação adequada na caixa de ligação, de acordo com o esquema de ligações apresentado no esquema. O esquema elétrico também pode ser encontrado na tampa da caixa de ligação.
- Lembre-se que o cabo de ligação deve corresponder ao tipo de ligação e à potência da placa vitrocerâmica.
- O cabo de ligação deve ser fixado numa braçadeira de alívio de tensão.
- Para aceder ao interior da caixa de ligações, proceda como indicado na figura 3.

Tipo de conexão				
Modelo	Faixa de tensão selecionável e tipos de cabos de ligação		Esquemas de ligação	
	220-240 1N~ 50-60Hz	220-240 1N~ 50-60Hz	KADO K 1/5	KADO XT
01968	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 5G1.5		

- As ligações dos cabos devem ser efetuadas de acordo com o esquema de ligações que se encontra na parte inferior da placa.
- É necessário utilizar uma chave de fendas de boa qualidade para apertar cuidadosa e completamente TODOS os parafusos dos terminais.
- Se apenas duas das zonas funcionarem quando ligar a placa pela primeira vez, deve verificar novamente se todos os parafusos dos terminais estão bem apertados. Aperte-os antes de contactar com o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Cecotec.

IMPORTANTE: NÃO ligue o aparelho à rede elétrica com uma ficha e uma tomada menor do que 13 A.

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

Substituição do cabo de alimentação.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um adequado, contacte o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec ou um técnico qualificado.
- O cabo de alimentação elétrica deve ser substituído de acordo com as instruções seguintes:
 1. Carregue o aparelho.
 2. Abra a caixa de ligações na parte inferior da placa.

3. Desaperte os parafusos dos terminais que fixam o cabo.
4. O fio de terra verde-amarelo deve ser ligado ao terminal marcado. Deve ser cerca de 10 mm mais comprido do que os fios de alimentação e neutro.
5. O fio neutro azul deve ser ligado ao terminal marcado com a letra (N) - o fio de fase deve ser ligado ao terminal marcado com a letra (L). (Fig. 4). Fonte de alimentação 220-240V~2+2N~.

Legenda figura 4:

- 1.- Fio de terra amarelo/verde
- 2.- Fio neutro (N) azul-cinzentos
- 3.- Cabo de fase (L) castanho-preto

Antes de instalar a placa

Advertências:

- A cozinha deve ser seca e bem ventilada. Ao instalar a placa, deve ser assegurado um acesso fácil a todos os elementos de controlo.
- Trata-se de uma placa de encastre com um design em forma de Y, o que significa que a parte de trás e um dos lados da placa podem ser colocados junto a uma parede ou a um móvel de parede. O revestimento ou folheado utilizado em móveis de encastre deve ser aplicado com um adesivo resistente ao calor (100 °C). Isto evita a deformação da superfície ou o descolamento do revestimento.
- Os exaustores devem ser instalados na placa de cozedura de acordo com as instruções do fabricante.
- O aparelho pode ser instalado numa bancada com uma espessura entre 30 e 40 mm e junto a paredes mais altas do que a bancada, mantendo uma distância mínima de 100 mm.
- Faça todos os cortes necessários na bancada e, em seguida, remova cuidadosamente quaisquer aparas ou serradura antes de colocar a placa.
- Para garantir uma ventilação correta da placa, respeite as dimensões indicadas nas figuras 2 e 3.

Legenda figura 5:

1. Parte de trás do armário ou da bancada.
2. Borda posterior do recorte
3. A: 40 mm (Min) B: 40 mm (Max)

- Certifique-se de que a superfície está nivelada e quadrada e que nenhuma peça interfere com o espaço necessário para a instalação.
- Prepare o corte como indicado na figura 6.

Instalar a placa vitrocerâmica

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

Passo 1

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

Passo 2

Fixe os suportes (4 peças) aos lados da placa com os parafusos fornecidos, como indicado na figura 7. Certifique-se de que os parafusos de fixação estão bem apertados.

Legenda figura 7:

1. Suporte
2. Parafuso
3. Orifício do parafuso

Passo 3

Coloque a placa na abertura da bancada e centre-a. Certifique-se de que as bordas da placa estão alinhadas com as bordas da bancada (Figura 8).

Legenda figura 8:

1. Suporte superior da placa
2. Bancada
3. Suporte
4. Parafuso

- Ao montar a placa de cozedura, rode-a com cuidado e coloque-a suavemente.
- Verifique se a junta de isolamento da placa vitrocerâmica se encaixa perfeitamente nas bordas da bancada, o que é importante para garantir uma vedação correta.
- Os suportes devem ser corretamente adaptados à abertura da bancada.
- Se necessário, pode ser colocada uma tábua de madeira na parte inferior da placa para a fixar melhor.

IMPORTANTE: Os requisitos de ventilação indicados na figura 9 devem ser respeitados.

Legenda figura 9:

1. Entrada de ar

IMPORTANTE: Existem orifícios de ventilação à volta do exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada ao montar a placa.

IMPORTANTE: Não utilize um vedante de silicone para vedar o dispositivo. Isto dificultará a remoção da placa no futuro, especialmente se forem necessários trabalhos de manutenção. A própria placa inclui uma junta de isolamento instalada nas suas bordas.

4. FUNCIONAMENTO

Primeira utilização


Importante

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

Controlos táteis

- Todas as operações são realizadas utilizando os ícones no painel de controlo.
- Cada ícone tem um ecrã de estado.

Ligar a placa

- Quando ligar a placa à fonte de alimentação, esta emitirá um sinal sonoro para lhe lembrar que está ligada, todos os indicadores do painel de controlo se acenderão durante 2 segundos e, em seguida, o aparelho entra no modo Desligado.
- Modo Desligado: Todos os indicadores no painel de controlo se apagarão, exceto o indicador de calor residual (H), se aplicável. Neste momento, apenas o ícone Ligar/Desligar  estará ativo.

Modo standby

- No modo Desligado, segure no ícone Ligar/Desligar durante cerca de 3 segundos; a placa emitirá um sinal sonoro e entrará no modo standby.
- Todos os indicadores do painel de controlo mostrarão "0" (o símbolo "H" aparece no indicador da zona de cozedura se houver calor residual), o ecrã do temporizador mostra também "00", a placa não aquece neste momento.
- No modo standby, se não ativar nenhuma zona de cozedura, o aparelho desliga-se automaticamente após 10 segundos e emite um sinal sonoro.



Ligar e desligar uma zona de cozedura

- No modo standby, é possível escolher a zona de cozedura tocando no respetivo ícone no painel de controlo e, em seguida, toque nos ícones +/- para ajustar o nível de potência da zona de cozedura correspondente. Toque e segure nos ícones +/- para aumentar ou diminuir continuamente o nível de potência.
- Quando a placa estiver em funcionamento, toque e segure no ícone Ligar/Desligar durante cerca de 3 segundos para a desligar; todas as zonas de cozedura deixarão de aquecer. O indicador da zona de cozedura correspondente mostrará o símbolo de aviso de calor residual "H" (se aplicável).



- Se necessitar de desligar uma das zonas de cozedura, seleccione primeiro a zona tocando no ícone correspondente no painel de controlo, depois toque no ícone - para o nível de potência "0" e a zona de cozedura será desligada. Isto não afetará o aquecimento das outras zonas de cozedura. Quando o nível de potência atinge "0", o indicador da zona de cozedura correspondente apresenta o símbolo de aviso de calor residual "H".
- Se houver mais de uma zona de cozedura a funcionar ao mesmo tempo, a potência total será igual à soma das potências de todas as zonas de cozedura em funcionamento, cada zona de cozedura funcionará de acordo com o seu rácio de modulação de potência e não se afetará mutuamente.

IMPORTANTE: Ao ligar a placa, recomenda-se esperar um minuto antes de seleccionar a zona de cozedura desejada.

Ajuste do nível de potência

- No modo standby, toque no ícone de Zona de cozedura; o ponto  ao lado e o nível de potência serão visualizados. Pode tocar nos ícones +/- para ajustar o nível de potência adequado.
- Tocando e segurando qualquer um destes ícones, o valor aumentará ou diminuirá. Cada vez que tocar o ícone +, aumenta um nível de potência, até ao nível 9, que é visualizado no painel de controlo. Cada vez que tocar no ícone -, o nível de potência diminuirá em um nível, até ao nível 0 (cada vez que tocar no ícone tátil +/-, ouvir-se-á um breve sinal sonoro). Se tocar continuamente nos ícones +/-, o nível de potência aumentará ou diminuirá continuamente.
- No final da definição do nível de potência, o ponto  deixará de piscar e, normalmente, apresentará o nível de potência no espaço de 10 segundos sem operação.
- A alteração do nível de potência de qualquer uma das zonas de cozedura para o nível 0 interrompe o aquecimento.
- Se o nível de potência de todas as zonas de cozedura for "0", o aparelho desligar-se-á automaticamente após 1 minuto de inatividade.

Função Temporizador

- Depois de seleccionar o nível de potência correspondente à zona de cozedura, toque no ícone Temporizador , o ponto  à direita acender-se-á. Neste ponto, acede-se ao modo de temporizador e é possível definir o tempo pretendido.
- Se pretender cancelar o temporizador, defina o tempo do temporizador para 0.
- A primeira vez que tocar no ícone +, o temporizador começará a contar a partir de 1 minuto, após o que pode tocar novamente nos ícones +/- para ajustar o tempo.
- Cada vez que tocar no ícone +, a placa emitirá um sinal sonoro e o tempo de aquecimento aumenta em 1 minuto. Pode seleccionar entre 1 e 99 minutos.
- Cada vez que tocar no ícone -, a placa emitirá um sinal sonoro e o tempo de aquecimento diminui em 1 minuto. Se o tempo seleccionado for inferior ou igual a 30 minutos, o tempo de

ajuste contínuo varia continuamente entre 30 e 0 minutos; se o tempo selecionado com o ícone + for superior a 30 minutos, toque no ícone - para definir o tempo como "0" e continue a ajustar o tempo entre 30 e 0 minutos com o ícone -.

- Quando a contagem decrescente do temporizador chegar a 0, será emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. Pode tocar qualquer ícone para desativar o sinal sonoro.

Nota:

- Se tiver definido o tempo para uma determinada zona de cozedura e desejar alterá-lo, toque novamente no ícone Temporizador para selecionar a zona de cozedura correspondente e, em seguida, defina o novo tempo com os ícones +/-.
- Depois de selecionar a zona de cozedura, é possível definir o tempo antes de definir o nível de potência. No espaço de 10 segundos após a cronometragem (correspondente ao ponto a piscar no painel de controlo, uma vez por segundo), se não for efetuada qualquer operação, a cronometragem será automaticamente reposta a zero (painel de controlo 00) e o ponto apagar-se-á.
- Quando uma zona de cozedura estiver em funcionamento, o seu indicador piscará (uma vez por segundo) durante o processo de contagem decrescente e continua a piscar até ao fim do tempo, antes de se desligar.

Função Temporizador para várias zonas de cozedura

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

Temporizador de uma única zona de cozedura:

- Para definir o temporizador de uma zona de cozedura, toque primeiro no ícone Temporizador; o ponto ● do painel de controlo da zona de cozedura selecionada acender-se-á, indicando que o tempo foi corretamente definido. Nesta altura, pode utilizar os ícones +/- para definir o tempo pretendido.

Temporizador de várias zonas de cozedura:

- Cada definição do temporizador é idêntica à de "Temporização de uma única zona de cozedura".
- Toque no ícone de qualquer zona de cozedura e o ecrã do temporizador indicará o tempo dessa zona de cozedura.
- Quando várias zonas de cozedura são temporizadas, é possível selecionar tempos diferentes para cada zona, tocando no ícone Temporizador.
- Se não for selecionada nenhuma zona de cozedura, o painel de controlo indicará o valor mínimo do temporizador das zonas de cozedura e mostrará ●.

Desligar a placa

- No modo standby, toque e segure o ícone. Toque no ícone Ligar/Desligar durante cerca

de 3 segundos, será emitido um breve sinal sonoro e o aparelho passará para o modo Desligado. Se houver calor residual na superfície de uma zona de cozedura neste momento, o indicador do nível de potência piscará e mostrará "H". Isto significa que a temperatura da zona de cozedura ultrapassa os 60 °C (aprox.) e é, portanto, suficientemente elevada para causar fermentos.

- Quando a temperatura da zona de cozedura for inferior a 60 °C (aprox.), a letra "H" apagar-se-á.
- Pode queimar se tocar numa zona de cozedura, mesmo que a sua temperatura não ultrapasse os 60 °C.

IMPORTANTE: O indicador de calor residual desaparecerá se a alimentação elétrica for cortada.

Bloqueio de segurança para crianças

- O painel de controlo pode ser bloqueado tocando e segurando no ícone Bloqueio para crianças θ durante 3 segundos. O ícone acenderá. Quando o aparelho é desligado, o ícone Bloqueio para crianças apaga-se.
- Repita a operação para desbloquear a placa.
- Se a placa estiver bloqueada, todos os controlos serão desativados, exceto o ícone Bloqueio para crianças e o ícone Ligar/Desligar.

Sistema de desligamento de segurança

- Se uma ou mais zonas de cozedura ficarem acidentalmente ligadas após um determinado período de tempo, o sistema de corte de segurança é ativado. A duração depende do nível de potência definido para a(s) zona(s) de cozedura.

Nível de potência	Tempo máximo (horas)
1 - 2	6
3	5
4	5
5	4
6-9	1,5

- Se uma zona de cozedura atingir o tempo máximo de funcionamento, a função de desligamento de segurança é ativada. Isto só afetará a zona em questão e não as outras zonas em funcionamento (se houver).

Indicador de calor residual

- Quando se desliga uma zona de cozedura ou toda a placa, o ecrã da zona correspondente pode apresentar a letra "H". Isto significa que a temperatura da zona de cozedura ultrapassa os 60 °C e é, portanto, suficientemente elevada para causar fermentos.
- Quando a temperatura da zona de cozedura for inferior a 60 °C (aprox.), a letra "H" apagar-se-á.

IMPORTANTE: O indicador de calor residual desaparecerá se a alimentação elétrica for cortada.

- Pode queimar se tocar numa zona de cozedura, mesmo que a sua temperatura não ultrapasse os 60 °C.
- O indicador de calor residual aparece durante 35 minutos contínuos após a placa ter sido desligada.

Sistema de segurança contra sobreaquecimento

A placa incorpora um sensor eletrónico de temperatura no painel de controlo que transmite a temperatura em tempo real ao circuito de controlo. O sistema de segurança é ativado quando o sensor eletrónico de temperatura deteta que a temperatura atual é superior a um determinado valor máximo e atua reduzindo o nível de potência da(s) zona(s) de cozedura ativada(s). Quando a temperatura diminuir para um valor seguro, o funcionamento normal será retomado.

Códigos de erro

No estado de início, se o circuito de comando não receber o sinal correto da placa de alimentação durante 20 segundos consecutivos, o ecrã do painel de controlo indica "E1" e todas as zonas de cozedura são desligadas. Após 1 minuto, a placa volta ao estado Desligado e o símbolo de calor residual "H" aparece, se for caso disso.

Utilização da placa

- Nas primeiras utilizações, a placa pode libertar um cheiro ácido e a queimado. Isto é normal, deve-se a resíduos de componentes de fabrico. Este odor desaparecerá completamente com a utilização repetida.
- A placa está equipada com zonas de cozedura de diferentes diâmetros e potências.
- As posições a partir das quais o calor irradia estão claramente assinaladas na placa. Os utensílios de cozinha devem ser colocados exatamente sobre estas zonas para que o aquecimento seja eficaz. Os utensílios de cozinha devem ter o mesmo diâmetro que a zona de cozedura em que são utilizados.
- Não utilize utensílios de cozinha com uma base rugosa, pois podem riscar a superfície cerâmica.
- Antes de utilizar o utensílio de cozinha, certifique-se de que a base está limpa e seca.
- Quando frio, o fundo do utensílio de cozinha deve ser ligeiramente côncavo, pois quando quente expande-se e fica plano sobre a superfície da placa. Deste modo, a transferência de calor é mais fácil.

- O não cumprimento destas recomendações resultará numa grande perda de calor e energia. O calor não absorvido pelos utensílios de cozinha propagar-se-á à placa, à estrutura e aos armários circundantes.
- É preferível cobrir o recipiente de cozinha com uma tampa para poder cozinhar a uma temperatura mais baixa.
- Cozinhe sempre os legumes, as batatas, etc. com o mínimo de água possível para reduzir o tempo de cozedura.
- Os alimentos ou os líquidos com elevado teor de açúcar podem danificar a placa se entrarem em contacto com a superfície da placa vitrocerâmica. Os salpicos devem ser limpos imediatamente, embora isso não evite danos na superfície da placa.

IMPORTANTE:

- A superfície da vitrocerâmica é resistente; no entanto, não é inquebrável e pode ser danificada. Especialmente se houver objetos afiados ou duros que possam cair sobre ele com alguma força.
- Não utilize a placa se a superfície estiver rachada ou partida. Se isso acontecer, desligue a placa para evitar choques elétricos e contacte o Serviço de Apoio ao Cliente da Cecotec

Utilização de níveis de potência:

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

Nível de potência	Utilização
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"> - Panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Saltear - Cozinhar massa
9	<ul style="list-style-type: none"> - Saltear - Dourar - Ferver caldo - Ferver água


Dicas

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.

Dicas para cozinhar

- 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.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

-  Deixe arrefecer antes de limpar.
- O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes de ser limpo.
- Os resíduos de produtos de limpeza deixados na superfície da placa vitrocerâmica podem danificá-la. Remova os resíduos com água morna misturada com um pouco de detergente líquido neutro.
- Os produtos de limpeza abrasivos ou objetos afiados danificam a superfície da placa de cozinhar; limpe-a com água morna misturada com um pouco de detergente líquido.
- Pode ser mais fácil limpar alguns resíduos de alimentos enquanto a superfície da placa de cozedura ainda está quente. No entanto, é preciso ter cuidado para não se queimar se limpar a superfície da placa enquanto esta ainda estiver quente.
- Limpe as manchas com um pano húmido com detergente diluído em um pouco de água. Depois, molhe com água fria e seque bem a superfície. Pode utilizar produtos de limpeza específicos para indução / fogões de vitrocerâmica.
- Os derrames de açúcar, geleia, etc., devem ser limpos imediatamente. Assim evitará danificar a superfície.

Depois de cada uso

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

Quadro de limpeza

Sujeira	Limpeza	Detalhes importantes
Sujidade comum no vidro (impressões digitais, marcas, manchas de comida, descoloração metálica, manchas de água ou óleo, etc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa da alimentação elétrica. 2. Aplique um limpador de vitrocerâmica enquanto o vidro ainda estiver temperado (mas não quente). 3. Enxague e seque com um pano limpo ou toalha de papel. 4. Ligue a placa à rede elétrica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Quando a alimentação da placa é desligada, não haverá aviso de superfície quente, mas a zona de cozedura pode ainda estar quente. Tenha um cuidado especial. - 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 produtos de limpeza na placa; o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos de açúcar no vidro quente.	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula ou raspador adequado (não incluído) para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na área de cozedura.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa da alimentação elétrica. 2. Segure o raspador ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derramamento para uma zona fria da placa. 3. Limpe qualquer sujidade ou derramamento com um pano de papel. 4. Siga os passos 2 a 3 na secção "Sujidade habitual no vidro". 5. Ligue a placa à rede elétrica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Remova manchas de comida derretidas e açucaradas ou derramamentos o mais depressa possível. Se os deixar arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. - Risco de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina do raspador pode ser afiada como uma lâmina de barbear. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

Derramamento sobre os ícones táteis.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa da alimentação elétrica. 2. Absorva o derramamento. 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 à rede elétrica. 	<ul style="list-style-type: none"> - A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se e os ícones podem não funcionar se estiverem molhados. - Certifique-se de secar a zona de controlos táteis antes de voltar a ligar a placa.
--------------------------------------	---	--

Aviso

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

Importante

Se o aparelho não funcionar corretamente, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Aviso

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

Problema	Possíveis causas	Possível solução
A placa não se acende.	Corte de energia	Certifique-se de que a placa está conectada à rede e de que está ligada. Verifique se houve uma falha de energia. Verifique os elementos de controlo e de proteção do quadro elétrico da sua casa. Se este problema persistir, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
Os ícones táteis não funcionam.	Os ícones estão bloqueados.	Desbloqueie os ícones. Veja a secção "Funcionamento/ Desbloqueio" para ver instruções.
É difícil utilizar os controlos táteis.	É possível que os ícones táteis estejam levemente molhados ou que os este a tocar com a ponta do dedo.	Certifique-se de que os ícones táteis estejam secos e de que os está a tocar com a base do dedo.
O vidro está riscado.	Utensílios de cozinha com bordas rugosas. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Veja a secção "Limpeza e Manutenção".
Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos crepitantes ou de estalos.	Isto pode dever-se à construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	
A placa emite um ligeiro zumbido quando utilizada em potências altas.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente com a diminuição da potência.	

Os utensílios de cozinha não aquecem.	Certifique-se sempre que os utensílios de cozinha estão bem centrados na zona de cozedura.	Centre sempre o utensílio de cozinha na zona de cozedura.
A placa ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente.	Falho técnico.	Desligue a placa vitrocerâmica da rede elétrica e contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 01968

Produto: Bolero Squad V 4001

Tensão nominal: 220-240 V~

Frequência nominal: 50/60Hz

Potência nominal total: 6000 W

Zona de cozedura dianteira esquerda \approx 1805 W

Zona de cozedura traseira esquerda \approx 1231 W

Zona de cozedura dianteira direita \approx 1210 W

Zona de cozedura traseira direita \approx 1827 W

(As potências indicadas podem variar consoante o tamanho e o material do utensílio de cozinha).

Dimensões da placa (aprox.): 580 x 510 x 50 mm

Dimensões de corte: 560 x 490 mm

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		01968	
Tipo de placa		Elétrica	
Número de seletores das zonas de cozedura		4	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução, por radiação, ...)		Placa radiante	

	Símbolo	Valor	Unidade
Para as zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil de cada zona de cozedura, arredondado aos 5 mm mais próximos.	$\varnothing^{(1)}$	200	mm
	$\varnothing^{(2)}$	165	mm
	$\varnothing^{(3)}$	165	mm
	$\varnothing^{(4)}$	200	mm
Para as zonas de cozedura não circulares: largura e comprimento da superfície utilizável de cada zona de cozedura, arredondados aos 5 mm mais próximos.	L W	N/A N/A	cm cm
Consumo de energia por lâmpada ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	EC _{cozedura elétrica} ⁽¹⁾	187,9	Wh/kg
	EC _{cozedura elétrica} ⁽²⁾	178,5	Wh/kg
	EC _{cozedura elétrica} ⁽³⁾	206,9	Wh/kg
	EC _{cozedura elétrica} ⁽³⁾	181,6	Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (*)	EC _{placa elétrica}	188,7	Wh/kg
Modo Desligado		0,46	W

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

(¹) Zona de cozedura dianteira esquerda

(²) Zona de cozedura traseira esquerda

(³) Zona de cozedura dianteira direita

(⁴) Zona de cozedura traseira direita

	Zona de cozedura dianteira esquerda (circular)	Zona de cozedura traseira esquerda (circular)	Zona de cozedura dianteira direita (circular)	Zona de cozedura traseira direita (circular)
Dimensões da zona de cozedura	200 mm	165 mm	165 mm	200 mm
Diâmetro utensílio de cozinha	210 mm	180 mm	150 mm	210 mm
Categoria de utensílios de cozinha	C	B	A	C

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTIA E SAT

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Kookzone van 1,2 kW (diameter 165 mm)
2. Kookzone van 1,8 kW (diameter 200 mm)
3. Kookzone van 1,2 kW (diameter 165 mm)
4. Kookzone van 1,8 kW (diameter 200 mm)
5. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel. Fig. 2

1. Touchicoon kookzone linksboven: geeft het vermogensniveau aan, waarschuwingssymbool voor hoge temperatuur, enz.
2. Touchicoon kookzone linksonder: geeft het vermogensniveau aan, waarschuwingssymbool voor hoge temperatuur, enz.
3. Touch icoon kookzone rechtsonder: geeft het vermogensniveau aan, waarschuwingssymbool voor hoge temperatuur, enz.
4. Touch icoon kookzone rechtsboven: geeft het vermogensniveau aan, waarschuwingssymbool voor hoge temperatuur, enz.
5. Touch icoon verlagen: om de tijd en het vermogen te verlagen.
6. Touch icoon timer: om de kooktijd voor elke kookzone in te stellen.
7. Touch icoon aan/uit: ingedrukt houden om de keramische kookplaat in of uit te schakelen.
8. Touch icoon kinderslot: ingedrukt houden om het bedieningspaneel te vergrendelen of te ontgrendelen.
9. Touch icoon verhogen: om tijd en het vermogen te verhogen.
10. Display

Opmerking

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Inhoud van de doos


- Keramische kookplaat
- Beugels en schroeven
- Handleiding

3. INSTALLATIE

Elektrische verbindingen

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

Let op:

Vergeet niet de aardedraad aan te sluiten op de klem  in de aansluitdoos. De voeding van de keramische kookplaat moet voorzien zijn van een veiligheidsschakelaar waarmee de stroom in geval van nood kan worden uitgeschakeld. De afstand tussen de werkcontacten van de veiligheidsschakelaar moet minstens 3 mm zijn.

Waarschuwing:

- Als de stroomkabel moet worden vervangen, moet de aardgeleider (geel/groen) altijd 10 mm langer zijn dan de inductiekabels.
- Zorg ervoor dat de temperatuur van de stroomkabel niet hoger wordt dan 50°C.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn servicecentrum worden vervangen om mogelijke risico's te voorkomen.
- De keramische kookplaat is ontworpen om te werken op tweefasige wisselstroom (400V2N-50Hz). De nominale spanning van de verwarmingselementen van de kookplaat is 230 V. De keramische kookplaat kan worden aangepast voor 1-fase werking door middel van een geschikte jumper in de aansluitdoos, zoals aangegeven in het aansluitschema. Het bedradingsschema is ook te vinden op het deksel van de aansluitdoos.
- Denk eraan dat de aansluitkabel moet passen bij het type aansluiting en het vermogen van de keramische kookplaat.
- De aansluitkabel moet worden vastgezet in een trekontlasting.
- Ga te werk zoals weergegeven in figuur 3 om toegang te krijgen tot de binnenkant van de aansluitdoos.

Typen verbindingen				
Model	Selecteerbaar spanningsbereik en soorten aansluitkabels		Aansluitschema's	
	220-240 1N~ 50-60Hz	380-415 3N~ 50-60Hz	KADO K 1/5	KADO XT
01968	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 5G1.5		

- De kabelverbindingen moeten worden gemaakt volgens het bedradingsschema op de onderkant van de kookplaat.
- U moet een schroevendraaier van goede kwaliteit gebruiken om ALLE klemschroeven zorgvuldig en volledig vast te draaien.
- Als slechts twee zones werken wanneer u de kookplaat voor de eerste keer inschakelt, moet u controleren of alle klemschroeven goed vastzitten. Dit moet gebeuren voordat u contact opneemt met de klantenservice van Cecotec.

BELANGRIJK: Sluit het apparaat NIET aan op het lichtnet met een stekker en stopcontact met een stroomsterkte van minder dan 13 A.

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

Vervanging van de stroomkabel.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door een geschikt exemplaar. Neem hiervoor contact op met het Cecotec-servicecentrum of een gekwalificeerde technicus.
- De stroomkabel moet worden vervangen volgens de volgende instructies:

1. Schakel het apparaat uit.
2. Open de aansluitdoos aan de onderkant van de kookplaat.
3. Draai de klemschroeven los waarmee de kabel vastzit.
4. De aardingskabel "geel-groen" moet worden aangesloten op de gemarkeerde klem. Hij moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de stroom en neutrale draden.
5. De "blauwe" neutrale kabel moet worden aangesloten op de klem die is gemarkeerd met de letter (N) - de fasekabel (L) moet worden aangesloten op de klem die is gemarkeerd met de letter (L), zoals weergegeven in figuur 4. Voeding 220-240V~2+2N~.

Legende figuur 4:

- 1.- Aardingskabel "geel-groen".
- 2.- Neutrale kabel N "blauwgrijs".
- 3.- Fasekabel L "bruin-zwarte".

Voordat u de keramische kookplaat installeert

Waarschuwingen:

- De keuken moet droog en goed geventileerd zijn. Bij het installeren van de kookplaat moeten alle bedieningselementen gemakkelijk toegankelijk zijn.
- Dit is een geïntegreerde keramische kookplaat met een Y-vormig ontwerp, wat betekent dat de achterkant en één zijkant van de kookplaat naast een muur of wandmeubel kan worden geplaatst. De bekleding of het fineer dat in inbouwmeubelen wordt gebruikt, moet worden aangebracht met een hittebestendige lijm (100°C). Dit voorkomt vervorming van het oppervlak of loslaten van de coating.
- Afzuigkappen moeten boven de kookplaat worden geïnstalleerd volgens de instructies van de fabrikant.
- De keramische kookplaat kan worden geïnstalleerd op een werkblad met een dikte van 30 tot 40 mm en dicht bij muren die hoger zijn dan het werkblad, met een minimale afstand van 100 mm.
- Maak alle nodige zaagsneden in het werkblad en verwijder vervolgens zorgvuldig alle spaanders of zaagsel voordat u de kookplaat installeert.
- Voor een goede ventilatie van het werkblad moet u de afmetingen in figuur 5 respecteren.

Legende figuur 5:

1. Achterkant van kast of werkblad
2. Achterste rand van de uitsparing
3. A: 40 mm (Min) B: 40 mm (Max)

- Zorg ervoor dat het oppervlak vlak en haaks is en dat er geen onderdelen in de weg zitten van de ruimte die nodig is voor de installatie.
- Bereid de snede voor zoals getoond in figuur 6.

Installatie van de keramische kookplaat

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

Stap 1

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

Stap 2

Bevestig de beugels (4 stuks) aan de zijkanten van de hendel met de meegeleverde schroeven, zoals aangegeven in figuur 7. Zorg ervoor dat alle schroeven stevig vastzitten.

Legende figuur 7:

1. Ondersteuning
2. Schroef
3. Gat voor schroef

Stap 3

Plaats de kookplaat in de uitsparing in het werkblad en centreer hem. Zorg ervoor dat de randen van de kookplaat uitgelijnd zijn met de randen van het werkblad (Figuur 8).

Legende figuur 8:

1. Bovenkant van de kookplaat
2. Aanrecht
3. Ondersteuning
4. Schroef

- Draai de kookplaat voorzichtig en plaats hem voorzichtig.
- Controleer of de isolerende afdichting op de keramische kookplaat perfect aansluit op de randen van de uitsparing in het werkblad, dit is belangrijk voor een goede afdichting.
- De beugels moeten correct worden aangepast aan de uitsparing van het werkblad.
- Indien nodig kan een houten plank aan de onderkant van de kookplaat worden geplaatst om de kookplaat verder vast te zetten.

BELANGRIJK: De ventilatievoorschriften op figuur 9 moeten worden gerespecteerd.

Legende figuur 9:

1. Luchtingang

BELANGRIJK: Er zijn ventilatiegaten rond de buitenkant van de kookplaat. U moet ervoor zorgen dat deze gaten niet worden geblokkeerd door het werkblad bij de montage van de kookplaat.

BELANGRIJK: Gebruik geen siliconenkit om het apparaat af te dichten. Dit maakt het moeilijk om de kookplaat in de toekomst te verwijderen, vooral als er onderhoudswerkzaamheden nodig zijn.

De kookplaat zelf is voorzien van een isolerende afdichting aan de randen.

4. WERKING**Eerste gebruik**

Belangrijk

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

Touch iconen

- Alle handelingen worden uitgevoerd met de touch iconen op het bedieningspaneel.
- Elk touch icoon heeft een statusweergave.

De keramische kookplaat inschakelen

- Wanneer u de kookplaat aansluiten op de voeding, zal het piepen om u eraan te herinneren dat het is ingeschakeld, alle iconen op het bedieningspaneel zullen gedurende 2 seconden oplichten en dan zal het apparaat in de "uit" modus gaan.
- "Uit" modus: Alle indicatielampjes op het bedieningspaneel gaan uit, behalve het restwarmte indicatielampje (H), indien van toepassing. Op dit moment is alleen het aan/uit (ON/OFF) touch icoon actief ①.

"Stand-by" modus

- Houd in de "uit" modus het touch icoon aan/uit (ON/OFF) ongeveer 3 seconden ingedrukt, de kookplaat geeft één pieptoon en schakelt vervolgens over naar de "stand-by" modus.
- Alle touch iconen op het bedieningspaneel geven "0" aan (het "H"-symbool wordt weergegeven op de kookzone-indicator als er restwarmte is), het timerdisplay geeft ook "00" aan, de kookplaat zal op dit moment niet opwarmen.
- In de "stand-by" modus zal het apparaat, als geen enkele kookzone wordt verwarmd, na 10 seconden automatisch uitschakelen en een pieptoon laten horen.

Een kookzone in- en uitschakelen

- In de "stand-by" modus kunt u de kookzone kiezen door op het bijbehorende touch icoon op het bedieningspaneel te drukken en vervolgens op "+" of "-" drukken om het vermogen van de bijbehorende kookzone aan te passen. Houd "+" of "-" ingedrukt om het vermogen continu te verhogen of te verlagen.
- Wanneer de keramische kookplaat in werking is, houdt u het touch icoon aan/uit (ON/OFF) ongeveer 3 seconden ingedrukt om de kookplaat uit te schakelen, alle kookzones stoppen met verwarmen. De overeenkomstige kookzone indicator toont het waarschuwingssymbool voor hoge temperatuur voor restwarmte "H" (indien van toepassing).
- Als u een van de kookzones moet uitschakelen, selecteert u eerst de zone door op het bijbehorende touch icoon op het bedieningspaneel te drukken, vervolgens drukt u op "-" naar vermogensniveau "0" en de kookzone wordt uitgeschakeld. Dit heeft geen invloed op de verwarming van de andere kookzones. Wanneer het vermogensniveau "0" bereikt, geeft de indicator van de overeenkomstige kookzone het waarschuwingssymbool voor hoge temperatuur "H" weer (op voorwaarde dat er restwarmte is).
- Als er meer dan één kookzone tegelijk in werking is, is het totale vermogen gelijk aan de som van de vermogens van alle kookzones die in werking zijn, elke kookzone werkt volgens zijn vermogensmodulatieverhouding en heeft geen invloed op elkaar.

BELANGRIJK: Wanneer u de kookplaat inschakelt, is het raadzaam een minuut te wachten voordat u de gewenste kookzone selecteert.

Aanpassen van het vermogensniveau

- Druk in de "stand-by" modus op het touch icoon voor de selectie van de kookzone; de punt "●" ernaast en het vermogensniveau worden weergegeven. U kunt op "+" of "-" drukken om het juiste vermogensniveau in te stellen.
- Door een van deze touch iconen ingedrukt te houden, wordt de waarde op de zone-indicator omhoog of omlaag bijgesteld. Met elke druk op "+" wordt één vermogensniveau toegevoegd, tot niveau 9, en dit wordt weergegeven op het bedieningspaneel. Telkens als u op "-" drukt, wordt het vermogensniveau met één verlaagd tot niveau 0 (telkens als u op "+" of "-" drukt, hoort u een kort geluidssignaal). Als u continu op "+" of "-" drukt, wordt het vermogensniveau continu verhoogd of verlaagd.
- Aan het einde van de aanpassing van het vermogensniveau stopt de punt "●" met knipperen en wordt het vermogensniveau normaal weergegeven binnen 10 seconden wanneer er geen bediening plaatsvindt.
- Door het vermogensniveau van een van de kookzones op niveau 0 te zetten, wordt het opwarmen gestopt.
- Als het vermogensniveau van alle kookzones "0" is, gaat het apparaat automatisch naar de "uit" modus na 1 minuut niet te hebben gewerkt.

Timer

- Na het selecteren van het corresponderende vermogensniveau van de kookzone, drukt u op "⌚", de punt rechts zal oplichten "●". Op dit moment wordt de timer geopend en kan de gewenste tijd worden ingesteld.
- Als u de timer wilt annuleren, kunt u de tijd op nul zetten.
- De eerste keer dat u op "+" drukt, start de timer vanaf 1 minuut, waarna u opnieuw op "+" of "-" kunt drukken om de tijd aan te passen.
- Telkens wanneer u op "+" drukt, geeft de kookplaat een pieptoon en wordt de tijd met 1 minuut verlengd. U kunt kiezen tussen 1 en 99 minuten.
- Telkens wanneer u op "-" drukt, geeft de kookplaat een pieptoon en wordt de tijd met 1 minuut verminderd. Als de geselecteerde tijd minder dan of gelijk aan 30 minuten is, zal de continue insteltijd continu veranderen tussen 30 en 0 minuten; als de geselecteerde tijd met het "+" touch icoon meer dan 30 minuten is, druk dan op "-" om de tijd op 0 in te stellen en ga verder met het aanpassen van de tijd tussen 30 en 0 minuten met "-".
- Wanneer het aftellen van de timer 0 bereikt, klinkt er gedurende 2 minuten een pieptoon. U kunt op een touch icoon drukken om de pieptoon uit te schakelen.

Opmerking:

- Als u de tijd voor een bepaalde kookzone heeft ingesteld en deze wilt wijzigen, drukt u nogmaals op het timer touch icoon om de overeenkomstige kookzone te selecteren en stelt u vervolgens de nieuwe tijd in met "+" en "-".
- Na het selecteren van de kookzone kan een tijd worden ingesteld voordat het vermogen wordt ingesteld. Als er binnen 10 seconden na de timer (wat overeenkomt met de punt die knippert op het bedieningspaneel, één keer per seconde) geen bewerking wordt uitgevoerd, wordt de timer automatisch teruggezet op nul (bedieningspaneel 00) en gaat de punt uit.
- Als een kookzone in werking is, knippert het lampje (één keer per seconde) tijdens het timen en gaat het door tot de tijd voorbij is voordat het uitschakelt.

Timer voor verschillende kookzones

- De timer kan afzonderlijk worden geprogrammeerd voor elke kookzone en de tijd voor elke kookzone is onafhankelijk van elkaar.
- Timer voor één kookzone:
- Als u de timer voor een kookzone instelt, drukt u eerst op het touch icoon van de timer. Het punt "●" op het bedieningspaneel van de geselecteerde kookzone licht op om aan te geven dat de tijd correct is ingesteld. Op dit moment kunt u "+" en "-" gebruiken om de gewenste tijd in te stellen.
- Timer voor verschillende kookzones:
- Elke timerinstelling moet dezelfde zijn als die van "timer voor een kookzone".
- Druk op een willekeurig touch icoon van de kookzone en het timerdisplay toont de tijd voor die kookzone.
- Wanneer meerdere kookzones getimed zijn, kunnen voor elke zone verschillende tijden

geselecteerd worden door op het touch icoon "timer" te drukken.

- Als er geen kookzone is geselecteerd, geeft het bedieningspaneel de minimale timerwaarde van de kookzones weer en wordt "●" weergegeven.

De keramische kookplaat uitschakelen

- Houd het touch icoon in de "stand-by" modus ingedrukt. Druk ongeveer 3 seconden op aan/uit (ON/OFF), er klinkt een korte pieptoon en het apparaat schakelt over naar de "uit" modus. Als er op dit moment restwarmte op het oppervlak van een kookzone aanwezig is, knippert de indicator van het vermogensniveau en wordt "H " weergegeven. Dit betekent dat de temperatuur van de kookzone hoger is dan 60°C (ongeveer) en dus nog steeds hoog genoeg is om letsel te veroorzaken.
- Als de temperatuur van de kookzone lager is dan 60°C (ongeveer), gaat de letter "H" uit.
- U kunt zich verbranden als u in contact komt met een kookzone, zelfs als de temperatuur niet hoger is dan 60°C.

BELANGRIJK: De restwarmte-indicator verdwijnt als de voeding wordt onderbroken.

Kinderbeveiliging

- Het bedieningspaneel kan worden vergrendeld door 3 seconden ingedrukt te houden. Het icoon wordt ingeschakeld. Als het apparaat wordt uitgeschakeld, gaat het icoon van de beveiligingsvergrendeling uit.
- Herhaal de handeling om de kookplaat te ontgrendelen.
- Als de kookplaat vergrendeld is, worden alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve het touch icoon "Kinderslot" zelf en het touch icoon aan/uit (ON/OFF).

Systeem voor veiligheidsuitschakeling

- Als een of meer kookzones per ongeluk ingeschakeld blijven na een bepaalde tijd, wordt het veiligheid uitschakel systeem geactiveerd. De duur is afhankelijk van het vermogensniveau dat is ingesteld op de kookzone(s).

Vermogensniveau	Maximale tijd (uren)
1-2	6
3	5
4	5
5	4
6-9	1,5

- Als een kookzone de maximale werkingsduur bereikt, wordt de veiligheidsuitschakeling geactiveerd. Dit heeft alleen invloed op de zone in kwestie, niet op de andere zones die in gebruik zijn (indien aanwezig).

Restwarmte-indicator

- Als u een kookzone of de hele keramische kookplaat uitschakelt, kan op het display van de betreffende zone een letter "H" verschijnen. Dit betekent dat de temperatuur van de kookzone hoger is dan 60°C en dus nog steeds hoog genoeg is om letsel te veroorzaken.
- Als de temperatuur van de kookzone lager is dan 60°C (ongeveer), gaat de letter "H" uit.
- BELANGRIJK: De restwarmte-indicator verdwijnt als de voeding wordt onderbroken.
- U kunt zich verbranden als u in contact komt met een kookzone, zelfs als de temperatuur niet hoger is dan 60°C.
- De restwarmte-indicator wordt 35 minuten lang continu weergegeven nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Beveiligingssysteem tegen oververhitting

De keramische kookplaat bevat een elektronische temperatuursensor in het bedieningspaneel die de temperatuur in werkelijke tijd doorgeeft aan het regelcircuit. Het veiligheidssysteem wordt geactiveerd wanneer de elektronische temperatuursensor detecteert dat de huidige temperatuur boven een bepaalde maximumwaarde ligt en handelt door het vermogensniveau van de geactiveerde kookzone(s) te verlagen. Zodra de temperatuur daalt tot een veilige waarde, wordt de normale werking hervat.

Foutcodes

Als in de starttoestand het regelcircuit gedurende 20 opeenvolgende seconden geen correct signaal ontvangt van de voedingskaart, toont het display van het bedieningspaneel "E1" en worden alle kookzones uitgeschakeld. Na 1 minuut keert de kookplaat terug naar de "uit" stand en wordt het restwarmtesymbool "H" weergegeven, indien van toepassing.

Handleiding voor het gebruik van de keramische kookplaat

- De eerste paar keer dat de kookplaat wordt gebruikt, kan er een "branderige" geur vrijkomen. Dit is normaal, het komt door resten van productieonderdelen. Deze geur verdwijnt volledig bij herhaald gebruik en goede ventilatie.
- De kookplaat is uitgerust met kookzones met verschillende diameters en vermogens.
- De posities waarvandaan de warmte wordt uitgestraald, zijn gemarkeerd op de plaat. Kookgerei moet precies boven deze gebieden worden geplaatst om effectief te kunnen verwarmen. Kookgerei moet dezelfde diameter hebben als de kookzone waarin het wordt gebruikt.
- Gebruik geen keukengerei met een ruwe bodem, want dit kan krassen veroorzaken op het keramische oppervlak.
- Zorg er voor gebruik voor dat de basis schoon en droog is.

- Wanneer het keukengerei koud is, moet de bodem lichtjes hol zijn, want wanneer het warm is zet het uit en ligt het plat op het oppervlak van de kookplaat. Hierdoor wordt de warmte gemakkelijker overgedragen.
- Als deze normen niet worden nageleefd, gaat er veel warmte en energie verloren. Warmte die niet wordt geabsorbeerd door het keukengerei zal zich verspreiden naar de keramische kookplaat, het frame en de omringende kasten.
- Dek de pannen bij voorkeur af met een deksel om ze op een lagere temperatuur te laten garen.
- Kook groenten, aardappelen enz. altijd in zo weinig mogelijk water om de kooktijd te verkorten.
- Voedsel of vloeistoffen met een hoog suikergehalte kunnen de kookplaat beschadigen als ze in contact komen met het oppervlak van de keramische kookplaat. Spatten moeten onmiddellijk worden opgeveegd, hoewel dit niet voorkomt dat het oppervlak van de plaat beschadigd raakt.

BELANGRIJK:

- Het oppervlak van keramiek is bestendig, maar het is niet onbreekbaar en kan beschadigd raken. Vooral als er scherpe of harde voorwerpen met een bepaalde kracht op kunnen vallen.
- Gebruik de kookplaat niet als het oppervlak gebarsten of gebroken is. Als dit gebeurt, haalt u de stekker van de kookplaat uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen en neemt u contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Gebruik van vermogensniveaus:

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

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. - Gelijkmatig koken.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Opwarmen. - Snel koken. - Rijst koken.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - Pannenkoeken.

7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Sauteren. - Pasta koken.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Sauteren. - Bruinbakken. - Bouillon koken. - Water koken.


Richtlijnen voor het koken

Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet worden zeer snel heet. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden, wat een ernstig brandgevaar oplevert.

Kook tips

- Wanneer het voedsel begint te koken, zet dan het vermogen lager.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en verlaag de stand naarmate het voedsel opwarmt.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

-  Laat de kookplaat afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het lichtnet voordat het schoon wordt gemaakt.
- Resten van schoonmaakmiddelen die achterblijven op het oppervlak van de keramische kookplaat kunnen deze beschadigen. Verwijder etensresten met lauw water vermengd met een beetje neutraal vloeibaar afwasmiddel.
- Schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen beschadigen het oppervlak van de kookplaat; maak het schoon met lauw water gemengd met een beetje vloeibaar afwasmiddel.
- Het is misschien gemakkelijker om etensresten op te ruimen als het oppervlak van de kookplaat nog heet is. U moet echter oppassen dat u zich niet verbrandt als u het oppervlak van de kookplaat schoonveegt terwijl het nog heet is.
- Veeg de vlekken af met een vochtige doek met afwasmiddel verdund in een beetje water. Maak het oppervlak vervolgens nat met lauw water en droog het grondig af. U kunt specifieke reinigingsproducten gebruiken voor inductie/ keramische kookplaten.
- Gemorste suiker, jam, enz. moeten onmiddellijk worden opgeruimd. Dit voorkomt schade aan het oppervlak.

Na elk gebruik

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

Schoonmaak tabel

Vuil	Grondige	Belangrijke details
Gebruikelijk vuil op de kookplaat (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken, metaalverkleuring, water- of olievlekken enz.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koppel de kookplaat los van de voeding. 2. Breng een geschikt schoonmaakmiddel aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet). 3. Spoel af en droog de kookplaat met een schone doek of een papieren handdoek. 4. Sluit de kookplaat aan op het lichtnet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, zal er geen "heet oppervlak" indicatie zijn, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn. Wees extra voorzichtig. - Schurende doeken, sommige nylon schuursponsjes en sterke/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. 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.

Hete suiker op de kookplaat.	<p>Verwijder onmiddellijk met een spatel of messenschrapper die geschikt is voor keramische kookplaten (niet meegeleverd), maar pas op voor hete oppervlakken in de kookzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Koppel de kookplaat los van de voeding. 2. Houd de schraper of het keukengerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of gemorste materiaal op een koel gedeelte van de kookplaat. 3. Veeg vuil of gemorste vloeistof op met een keukenhanddoek of papieren doekje. 4. Volg de stappen 2 tot 3 in het hoofdstuk "Gebruikelijk vuil op glas". 5. Sluit de kookplaat aan op het lichtnet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als ze op het glas afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak blijvend beschadigen. - Snijgevaar: wanneer de veiligheidsafdekking is ingetrokken, kan het blad van de schraper scherp zijn als een scheermes. Gebruik met uiterste zorg en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.
Etensresten op de touch iconen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koppel de kookplaat los van de voeding. 2. Absorbeer het gemorste product. 3. Veeg de iconen af met een schone, vochtige spons of doek. 4. Droog de zone volledig af met keukenpapier. 5. Sluit de kookplaat aan op het lichtnet. 	<ul style="list-style-type: none"> - De kookplaat kan een geluidssignaal afgeven en uitschakelen, en de iconen werken mogelijk niet als ze nat zijn. - Zorg ervoor dat u de iconen droogt voordat u de kookplaat weer inschakelt.

Waarschuwing

- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon is: een vuile plek brengt niet alle warmte over.
- Bescherm de plaat tegen corrosie.

- Laat geen keukengerei onbeheerd achter op de kookplaat; heet vet kan spontaan ontbranden.

Belangrijk

Als uw apparaat niet goed werkt, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

6. PROBLEEMOPLOSSING

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

Waarschuwing

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

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
De kookplaat gaat niet aan.	Stroomonderbreking	Zorg ervoor dat de kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en dat hij ingeschakeld is. Controleer of er een stroomstoring is geweest. Controleer de bedienings- en beveiligingselementen van het elektrische paneel in uw huis. Als na het controleren het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de technische Dienst van Cecotec.

De aanraakbediening reageert niet goed.	De iconen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de iconen. Zie het hoofdstuk "Gebruik van de kookplaat/Blokkering" voor instructies.
Het is moeilijk om de aanraak iconen te gebruiken.	De iconen kunnen enigszins nat zijn of u drukt er met uw vingertop op.	Zorg ervoor dat de iconen droog zijn en druk erop met de basis van uw vinger.
Het glas is bekrast.	Keukengerei met ruwe randen. Gebruik van ongeschikte en schurende schuursponsjes of reinigingsproducten.	Gebruik keukengerei met een vlakke, gladde bodem. Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
Sommige keukengerei maakt krakende geluiden.	Dit is normaal en kan te wijten zijn aan de constructie van het keukengerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	
De kookplaat maakt een licht zoemend geluid bij gebruik op hoog vuur.	Dit is normaal, maar het geluid zou moeten afnemen of helemaal verdwijnen als u het vermogen verlaagt.	
Keukengerei wordt niet warm	Het keukengerei is niet goed gecentreerd op de kookzone.	Plaats het keukengerei in het midden van de kookzone.

De kookplaat of een kookzone is onverwacht uitgeschakeld.	Technische storing.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact en neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
---	---------------------	---

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 01968

Product: Bolero Squad V 4001

Nominale spanning: 220-240V~

Nominale frequentie: 50/60Hz

Totaal nominaal vermogen: 6000W

Kookzone linksvoor \approx 1805 W

Kookzone linksachter \approx 1231 W

Kookzone rechtsvoor \approx 1210 W

Kookzone rechtsachter \approx 1827 W

(Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het materiaal van het kookgerei).

Afmetingen van de kookplaat (ongeveer): 580 x 510 x 50 mm

Snijafmetingen: 560 x 490 mm

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		01968	
Type kookplaat		Elektrisch	
Aantal keuzeschakelaars voor kookzones en/of kookzones		4	
Verwarmingstechnologie (kookplaten en kookzones, stralingskookplaten, vaste kookplaten)		Stralingsplaat	

	Symbol	Waarde	Eenheid
Voor ronde kookzones: diameter van de bruikbare oppervlakte van elke elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	$\emptyset^{(1)}$	200	mm
	$\emptyset^{(2)}$	165	mm
	$\emptyset^{(3)}$	165	mm
	$\emptyset^{(4)}$	200	mm
Voor niet-ronde lampen of kookzones: breedte en lengte van het bruikbare oppervlak van elke lamp of elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	L W	N/A N/A	cm cm
Energieverbruik per lamp of kookzone, berekend per kg (*)	EC Elektrisch koken (1)	187,9	Wh/kg
	EC Elektrisch koken (2)	178,5	Wh/kg
	EC Elektrisch koken (3)	206,9	Wh/kg
	EC Elektrisch koken (3)	181,6	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (*)	EC Elektrische kookplaat	188,7	Wh/kg
Uit stand		0,46	W

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

(1) Kookzone linksvoor

(2) Kookzone linksachter

(3) Kookzone rechtsvoor

(4) Kookzone rechtsachter

	Kookzone linksvoor (cirkelvormig)	Kookzone linksachter (cirkelvormig)	Kookzone rechtsvoor (cirkelvormig)	Kookzone rechtsachter (cirkelvormig)
Afmetingen kookzone	200 mm	165 mm	165 mm	200 mm
Diameter van gebruikt keukengerei	210 mm	180 mm	150 mm	210 mm
Categorie keukengerei	C	B	A	C

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over 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 1,2 kW (średnica 165 mm)
2. Strefa gotowania 1,8 kW (średnica 200 mm)
3. Strefa gotowania 1,2 kW (średnica 165 mm)
4. Strefa gotowania 1,8 kW (średnica 200 mm)
5. Panel sterowania

Panel sterowania. Rys. 2

1. Kontrolka lewej górnej strefy gotowania: wskazuje poziom mocy, symbol ostrzegawczy wysokiej temperatury itp.
2. Kontrolka lewej dolnej strefy gotowania: wskazuje poziom mocy, symbol ostrzegawczy wysokiej temperatury itp.
3. Kontrolka prawej dolnej strefy gotowania: wskazuje poziom mocy, symbol ostrzegawczy wysokiej temperatury itp.
4. Kontrolka prawej górnej strefy gotowania: wskazuje poziom mocy, symbol ostrzegawczy wysokiej temperatury itp.
5. Ikona dotykowa zmniejszania: aby zmniejszać czas i poziom mocy.
6. Ikona dotykowa programatora czasowego: aby ustawiać czas gotowania w każdej strefie gotowania
7. Ikona dotykowa włączania/wyłączania (ON/OFF): naciśnij i przytrzymaj, aby włączyć lub wyłączyć płytę.
8. Ikona blokady rodzicielskiej: naciśnij i przytrzymaj, aby zablokować lub odblokować panel sterowania.
9. Ikona zwiększania: aby dodać czas i zwiększyć poziom mocy
10. Wyświetlacz

Ważne

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka 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 któregokolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość opakowania


- Płyta vitroceramiczna
- Wsporniki i śruby
- Ta instrukcja obsługi

3. INSTALACJA

Połączenia elektryczne

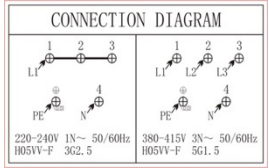
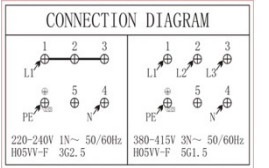
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie zasilania wskazane na oznaczeniu produktu jest zgodne z napięciem w Twojej sieci elektrycznej.

Uwaga:

Należy pamiętać o podłączeniu przewodu uziemiającego do zacisku  w skrzynce przyłączeniowej. Zasilanie elektryczne płyty vitroceramicznej musi posiadać wyłącznik bezpieczeństwa umożliwiający awaryjne odcięcie prądu. Odległość między stykami roboczymi wyłącznika bezpieczeństwa musi wynosić co najmniej 3 mm.

Uwaga:

- Jeśli konieczna jest zmiana przewodu zasilającego, przewód uziemiający (żółty/zielony) musi być zawsze o 10 mm dłuższy niż przewody liniowe.
- Upewnij się, że temperatura przewodu zasilania nie przekracza 50°C.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub Serwis Pomocy Technicznej, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Płyta vitroceramiczna przystosowana jest do pracy z prądem przemiennym dwufazowym (400V2N-50Hz). Napięcie znamionowe grzałek płyty wynosi 230 V. Płytę vitroceramiczną można przystosować do prądu jednofazowego za pomocą odpowiedniej zworki w skrzynce przyłączeniowej, jak pokazano na schemacie elektrycznym. Schemat połączeń znajduje się również na pokrywie skrzynki przyłączeniowej.
- Należy pamiętać, że przewód musi być dopasowany do rodzaju podłączenia i mocy znamionowej płyty vitroceramicznej.
- Przewód przyłączeniowy musi być zamocowany w zacisku odciążającym.
- Aby uzyskać dostęp do wnętrza skrzynki przyłączeniowej, należy postępować zgodnie z rysunkiem 3.

Rodzaj połączenia				
Model	Zakres napięcia do wyboru i typy przewodów połączeniowych		Schemat połączenia	
	220-240 1N~ 50-60Hz	380-415 3N~ 50-60Hz	KADO K 1/5	KADO XT
01968	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 5G1.5		

- Połączenia przewodów należy wykonać zgodnie ze schematem znajdującym się na spodzie płyty.
- Do dokładnego i pełnego dokręcenia WSZYSTKICH śrub zacisków należy użyć śrubokręta dobrej jakości.
- Jeśli przy pierwszym włączeniu płyty działają tylko dwie strefy, należy ponownie sprawdzić, czy wszystkie śruby zacisków są dokręcone. Należy to zrobić przed skontaktowaniem się z Serwisem Obsługi Klienta.

WAŻNE: NIE WOLNO podłączać urządzenia do sieci za pomocą wtyczki i gniazdka o wartości mniejszej niż 13 A.

- Musi być podłączone do dwubiegunowego gniazdka z bezpiecznikiem 30 A z odstępem między stykami 3 mm i umieszczonego w łatwo dostępnym miejscu obok urządzenia. Nie należy go umieszczać nad urządzeniem ani w odległości większej niż 1,25 m od niego.
- W razie potrzeby przewodów można zwinąć, ale należy upewnić się, że nie jest zgięty ani przytrzaśnięty podczas instalowania płyty. Nie wolno dopuścić do kontaktu przewodu z gorącymi częściami urządzenia.

Wymiana przewodu zasilającego.

- Jeśli przewód zasilania sieciowego jest uszkodzony, należy go wymienić na nowy, kontaktując się z oficjalnym Serwisem Pomocy Cecotec lub z wykwalifikowanym technikiem.
- Przewód zasilania powinien być wymieniony w następujący sposób:

1. Wyłącz urządzenie.
2. Otwórz listwę zaciskową znajdującą się na dole płyty.
3. Odkręć śruby zacisków mocujących przewód.
4. Przewód uziemiający „zielony-żółty” powinien być podłączony do zaznaczonego zacisku. Powinien być o około 10 mm dłuższy niż przewód zasilający i neutralny.
5. Przewód neutralny „niebieski” należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą (N) - przewód fazowy (L) należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą (L), jak pokazano na rysunku 4. Źródło zasilania: 220-240V~2+2N~.

Legenda rysunek 4:

- 1.- Przewód uziemiający „żółty-zielony”
- 2.- Przewód neutralny N „niebieski-szary”
- 3.- Przewód fazowy L „brązowy-czarny”

Przed instalacją płyty vitroceramicznej

Ostrzeżenia:

- Kuchnia powinna być sucha i dobrze wentylowana. Po instalacji płyty musi być zapewniony łatwy dostęp do wszystkich elementów sterujących.
- Jest to płyta vitroceramiczna do zabudowy, o konstrukcji w kształcie litery Y, co oznacza, że tył i jedną stronę płyty można umieścić przy ścianie lub szafce kuchennej. Forni lub okładzina stosowana w meblach do zabudowy powinna być nakładana za pomocą kleju odpornego na wysoką temperaturę (100°C). Zapobiega to deformacji powierzchni lub oderwaniu okładziny.
- Okap z wyciągiem należy zamontować nad płytą kuchenną zgodnie z instrukcjami producenta.
- Płytę vitroceramiczną można zainstalować na blacie roboczym o grubości od 30 do 40 mm oraz w pobliżu ścian wyższych od blatu roboczego, zachowując minimalną odległość 100 mm.
- Wykonaj wszystkie odpowiednie wycięcia w blacie, a następnie ostrożnie usuń wióry lub trociny przed zamontowaniem płyty.
- Aby zapewnić odpowiednią wentylację blatu, należy przestrzegać wymiarów wskazanych na rysunku 5.

Legenda Rysunek 5:

1. Tył szafki lub blatu
2. Tylna krawędź wycięcia
3. A: 40 mm (minimum). B: 40 mm (maksimum)

- Upewnij się, że powierzchnia jest wypoziomowana i kwadratowa, oraz że żadna część nie koliduje z otworem do instalacji.
- Wytnij otwór o wymiarach pokazanych na rysunku 6.

Montaż płyty vitroceramicznej

- Wyjmij płytę i instrukcję obsługi z pudełka.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Krok 1

Umieść ręcznik lub ścierkę na blacie i połóż na niej płytę do góry nogami.

Krok 2

Przymocuj wsporniki (4 sztuki) do boków płyty za pomocą dostarczonych śrub, jak pokazano na rysunku 7. Upewnij się, że śruby mocujące są dobrze dokręcone

Legenda Rysunku 7:

1. Wspornik
2. Śruba
3. Otwór na śrubę

Krok 3

Umieść płytę w otworze blatu i wyśrodkuj ją. Upewnij się, że krawędzie płyty są wyrównane z krawędziami blatu (Rysunek 8).

Legenda Rysunku 8:

1. Górna część płyty
2. Blat
3. Wspornik
4. Śruba

- Podczas montażu płyty należy ją ostrożnie obracać i delikatnie umieszczać.
- Sprawdź, czy uszczelka izolacyjna na płycie vitroceramicznej jest idealnie dopasowana do krawędzi otworu w blacie, co jest ważne dla zapewnienia prawidłowego dopasowania.
- Wsporniki muszą być prawidłowo dopasowane do otworu w blacie.
- W razie potrzeby można umieścić drewnianą płytę na spodzie płyty, aby dodatkowo ją zabezpieczyć.

WAŻNE: Należy przestrzegać wymagań dotyczących wentylacji przedstawionych na rysunku 9.

Legenda Rysunku 9:

1. Wlot powietrza

WAŻNE: Wokół zewnętrznej części płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Należy upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat po instalacji płyty.

WAŻNE: Nie używaj uszczelki silikonowej do zaklejania urządzenia. Utrudni to wyjmowanie płyty w przyszłości, zwłaszcza jeśli wymagana będzie konserwacja. Sama płyta zawiera uszczelkę izolacyjną zainstalowaną na jej krawędziach.

4. FUNKCJONOWANIE**Pierwsze użycie**


Ważne

- Należy oczyścić powierzchnię płyty vitroceramicznej (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja).
- Po kolei włączaj strefy gotowania na 5 minut z pełną mocą, nie włączaj ich jednocześnie. Umieść garnek wypełniony do połowy zimną wodą na każdej strefie. Pomoże to usunąć wszelkie zapachy, które mogą się pojawić i odparować wilgoć, która mogła powstać na grzałkach podczas transportu.
- Nie należy włączać kilku stref grzejnych jednocześnie.

Przyciski dotykowe

- Wszystkie operacje są wykonywane za pomocą ikon dotykowych na panelu sterowania.
- Każda ikona dotykowa ma wskaźnik stanu.

Włączenie płyty vitroceramicznej

- Po podłączeniu płyty do zasilania, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, aby poinformować, że jest włączone, wszystkie wskaźniki na panelu sterowania zaświecą się na 2 sekundy, a następnie urządzenie przejdzie w tryb „Wyłączony”.
- Tryb „Wyłączony”: Wszystkie wskaźniki na panelu sterowania zgasną, z wyjątkiem wskaźnika ciepła resztkowego (H), jeśli dotyczy. W tym momencie aktywna będzie tylko ikona dotykowa włączania/wyłączania (ON/OFF) .

Tryb czuwania

- W trybie „Wyłączony” naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową „Włączania/Wyłączania” (ON/OFF) przez około 3 sekundy, płyta wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, a następnie przejdzie w tryb czuwania.
- Wszystkie wskaźniki na panelu sterowania będą wskazywać „0” (symbol „H” będzie wyświetlany na wskaźniku strefy gotowania, jeśli występuje ciepło resztkowe), wyświetlacz timera będzie również wskazywać „00”, płyta nie będzie grzać w tym czasie.
- W trybie czuwania, jeśli w żadnej strefie gotowania nie odbywa się grzanie, urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 sekundach i wyemituje sygnał dźwiękowy.

Włączanie i wyłączenie strefy gotowania

- W trybie czuwania można wybrać strefę gotowania, naciskając jej ikonę dotykową na

panelu sterowania, a następnie nacisnąć ikony dotykowe „+” lub „-”, aby dostosować poziom mocy odpowiadającej strefy gotowania. Naciśnij i przytrzymaj przyciski „+” lub „-”, aby w sposób ciągły zwiększać lub zmniejszać poziom mocy.

- Gdy płyta vitroceramiczna jest włączona, naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową „Włączania/Wyłączania” (ON/OFF) przez około 3 sekundy, aby ją wyłączyć, a wszystkie strefy gotowania przestaną się nagrzewać. Wskaźnik odpowiedniej strefy gotowania wyświetli symbol ostrzegawczy wysokiej temperatury ciepła resztkowego „H” (jeśli dotyczy).
- Aby wyłączyć jedną ze stref gotowania, należy najpierw wybrać strefę, naciskając odpowiednią ikonę dotykową na panelu sterowania, a następnie nacisnąć przycisk dotykowy „-” do poziomu mocy „0”, a strefa gotowania zostanie wyłączona. Nie wpłynie to na grzanie innych stref gotowania. Gdy poziom mocy osiągnie wartość „0”, wskaźnik odpowiedniej strefy gotowania wyświetli symbol ostrzegawczy wysokiej temperatury „H” (zawsze, kiedy występuje ciepło resztkowe).
- Jeśli w tym samym czasie działa więcej niż jedna strefa gotowania, całkowita moc będzie równa sumie mocy wszystkich działających stref gotowania, a każda strefa gotowania będzie działać zgodnie ze swoim współczynnikiem modulacji mocy i nie będą wpływać na siebie nawzajem.

WAŻNE: Po włączeniu płyty zaleca się odczekanie minuty przed wybraniem strefy gotowania.

Regulacja poziomu mocy

- W trybie czuwania naciśnij ikonę dotykową wyboru strefy gotowania; wyświetli się punkt „●” obok niej oraz poziom mocy. Możesz nacisnąć ikony dotykowe „+” lub „-”, aby dostosować odpowiedni poziom mocy.
- Naciśnięcie i przytrzymanie jednej z tych ikon dotykowych spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie wartości wskaźnika strefy. Każde naciśnięcie ikony dotykowej „+” spowoduje dodanie jednego poziomu mocy, aż do poziomu 9 i zostanie wyświetlona na panelu sterowania. Każde naciśnięcie ikony dotykowej „-” spowoduje zmniejszenie o jeden poziom mocy, aż do poziomu 0 (każde naciśnięcie ikony dotykowej „+” lub „-” spowoduje wyemitowanie krótkiego sygnału dźwiękowego). Naciśnięcie i przytrzymanie ikon dotykowych „+” lub „-” spowoduje ciągłe zwiększanie lub zmniejszanie poziomu mocy.
- Po zakończeniu regulacji poziomu mocy punkt „●” przestanie migać i wyświetli się poziom mocy po 10 sekundach bez wykonania żadnej czynności.
- Zmiana poziomu mocy dowolnej strefy gotowania na poziom 0 spowoduje zatrzymanie grzania.
- Jeśli poziom mocy wszystkich pól grzewczych wynosi „0”, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb „Wyłączony” po 1 minucie bezczynności.

Funkcja programatora czasowego

- Po wybraniu odpowiedniego poziomu mocy strefy gotowania naciśnij ikonę dotykową

timera „⌚”, punkt po prawej stronie zaświeci się „●”. W tym momencie uzyskuje się dostęp do trybu timera i można ustawić żądany czas działania.

- Jeśli chcesz anulować timer, ustaw jego czas na zero.
- Po pierwszym naciśnięciu ikony dotykowej „+” timer rozpocznie odliczanie od 1 minuty, po czym można ponownie nacisnąć przyciski dotykowe „+” lub „-”, aby dostosować czas.
- Po każdym naciśnięciu przycisku dotykowego „+” urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a czas zostanie wydłużony o 1 minutę. Można wybrać od 1 do 99 minut.
- Po każdym naciśnięciu przycisku dotykowego „-” urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a czas zostanie skrócony o 1 minutę. Jeśli wybrany czas jest krótszy lub równy 30 minutom, czas ciągłego ustawiania będzie zmieniał się w sposób ciągły między 30 a 0 minut; jeśli czas wybrany za pomocą ikony dotykowej „+” jest dłuższy niż 30 minut, naciśnij ikonę dotykową „-”, aby ustawić czas na 0 i kontynuować regulację czasu między 30 a 0 minutami za pomocą ikony dotykowej „-”.
- Gdy odliczanie timera osiągnie 0, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, można nacisnąć dowolny przycisk dotykowy.

Uwaga:

- Jeśli ustawiono czas dla określonej strefy gotowania i chcesz go zmienić, naciśnij ponownie ikonę dotykową timera, aby wybrać odpowiednią strefę gotowania, a następnie ustaw nowy czas za pomocą przycisków dotykowych „+” i „-”.
- Po wybraniu strefy gotowania można ustawić czas przed ustawieniem poziomu mocy. W ciągu 10 sekund po upływie czasu (odpowiadającego punktowi migającemu na panelu sterowania raz na sekundę), jeśli nie zostanie wykonana żadna operacja, czas zostanie automatycznie wyzerowany (panel sterowania 00), a punkt zgaśnie.
- Gdy strefa gotowania jest uruchomiona, jej wskaźnik miga (raz na sekundę) podczas procesu odliczania czasu i będzie migać do momentu upłynięcia czasu, a następnie wyłączy się.

Funkcja timera dla kilku stref gotowania

- Timer można zaprogramować oddzielnie dla każdej strefy gotowania, a ich czasy będą niezależne.
- Timer jednej strefy gotowania:
- Podczas ustawiania timera dla strefy gotowania należy najpierw nacisnąć przycisk dotykowy timera, a punkt na panelu sterowania „●” wybranej strefy gotowania zaświeci się, wskazując, że czas został ustawiony prawidłowo. W tym momencie można użyć przycisków dotykowych „+” i „-”, aby ustawić żądany czas.
- Timer dla kilku stref gotowania:
- Każdy proces ustawiania timera będzie taki sam jak w przypadku „Timer jednej strefy gotowania”.
- Naciśnij dowolną ikonę dotykową strefy gotowania, a na wyświetlaczu timera pojawi się czas dla danej strefy gotowania.

- Gdy zaprogramowanych jest kilka stref gotowania, można wybrać różne czasy dla każdej strefy, naciskając ikonę dotykową „Timer”.
- Jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa gotowania, na panelu sterowania zostanie wyświetlona minimalna wartość timera stref gotowania, a na wyświetlaczu pojawi się „●”.

Wyłączenie płyty vitroceramicznej

- W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową Włączanie/Wyłączenie (ON/OFF) przez około 3 sekundy, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i urządzenie przetączy się w tryb „Wyłączony”. Jeśli w tym czasie na powierzchni strefy grzejnej znajduje się ciepło resztkowe, wskaźnik poziomu mocy zacznie migać i wyświetli „H”. Oznacza to, że temperatura w strefie gotowania przekracza 60°C (około) i jest wystarczająco wysoka, aby spowodować obrażenia.
- Gdy temperatura w strefie gotowania spadnie poniżej 60°C (około), litera „H” zgaśnie.
- Możesz doznać poparzenia, jeśli dotkniesz strefy gotowania, nawet jeśli temperatura nie przekracza 60°C.

WAŻNE: Wskaźnik ciepła resztkowego zniknie po odłączeniu zasilania.

Blokada rodzicielska

- Panel sterowania można zablokować, naciskając i przytrzymując przez 3 sekundy ikonę dotykową „Blokada rodzicielska” Ⓜ. Zaświeci się ikona. Gdy urządzenie wyłączy się, ikona blokady rodzicielskiej zgaśnie.
- Powtórz czynność, aby odblokować płytę.
- Jeśli płyta jest zablokowana, wszystkie elementy sterujące będą wyłączone z wyjątkiem ikony dotykowej „Blokada rodzicielska” i ikony dotykowej Włączania/Wyłączenia (ON/OFF).

Wyłącznik bezpieczeństwa

- Jeśli jedno lub więcej stref gotowania zostanie przypadkowo pozostawionych włączonych, po upływie określonego czasu aktywowany zostanie system wyłącznika bezpieczeństwa. Czas trwania zależy od poziomu mocy ustawionego na strefie (strefach) gotowania.

Poziom mocy	Maksymalny czas (godziny)
1-2	6
3	5
4	5
5	4
6-9	1,5

- Jeśli strefa gotowania osiągnie maksymalny czas pracy, aktywowana zostanie funkcja wyłącznika bezpieczeństwa. Wpłyne to tylko na daną strefę, a nie na inne działające strefy (jeśli takie istnieją).

Wskaźnik ciepła resztkowego

- Po wyłączeniu strefy gotowania lub całej płyty vitroceramicznej, na wyświetlaczu odpowiedniej strefy może pojawić się litera „H”. Oznacza to, że temperatura w strefie gotowania przekracza 60° i jest wystarczająco wysoka, aby spowodować obrażenia.
- Gdy temperatura w strefie gotowania spadnie poniżej 60°C (około), litera „H” zgaśnie.
- WAŻNE: Wskaźnik ciepła resztkowego zniknie po odłączeniu zasilania.
- Możesz doznać poparzenia, jeśli dotkniesz strefy gotowania, nawet jeśli temperatura nie przekracza 60°C.
- Wskaźnik ciepła resztkowego będzie wyświetlany nieprzerwanie przez 35 minut po wyłączeniu płyty.

System zabezpieczający przed przegrzaniem

Płyta vitroceramiczna wyposażona jest w elektroniczny czujnik temperatury w panelu sterowania, który przekazuje temperaturę w czasie rzeczywistym do obwodu sterowania. System bezpieczeństwa jest aktywowany, gdy elektroniczny czujnik temperatury wykryje, że bieżąca temperatura przekracza określoną wartość maksymalną i działa poprzez zmniejszenie poziomu mocy aktywnej strefy (stref) gotowania. Gdy temperatura spadnie do bezpiecznej wartości, zostanie przywrócone normalne działanie.

Kody błędów

Po włączeniu, jeśli obwód nie otrzyma prawidłowego sygnału z płyty zasilającej przez 20 kolejnych sekund, na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się „E1”, a wszystkie strefy gotowania zostaną wyłączone. Po upływie 1 minuty płyta vitroceramiczna powróci do stanu „Wyłączony”, a na wyświetlaczu pojawi się symbol ciepła resztkowego „H”.

Instrukcje dotyczące użytkowania płyty vitroceramicznej

- Przy pierwszych kilku użyciach płyta vitroceramiczna może wydzielać zapach podobny do spalenizny. Jest to normalne zjawisko spowodowane pozostałościami po produkcji komponentów. Zapach ten zniknie całkowicie przy wielokrotnym użyciu i odpowiedniej wentylacji.
- Płyta jest wyposażona w strefy gotowania o różnych średnicach i mocach.
- Miejsca z których będzie emitowane ciepło są oznaczone na płycie do gotowania. Aby zapewnić efektywne grzanie, naczynia kuchenne muszą być umieszczone dokładnie na tych obszarach. Naczynia do gotowania powinny mieć tę samą średnicę co strefa gotowania, na której się ich używa.
- Nie używaj naczyń z szorstkim dnem, ponieważ może to porysować ceramiczną powierzchnię.

- Przed użyciem należy upewnić się, że ich podstawa jest czysta i sucha.
- Gdy naczynie jest zimne, jego dno powinno być lekko wklęsłe, ponieważ gdy się nagrzewa, rozszerza się i przylega płasko do powierzchni płyty. To pozwala na łatwiejszą transmisję ciepła.
- Nieprzestrzeganie tych norm spowoduje duże straty ciepła i energii. Ciepło, które nie zostanie pochłonięte przez naczynia, rozprzestrzeni się na płytę ceramiczną, ramę i otaczające ją szafki.
- Zaleca się przykrycie garnków pokrywką, aby móc gotować w niższej temperaturze.
- Zawsze gotuj warzywa, ziemniaki itp. w jak najmniejszej ilości wody, aby skrócić czas gotowania.
- Żywność lub płyny o dużej zawartości cukru mogą uszkodzić płytę vitroceramiczną, jeśli zetkną się z jej powierzchnią. Zachlapania należy natychmiast wytrzeć, choć nie zapobiegnie to uszkodzeniu powierzchni płyty.

WAŻNE:

- Powierzchnia vitroceramiczna jest odporna, jednak nie jest niezniszczalna i może ulec uszkodzeniu. Zwłaszcza jeśli ostre lub twarde przedmioty będą spadać na nią z pewną siłą.
- Nie używaj płyty vitroceramicznej, jeśli jej powierzchnia jest uszkodzona lub pęknięta. Jeśli tak się stanie, należy odłączyć płytę od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem i skontaktować się z oficjalnym Serwisem Klienta Cecotec.

Użycie poziomów mocy:

Wymienione poniżej ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie będzie zależę od kilku czynników, takich jak naczynia kuchenne i ilość gotowanych potraw. Eksperymentuj z płytą vitroceramiczną, aby znaleźć najlepsze dla siebie ustawienia.

Poziom 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"> - Naleśniki.

7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté. - Gotowanie makaronu.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté. - Przypiekanie - Gotowanie bulionu. - Gotowanie wody.


Wskazówki dotyczące gotowania

Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewają. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą zapalić się samoistnie, stwarzając poważne zagrożenie pożarowe.

Porady kulinarne

- 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.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

-  Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem.
- Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed jego czyszczeniem.
- Pozostałości środków czyszczących pozostawione na powierzchni płyty mogą ją uszkodzić. Usuń pozostałości ciepłą wodą zmieszaną z odrobiną płynnego, neutralnego detergentu.
- Środki czyszczące rozpuszczające brud oraz ostre przedmioty uszkadzają powierzchnię płyty kuchennej; czyść ją letnią wodą zmieszaną z niewielką ilością płynnego detergentu.
- Usuwanie resztek jedzenia może być łatwiejsze, gdy powierzchnia płyty jest jeszcze ciepła. Należy jednak uważać, aby nie poparzyć się podczas czyszczenia powierzchni płyty, gdy jest ona jeszcze gorąca.
- Wyczyść plamy za pomocą wilgotnej ściereczki i detergentem rozcieńczonym w niewielkiej ilości wody. Następnie zmyj letnią wodą i dokładnie wysusz powierzchnię. Możesz użyć specjalnych środków czyszczących do płyt indukcyjnych / vitroceramicznych.
- Rozsypany cukier, dżem itp. należy natychmiast posprzątać. Zapobiegnie to uszkodzeniu powierzchni.

Po każdym użyciu

- Przetrzyj powierzchnię urządzenia wilgotną ściereczką.
- Wyszusz je za pomocą czystej ściereczki.

Tabela sprzątanania

Zabrudzenia	Czyszczenie	Ważne informacje
Zwykłe zabrudzenia na szkle (odciski palców, smugi, plamy z jedzenia, metaliczne przebarwienia, plamy z wody lub oleju itp.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz płytę vitroceramiczną od zasilania. 2. Zastosuj odpowiedni środek czyszczący, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące). 3. Przemyj wodą i osusz czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Podłącz płytę vitroceramiczną do zasilania. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gdy płyta vitroceramiczna jest odłączona, nie będzie wyświetlane ostrzeżenie „gorąca powierzchnia”, ale strefa gotowania może być nadal gorąca. Zachowaj szczególną ostrożność. - Szorstkie ściereczki, niektóre nylonowe gąbki i silne/rozpuszczające 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.

Rozsypanie cukru na gorącą płytę.	<p>Usuń go natychmiast szpatułką lub skrobaczką (niedotłączona) odpowiednią do płyt ceramicznych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz płytę vitroceramiczną od zasilania. 2. Trzymaj skrobak lub przybór pod kątem 30° i zgarnij brud lub rozlany płyn na chłodną powierzchnię płyty indukcyjnej. 3. Wytrzyj brud lub rozlany płyn ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 3 opisane w sekcji „Typowe zabrudzenia szkła”. 5. Podłącz płytę vitroceramiczną do zasilania. 	<ul style="list-style-type: none"> - Jak najszybciej usuń plamy z rozpuszczonych i słodkich potraw lub rozlane płyny. Pozostawione do ostygnięcia na szkle mogą być trudne do usunięcia lub mogą nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. - Ryzyko skaleczenia: gdy ostona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka może być ostre jak brzytwa. Należy używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać go bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
Wycieki na ikony dotykowe.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz płytę vitroceramiczną od zasilania. 2. Zetrzyj rozlany płyn. 3. Wyczyść przyciski dotykowe czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Całkowicie osuszyc obszar ręcznikiem papierowym. 5. Podłącz płytę vitroceramiczną do zasilania. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

Ostrzeżenie

- Upewnij się, że płyta jest czysta: brudna strefa gotowania nie przekaże całego ciepła.
- Chroń płytę przed korozją.
- Nie pozostawiaj przyborów kuchennych bez nadzoru na włączonych płytach; gorący tłuszcz może się zapalić.

Ważne

Jeśli urządzenie nie działa poprawnie, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Ostrzeżenie

- Upewnij się, że płyta jest czysta: brudna strefa gotowania nie przekaże całego ciepła.
- Chroń płytę przed korozją.
- Odłącz płytę kuchenną od zasilania.
- Nie pozostawiaj na włączonych płytach patelni z daniami zawierającymi dużo tłuszczu lub oliwy bez nadzoru; gorący tłuszcz może się samoistnie zapalić.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Płyta nie włącza się.	Odcięcie dostawy prądu	Upewnij się, że płyta jest podłączona do sieci elektrycznej i włączona. Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu. Sprawdź elementy sterujące i zabezpieczające panelu elektrycznego w swoim domu. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Dotykowe elementy sterujące nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Patrz rozdział „Używanie płyty indukcyjnej/ Blokada”, aby otrzymać więcej informacji.
Korzystanie z ikon dotykowych jest trudne.	Ikony dotykowe mogą być lekko mokre lub naciskasz je czubkiem palca.	Upewnij się, że ikony dotykowe są suche i naciśnij je opuszką palca.
Szkoła jest porysowana.	Naczynia kuchenne z ostrymi krawędziami. Stosowanie nieodpowiednich i szorstkich gąbek do zmywania lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim, gładkim dnem. Patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
Niektóre naczynia kuchenne wydają dźwięki lub trzaski.	Jest to normalne zjawisko i może wynikać z konstrukcji naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	
Płyta emituje lekki brzęczący dźwięk, gdy jest używana na wysokim ogniu.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć wraz ze zmniejszeniem ustawienia mocy.	
Naczynia kuchenne nie nagzewają się	Zawsze upewnij się, że naczynia są ustawione centralnie w strefie grzania.	Zawsze staraj się wyśrodkować naczynie w strefie gotowania.
Płyta lub strefa gotowania nieoczekiwanie się wyłącza.	Usterka techniczna.	Odłącz płytę od zasilania i skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 01968

Produkt: Bolero Squad V 4001

Napięcie znamionowe: 220-240V~

Frekwencja: 50/60 Hz

Moc znamionowa całkowita: 6000 W

Przednia lewa strefa gotowania \approx 1805 WTylna lewa strefa gotowania \approx 1231 WPrzednia prawa strefa gotowania \approx 1210 WTylna prawa strefa gotowania \approx 1827 W

(Podane wartości mocy mogą się różnić w zależności od rozmiaru i materiału naczynia).

Wymiary płyty (w przybliżeniu): 580 x 510 x 50 mm

Wymiary otworu do wycięcia: 560 x 490 mm

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu		01968	
Typ płyty kuchennej		Elektryczna	
Liczba przetaczników palników i/lub stref gotowania		4	
Technika grzewcza (palniki i strefy gotowania indukcyjne, palniki radiacyjne, płyty stałe)		Płyta grzejna	

	Symbol	Wartość	Jednostka
W przypadku okrągłych palników lub stref gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdego palnika gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	$\varnothing^{(1)}$	200	mm
	$\varnothing^{(2)}$	165	mm
	$\varnothing^{(3)}$	165	mm
	$\varnothing^{(4)}$	200	mm

W przypadku nieokrągłych płyt grzejnych lub palników: szerokość i długość powierzchni użytkowej każdego palnika lub strefy gotowania elektrycznego, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm	L W	N/A N/A	cm cm
Zużycie energii na palnik lub strefę gotowania, w przeliczeniu na kg (*)	EC _{gotowanie} ⁽¹⁾ elektryczne	187,9	Wh/kg
	EC _{gotowanie} ⁽²⁾ elektryczne	178,5	Wh/kg
	EC _{gotowanie} ⁽³⁾ elektryczne	206,9	Wh/kg
	EC _{gotowanie} ⁽³⁾ elektryczne	181,6	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg (*)	EC _{płyta elektryczna}	188,7	Wh/kg
Tryb wyłaczania		0.46	W

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

(1) Przednia lewa strefa gotowania

(2) Lewa tylna strefa gotowania

(3) Przednia prawa strefa gotowania

(4) Tylna prawa strefa gotowania

	Przednia lewa strefa gotowania (okrągła)	Lewa tylna strefa gotowania (okrągła)	Przednia prawa strefa gotowania (okrągła)	Tylna prawa strefa gotowania (okrągła)
Wymiary strefy gotowania	200 mm	165 mm	165 mm	200 mm
Średnica naczynia do gotowania	210 mm	180 mm	150 mm	210 mm
Kategoria naczyń kuchennych	C	B	A	C

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 go do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami. Przestrzeżenie 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 (elektrycznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Varná zóna 1,2 kW (průměr 165 mm)
2. Varná zóna 1,8 kW (průměr 200 mm)
3. Varná zóna 1,2 kW (průměr 165 mm)
4. Varná zóna 1,8 kW (průměr 200 mm)
5. Ovládací panel

Ovládací panel. Obr. 2

1. Ikona zobrazení levé zadní varné zóny: udává úroveň výkonu, výstražný symbol vysoké teploty apod.
2. Ikona zobrazení levé přední varné zóny: udává úroveň výkonu, výstražný symbol vysoké teploty apod.
3. Ikona zobrazení pravé přední varné zóny: udává úroveň výkonu, výstražný symbol vysoké teploty apod.
4. Ikona zobrazení pravé zadní varné zóny: udává úroveň výkonu, výstražný symbol vysoké teploty apod.
5. Dotyková ikona zkrácení/snížení: pro zkrácení doby vaření a snížení úrovně výkonu.
6. Dotyková ikona časovače: pro nastavení doby vaření pro každou varnou zónu.
7. Dotyková ikona zapnutí/vypnutí (ON/OFF): stiskněte a podržte ikonu pro zapnutí nebo vypnutí sklokeramické varné desky.
8. Dotyková ikona dětského bezpečnostního zámku: stiskněte a podržte ikonu pro uzamčení nebo odemknutí ovládacího panelu.
9. Dotykové ikona prodloužení/zvýšení: pro prodloužení doby vaření a zvýšení úrovně výkonu.
10. Displej

Poznámka

- Grafika v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- 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
- Držáky a šrouby
- Tento návod k použití

3. INSTALACE

Elektrická zapojení

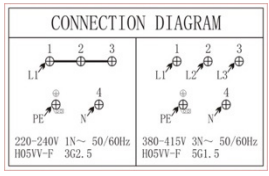
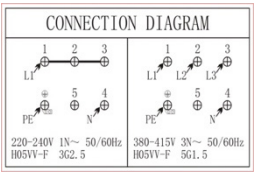
- Před zapojením spotřebiče se ujistěte, že napájecí napětí uvedené na označení výrobku odpovídá napětí vaší elektrické sítě.

Pozor:

Nezapomeňte zapojit uzemňovací vodič do svorky  v rozvodné skříni. Napájení sklokeramické varné desky musí být vybaveno bezpečnostním spínačem, který umožňuje nouzové vypnutí napájení. Vzdálenost mezi provozními kontakty bezpečnostního spínače musí být nejméně 3 mm.

Varování:

- V případě nutnosti výměny napájecího kabelu musí být uzemňovací vodič (žlutý/zelený) vždy o 10 mm delší než síťové vodiče.
- Dbejte na to, aby teplota napájecího kabelu nepřesáhla 50 °C.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho Technická asistenční služba, aby se zabránilo případnému nebezpečí.
- Sklokeramická varná deska je navržena pro provoz s dvoufázovým střídavým proudem (400V2N-50 Hz). Jmenovité napětí topných těles varné desky je 230 V. Sklokeramickou varnou desku lze přizpůsobit pro jednofázový provoz pomocí vhodné propojky v rozvodné skříni, jak je znázorněno na schématu zapojení. Schéma zapojení najdete také na krytu rozvodné skříně.
- Nezapomeňte, že připojovací kabel musí odpovídat typu připojení a jmenovitému výkonu sklokeramické varné desky.
- Připojovací kabel musí být upevněn ve svorce pro snížení napětí.
- Pro přístup k vnitřku rozvodné skříně postupujte podle obrázku 3.

Typy připojení				
Model	Volitelný rozsah napětí a typy připojovacích kabelů		Schémata zapojení	
		220-240 1N~ 50-60Hz	380-415 3N~ 50-60Hz	KADO K 1/5
01968	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 5G1.5		

- Připojení kabelů musí být provedeno v souladu se schématem zapojení na spodní straně desky.
- Je nutné použít kvalitní šroubovák k pečlivému a úplnému dotažení VŠECH šroubů svorek.
- Pokud při prvním zapnutí desky fungují pouze dvě zóny, měli byste překontrolovat, zda jsou všechny šrouby svorek pevně dotaženy. To je nutné provést před tím, než se obrátíte na Zákaznický servis.

DŮLEŽITÉ: NEZAPOJUJTE spotřebič do elektrické sítě pomocí zástrčky a zásuvky s jmenovitým proudem nižším než 13 A.

- Musí být zapojen do zásuvky s dvoupólovou pojistkou 30 A, s odstupem kontaktů 3 mm a umístěn na snadno přístupném místě vedle spotřebiče. Nesmí být umístěn nad spotřebičem nebo dále než 1,25 m od spotřebiče.
- Kabel lze v případě potřeby smotat, ale dbejte na to, aby se při montáži desky nezalomil nebo nezachytil. Nedovolte, aby se kabel dostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.

Výměna napájecího kabelu.

- Pokud je síťový napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn za jiný vhodný kabel, za tímto účelem se obraťte na Oficiální asistenční službu společnosti Cecotec nebo na kvalifikovaného technika.
- Síťový kabel je třeba vyměnit podle následujících pokynů:
 1. Vypněte zařízení.
 2. Otevřete svorkovnici umístěnou ve spodní části desky.
 3. Vyšroubujte šrouby svorek zajišťující kabel.
 4. Uzemňovací vodič „zeleno-žlutý“ musí být připojen k označené svorce. Měl by být asi o 10

mm delší než napájecí a nulový vodič.

5. „Modrý“ nulový vodič musí být připojen ke svorce označené písmenem (N) - fázový vodič (L) musí být připojen ke svorce označené písmenem (L), jak je znázorněno na obrázku 4. Zdroj napájení 220-240 V~2+2N~.

Legenda k obrázku 4:

- 1.- Uzemňovací vodič „zeleno-žlutý vodič“.
- 2.- Nulový vodič N „modro-šedý vodič“.
- 3.- Fázový vodič L „hnědo-černý vodič“.

Před instalací sklokeramické varné desky

Varování:

- Kuchyně by měla být suchá, dobře větraná a měla by mít dobrou ventilaci. Při instalaci varné desky musí být zajištěn snadný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Jedná se o vestavnou sklokeramickou varnou desku ve tvaru písmene Y, což znamená, že její zadní část a jedna z bočních stran mohou být umístěny vedle vysoké kuchyňské skříně nebo stěny. Obklad nebo dýha použitá ve vestavěném nábytku musí být nanesena tepelně odolným lepidlem (100°C). Tím se zabrání deformaci povrchu nebo odloupení povlaku.
- Odtahové digestoře se musí instalovat nad varnou desku podle pokynů výrobce.
- Sklokeramickou varnou desku lze nainstalovat na pracovní desku o tloušťce 30 až 40 mm a v blízkosti stěn, které jsou vyšší než pracovní deska, při zachování minimální vzdálenosti 100 mm.
- Před osazením desky proveďte všechny příslušné výřezy do pracovní desky, a poté opatrně odstraňte všechny hobliny nebo piliny.
- Pro zajištění správného větrání desky dodržujte rozměry uvedené na obrázku 5.

Legenda k obrázku 5:

1. Zadní strana skřínky nebo pracovní desky
2. Zadní okraj výřezu
3. A: 40 mm (Min). B: 40 mm (Max.)

- Dbejte na to, aby byl povrch vyrovnaný a pravouhlý a aby žádné díly nezasahovaly do prostoru potřebného pro instalaci.
- Připravte výřez tak, jak je znázorněno na obrázku 6.

Instalace sklokeramické varné desky

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

Krok 1

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

Krok 2

Připevněte držáky (4 kusy) k bokům desky pomocí dodaných šroubů, jak je znázorněno na obrázku 7. Ujistěte se, že jsou všechny šrouby pevně dotaženy.

Legenda k obrázku 7:

1. Držák
2. Šroub
3. Otvor pro šroub

Krok 3

Vložte desku do výřezu v pracovní desce a vycentrujte ji. Ujistěte se, že okraje desky jsou zarovnané s okraji pracovní desky (Obrázek 8).

Legenda k obrázku 8:

1. Horní část desky
2. Pracovní deska
3. Držák
4. Šroub

- Při osazování desky ji opatrně otočte a jemně vložte do výřezu.
- Zkontrolujte, zda izolační těsnění sklokeramické varné desky dokonale přiléhá k okrajům výřezu v pracovní desce, což je důležité pro zajištění správného těsnění.
- Držáky musí být správně přizpůsobeny výřezu pracovní desky.
- V případě potřeby lze na spodní stranu desky umístit dřevěnou desku pro ještě bezpečnější upevnění.

DŮLEŽITÉ: Je třeba dodržovat požadavky na větrání uvedené na obrázku 9.

Legenda k obrázku 9:

2. Vstup vzduchu

DŮLEŽITÉ: Kolem vnější strany desky jsou větrací otvory. Ujistěte se, že tyto otvory nejsou zablokovány pracovní deskou při osazení varné desky.

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte silikonový tmel k utěsnění spotřebiče. To by ztížilo budoucí demontáž desky, zejména v případě nutnosti údržby.

Samotná deska obsahuje izolační těsnění umístěné na jejích okrajích.

4. PROVOZ

První použití


Důležité

- Je nutné vyčistit povrch sklokeramické varné desky (viz část Čištění a údržba).
- Zapínejte varné zóny jednu po druhé po dobu 5 minut na maximální výkon, nezapínejte je současně. Na každou varnou zónu položte hrnec naplněný do poloviny studenou vodou. To pomůže odstranit případné pachy novotvarů a odpařit případnou vlhkost, která se mohla vytvořit na topných tělesech během přepravy.
- Nezapínejte několik varných zón současně.

Dotykové ikony

- Všechny operace se provádí pomocí dotykových ikon, které se nachází na ovládacím panelu.
- Každá dotyková ikona má stavový displej.

Zapnutí sklokeramické varné desky

- Když desku připojíme k napájení, ozve se zvukový signál, který nám připomene, že je zapnutá, všechny indikátory na ovládacím panelu se na 2 sekundy rozsvítí a poté spotřebič přejde do režimu „Vypnutí“.
- Režim „Vypnutí“: Všechny indikátory na ovládacím panelu zhasnou, kromě indikátoru zbytkového tepla (H), pokud je zapotřebí. V tomto okamžiku bude aktivní pouze dotyková ikona Zapnutí/Vypnutí (ON/OFF) .

„Pohotovostní režim“

- V režimu „Vypnutí“ stiskněte a podržte dotykovou ikonu Zapnutí/Vypnutí (ON/OFF) přibližně po dobu 3 sekund, varná deska vydá zvukový signál, a poté přejde do Pohotovostního režimu.
- Všechny indikátory na ovládacím panelu zobrazí „0“ (symbol „H“ se zobrazí na indikátoru varné zóny, pokud má zbytkové teplo), na stavovém displeji časovače se zobrazí „00“, varná deska se v této době nezahřívá.
- Pokud v „Pohotovostním režimu“ neprobíhá žádná operace ohřevu v některé z varných zón, spotřebič se automaticky vypne po uplynutí 10 sekund a zazní zvukový signál.

Zapnutí a vypnutí jedné varné zóny

- V „Pohotovostním režimu“ můžete vybrat varnou zónu stisknutím příslušné dotykové ikony na ovládacím panelu, poté stiskněte dotykovou ikonu „+“ nebo „-“ pro nastavení úrovně výkonu příslušné varné zóny. Stiskněte a podržte ikony „+“ nebo „-“ pro postupné zvýšení nebo snížení úrovně výkonu.
- Když je sklokeramická varná deska v provozu, stiskněte a podržte dotykovou ikonu Zapnutí/Vypnutí (ON/OFF) přibližně po dobu 3 sekund pro její vypnutí, všechny varné zóny

se přestanou zahřívát. Indikátor příslušné varné zóny zobrazí výstražný symbol vysoké teploty kvůli zbytkovému teplu „H“ (v případě potřeby).


- Pokud potřebujete vypnout některou z varných zón, nejprve vyberte varnou zónu stisknutím její příslušné dotykové ikony na ovládacím panelu, následně stiskněte dotykovou ikonu „-“ až dokud úroveň výkonu nebude „0“ a varná zóna se vypne. To nebude mít vliv na ostatní varné zóny. Když úroveň výkonu dosáhne hodnoty „0“, indikátor příslušné varné zóny, která byla předtím zahřátá, zobrazí výstražný symbol vysoké teploty „H“ (pokud existuje zbytkové teplo).
- Pokud je v provozu více varných zón současně, celkový výkon se rovná součtu výkonů všech varných zón v provozu. Každá varná zóna bude provozována podle svého regulačního poměru výkonu a nebude se vzájemně ovlivňovat.

DŮLEŽITÉ: Když zapnete varní desku, doporučuje se počkat jednu minutu, než vyberete požadovanou varní zónu.

Nastavení úrovně výkonu

- V „Pohotovostním režimu“ stiskněte dotykovou ikonu pro výběr varné zóny, vedle ní se zobrazí tečka „●“ a úroveň výkonu. Můžete stisknout dotykové ikony „+“ nebo „-“ pro nastavení vhodné úrovně výkonu.
- Stisknutím a podržením některé z těchto dotykových ikon se hodnota indikátoru zóny zvýší nebo sníží. Každým stisknutím dotykové ikony „+“ se úroveň výkonu zvýší o jednu úroveň až po úroveň 9 a zobrazí se na ovládacím panelu. Každým stisknutím dotykové ikony „-“ se úroveň výkonu sníží o jednu úroveň až po úroveň 0. (Při každém stisknutí dotykové ikony „+“ nebo „-“ se ozve krátký zvukový signál). Pokud nepřetržitě stisknete dotykové ikony „+“ nebo „-“, úroveň výkonu se bude plynule zvyšovat nebo snižovat.
- Po ukončení nastavení úrovně výkonu, tečka „●“ přestane blikat a obvykle zobrazí úroveň výkonu do 10 sekund, pokud se neprovede žádná operace.
- Při změně úrovně výkonu kterékoli z varných zón na úroveň 0, ohřev se pozastaví.
- Pokud je úroveň výkonu všech varných zón „0“, spotřebič automaticky přejde do režimu „Vypnutí“ po jedné minutě bez provozu.

Funkce časovače

- Po zvolení úrovně výkonu příslušné varné zóny, stiskněte dotykovou ikonu časovače , tečka napravo se rozsvítí „●“. V tomto okamžiku je přístupný režim časovače a lze nastavit požadovanou dobu vaření.
- Pokud chcete časovač zrušit, můžete dobu vaření nastavit na nulu.
- Při prvním stisknutí dotykové ikony „+“ se časovač spustí od 1 minuty, poté můžete znovu stisknout dotykové ikony „+“ nebo „-“ pro upravení doby vaření.
- Po každém stisknutí dotykové ikony „+“ varná deska vydá zvukový signál a doba vaření se prodlouží o 1 minutu. Můžete zvolit 1 až 99 minut.
- Po každém stisknutí dotykové ikony „-“ varná deska vydá zvukový signál a doba vaření se

zkrátí o 1 minutu. Pokud je zvolená doba vaření kratší nebo rovna 30 minutám, bude se doba průběžného nastavení postupně měnit mezi 30 a 0 minutami; Pokud je zvolená doba vaření pomocí dotykové ikony „+“ delší než 30 minut, stisknete dotykovou ikonu „-“ pro upravení doby na 0 a pokračujte v nastavování doby vaření mezi 30 a 0 minutami pomocí dotykové ikony „-“.

- Když odpočítávání časovače dosáhne hodnoty 0, zazní po dobu 2 minut zvukový signál. Můžete stisknout kteroukoli dotykovou ikonu pro deaktivaci zvukového signálu.

Poznámka:

- Pokud jste nastavili dobu vaření pro určitou varnou zónu a chcete ji upravit, znovu stisknete dotykovou ikonu časovače pro výběr příslušné varné zóny a poté nastavíte novou dobu pomocí dotykových ikon „+“ a „-“.
- Po výběru varné zóny lze provést nastavení doby vaření předtím, než nastavíte úroveň výkonu. Pokud během 10 sekund po nastavení časovače (odpovídajícím tečce, která bliká na ovládacím panelu, jednou za sekundu), neprovedete žádnou operaci, časovač se automaticky obnoví na 0 (ovládací panel 00) a tečka zhasne.
- Když je varná zóna v provozu, bliká její indikátor (jednou za sekundu) během časování a bliká až do uplynutí doby, než se vypne.

Funkce časovače pro více varných zón

- Časovač lze naprogramovat samostatně pro každou varnou zónu a doba vaření každé varné zóny bude nezávislá na ostatních.
- Načasování jedné varné zóny:
- Při nastavování časovače pro jednu varnou zónu nejprve stisknete dotykovou ikonu časovače, tečka na ovládacím panelu „●“ zvolené varné zóny se rozsvítí a signalizuje, že doba vaření byla nastavena správně. V tomto okamžiku můžete použít dotykové ikony „+“ a „-“ pro nastavení požadované doby vaření.
- Načasování více varných zón:
- Každá operace nastavení časovače bude stejná jako „Načasování pouze jedné varné zóny“.
- Stisknete kteroukoli dotykovou ikonu varné zóny a stavový displej časovače zobrazí dobu vaření dané varné zóny.
- Pokud je časováno několik varných zón, lze pro každou zónu zvolit jinou dobu stisknutím dotykové ikony „Časovač“.
- Pokud není zvolena žádná varná zóna, zobrazí se na ovládacím panelu minimální hodnota časovače varných zón a na displeji se zobrazí „●“.

Vypnutí sklokeramické varní desky

- V „Pohotovostním režimu“ podržte stisknutou dotykovou ikonu Zapnutí/Vypnutí (ON/OFF) přibližně po dobu 3 sekund, uslyšíte krátký zvukový signál a spotřebič přejde do režimu „Vypnutí“. Pokud na povrchu varné zóny je zbytkové teplo v daném okamžiku, její indikátor úrovně výkonu bude blikat a zobrazí „H“. To znamená, že teplota varné zóny přesahuje 60 °C

(přibližně), a je tedy stále dostatečně vysoká na to, aby mohla způsobit zranění.

- Když teplota varné zóny klesne pod 60 °C (přibližně), zhasne písmeno „H“.
- Můžete se popálit, pokud se dotkne varné zóny, i když její teplota nepřesahuje 60 °C.

DŮLEŽITÉ: Indikátor zbytkového tepla zmizí, pokud dojde k odpojení napájení.

Dětský bezpečnostní zámek

- Ovládací panel lze uzamknout stisknutím a podržením dotykové ikony „Dětského bezpečnostního zámku“ po dobu 3 sekund. Rozsvítí se indikátor. Když se spotřebič vypne, indikátor bezpečnostního zámku zhasne.
- Zopakujte operaci pro odemknutí varné desky.
- Pokud je deska uzamčena, všechny ikony budou deaktivovány, kromě dotykové ikony „Dětského bezpečnostního zámku“ a dotyková ikona Zapnutí/Vypnutí (ON/OFF).

System bezpečnostního vypnutí

- Pokud jedna nebo několik varných zón zůstanou náhodně zapnutá, po uplynutí určitého času se aktivuje systém bezpečnostního vypnutí. Doba trvání závisí na nastavené úrovni výkonu varné zóny/varných zón.

Úroveň výkonu	Maximální doba (v hodinách)
1-2	6
3	5
4	5
5	4
6-9	1,5

- Pokud varná zóna dosáhne maximální dobu provozu, aktivuje se systém bezpečnostního vypnutí. To ovlivní pouze danou zónu, nikoli ostatní provozované zóny (pokud jsou provozovány).

Indikátor zbytkového tepla

- Když vypnete jednu varnou zónu nebo celou sklokeramickou varní desku, se na displeji příslušné varné zóny může zobrazit písmeno „H“. To znamená, že teplota varné zóny přesahuje 60 °C, a je tedy stále dostatečně vysoká na to, aby mohla způsobit zranění.
- Když teplota varné zóny klesne pod 60 °C, zhasne písmeno „H“.
- DŮLEŽITÉ: Indikátor zbytkového tepla zmizí, pokud dojde k odpojení napájení.

- Můžete se popálit, pokud se dotknete varné zóny, i když její teplota nepřesahuje 60 °C.
- Indikátor zbytkového tepla bude zobrazován ještě po dobu 35 minut po vypnutí varné desky.

Bezpečnostní systém proti přehřátí

Sklokeramická varná deska je vybavena elektronickým teplotním senzorem v ovládacím panelu, který v reálném čase vysílá teplotu do řídicího obvodu. Bezpečnostní systém se aktivuje, když elektronický teplotní senzor detekuje, že aktuální teplota je vyšší než určitá maximální hodnota, a sníží úroveň výkonu aktivované varné zóny (zón). Jakmile teplota klesne na bezpečnou hodnotu, obnoví se normální provoz.

Chybové kódy

Pokud ve stavu zapnutí neobdrží řídicí obvod po dobu následujících 20 sekund správný signál z napájecí desky, zobrazí se na displeji ovládacího panelu „E1“ a všechny varné zóny se vypnou. Po uplynutí 1 minuty, sklokeramická varná deska se vrátí do stavu „Vypnutí“ a symbol zbytkového tepla „H“ se zobrazí, pokud je zapotřebí.

Návod k používání sklokeramické varné desky

- Při prvních použití varné desky může být z ní cítit „spálený zápach“. To je normální, je to způsobeno zbytky z výrobních komponentů. Tento zápach zcela zmizí při opakovaném používání a dostatečném větrání.
- Varná deska je vybavena varnými zónami různých průměrů a výkonů.
- Body, odkud bude teplo sálat, jsou vyznačeny na desce. Varné nádobí je nutné umístit přesně nad tyto body, aby došlo k účinnému ohřevu. Nádobí na vaření musí mít stejný průměr jako varná zóna, ve které se používá.
- Nepoužívejte nádobí s drsným dnem, mohlo by dojít k poškrábání keramického povrchu.
- Před použitím nádobí se ujistěte, že je dno čisté a suché.
- Za studena by mělo být dno nádobí mírně konkávní, protože za tepla se rozpíná a zůstává rovné na povrchu varné desky. To umožní snadnější rozptýl tepla.
- Nedodržení těchto doporučení vede k velkým ztrátám tepla a energie. Teplo, které nádobí neabsorbuje, se rozšíří na varnou desku, rám a okolní skříňky.
- Je vhodnější přikrýt pánve pokličkou, aby se vařilo při nižší teplotě.
- Zeleninu, brambory apod. vařte vždy v co nejmenším množství vody, abyste zkrátili dobu vaření.
- Potraviny nebo tekutiny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku, jestliže se dostanou do kontaktu s povrchem sklokeramické desky. Stříkance je třeba ihned setřít, i když to nezabrání poškození povrchu desky.

DŮLEŽITÉ:

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

- Nepoužívejte sklokeramickou varnou desku, pokud je její povrch prasklý nebo rozbitý. Pokud k tomu dojde, odpojte varnou desku ze sítě, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, a obraťte se na Oficiální zákaznický servis společnosti Cecotec.

Používání úrovní výkonu:

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

Úroveň výkonu	Použití
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"> - Lívance.
7–8	<ul style="list-style-type: none"> - Restování. - Vaření těstovin.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Restování. - Opékání dozlatova. - Vaření vývaru. - Uvedení vody do varu.


Pokyny pro vaření

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

Tipy na vaření

- Když jídlo uvedené do varu, snižte výkon.
- Použití poklice zkrátí dobu vaření a ušetří energii díky zadržování tepla.
- Snižte množství tekutiny nebo tuku pro zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vysokém nastavení a snižte ho, jakmile se jídlo začíná ohřívát.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

-  Před čištěním nechte desku vychladnout.
- Před čištěním musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zbytky čisticích prostředků, které zůstanou na povrchu sklokeramické varné desky, ji mohou poškodit. Odstraňte zbytky vlažnou vodou smíchanou s trochou tekutého neutrálního čisticího prostředku.
- Abrazivní čisticí prostředky nebo ostré předměty poškozují povrch varné desky; čistěte ji vlažnou vodou smíchanou s trochou tekutého čisticího prostředku.
- Možná se vám bude snadněji odstraňovat zbytky jídla, dokud je povrch varné desky ještě teplý. Nicméně musíte dávat pozor, abyste se nepopálili, pokud otíráte povrch varné desky, dokud je ještě teplý.
- Vyčistěte skvrny vlhkým hadříkem se saponátem zředěným v trošce vody. Poté navlhčete povrch vlažnou vodou a dobře ho osušte. Můžete použít speciální čisticí prostředky pro indukční / sklokeramické varné desky.
- Rozsypaný cukr, džem apod. je třeba okamžitě vyčistit. Tím zabráníte poškození povrchu.

Po každém použití

- Otřete desku vlhkým hadříkem.
- Vysušte povrch čistým hadříkem.

Tabulka pro čištění

Nečistoty	Čištění	Důležité detaily
Běžné nečistoty na skle (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla, kovové zabarvení, skvrny od vody nebo oleje atd.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte sklokeramickou varnou desku od napájení. 2. Aplikujte vhodný čisticí prostředek, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké). 3. Opláchněte a osušte ji čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapojte sklokeramickou varní desku do napájení. 	<ul style="list-style-type: none"> - Když je sklokeramická varná deska vypnuta nebo odpojena, nezobrazí se žádná indikace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká. Dbejte zvýšené opatrnosti. - Abrazivní utěrky, některé nylonové drátěnky a silné/ abrazivní čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu a zkontrolujte, zda je váš čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. - Nikdy nenechávejte zbytky čisticích prostředků na sklokeramické desce: sklo by se mohlo zabarvit.

Rozlití horkého cukru na sklo.	<p>lhned je odstraňte stěrkou nebo škrabkou s čepelí vhodnou pro sklokeramické varné desky (není součástí balení), ale dávejte pozor na horké povrchy varné zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte sklokeramickou varnou desku od napájení. 2. Uchopte škrabku nebo náčiní pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty nebo rozlitou tekutinu na chladnou plochu sklokeramické varné desky. 3. Setřete nečistoty nebo rozlité tekutiny kuchyňskou utěrkou nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 části „Běžné znečištění skla“. 5. Zapojte sklokeramickou varní desku do napájení. 	<ul style="list-style-type: none"> - Co nejdříve odstraňte skvrny od rozpuštěných a slazených potravin nebo rozlité tekutiny. Pokud je necháte na skle vychladnout, mohou být obtížně odstranitelné nebo mohou dokonce trvale poškodit povrch skla. - Nebezpečí pořezání: když je bezpečnostní kryt zasunutý, může být čepel škrabky ostrá jako břitva. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji uložte bezpečně a mimo dosah dětí.
Rozlití na dotykových ikonách.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte sklokeramickou varnou desku od napájení. 2. Absorbujte rozlitou tekutinu. 3. Očistěte oblast dotykových ikon houbou nebo čistým vlhkým hadříkem. 4. Zcela osušte varnou zónu kuchyňským papírem. 5. Zapojte sklokeramickou varní desku do napájení. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sklokeramická varná deska může vydávat zvukový signál a vypnout se a dotykové ikony nemusí fungovat, pokud jsou mokré. - Před opětovným zapnutím sklokeramické varné desky se ujistěte, že jsou dotykové ikony suché.

Varování

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

Důležité

Pokud váš spotřebič nefunguje správně, obraťte se Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

Varování

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

Problém	Možné příčiny	Možné řešení
Sklokeramická varná deska se nezapíná.	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda je varná deska zapojena do elektrické sítě a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu. Zkontrolujte ovládací a ochranné prvky elektrického rozvaděče ve vaší domácnosti Pokud problém přetrvává, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Dotykové ikony nereagují.	Ikony jsou uzamčeny.	Odemkněte ikony. Viz část „Používání sklokeramické varné desky/Zámek“ pro obdržení pokynů.
Je obtížné používat dotykové ikony.	Je možné, že dotykové ikony jsou mírně namočené nebo že je stiskáte špičkou prstu.	Ujistěte se, že jsou dotykové ikony suché, a stiskněte je bříškem prstu.
Sklo je poškrábané.	Varné nádobí s drsnými hranami. Používání nevhodných a abrazivních drátěnek nebo čisticích prostředků.	Použijte varné nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz část „Čištění a údržba“.
Některé varné nádobí vydává zvuky praskání nebo pukání.	To je normální a může to být způsobeno konstrukcí varného nádobí (vrstvy různých kovů různě vibrují).	
Sklokeramická varná deska vydává mírný bzučivý zvuk, když se používá při vysoké teplotě.	Je to normální, ale se snížením výkonu by se měl hluk snížit nebo zcela zmizet.	
Varné nádobí se nezahřívá.	Varné nádobí není správně vycentrováno na varné zóně.	Nádobí umístěte do středu varné zóny.
Sklokeramická varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnula.	Technická porucha.	Odpojte sklokeramickou varnou desku od elektrické sítě a obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 01968

Výrobek: Bolero Squad V 4001

Nominální napětí: 220-240 V~

Nominální frekvence: 50/60 Hz

Celkový jmenovitý výkon: 6000 W

Levá přední varná zóna ≅ 1805 W

Levá zadní varná zóna ≅ 1231 W

Pravá přední varná zóna ≅ 1210 W

Pravá zadní varná zóna ≅ 1827 W

(Uvedené hodnoty výkonu se mohou lišit v závislosti na velikosti a materiálu varného nádobí).

Rozměry varné desky (přibližně): 580 x 510 x 50 mm

Rozměry výřezu: 560 x 490 mm

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		01968	
Typ varné desky		Elektrická	
Počet voličů varných zářičů a/nebo varných zón		4	
Technologie ohřevu (zářiče a indukční varné zóny, radiační zářiče, masivní varné desky)		Sálavá varná deska	

	Symbol	Hodnota	Jednotka
U zářičů nebo kruhových varných zón: průměr využitelné plochy každého zářiče elektrické varné plochy zaokrouhlený na 5 mm	Ø ⁽¹⁾	200	mm
	Ø ⁽²⁾	165	mm
	Ø ⁽³⁾	165	mm
	Ø ⁽⁴⁾	200	mm

U nekrhových zářičů nebo varných zón: šířka a délka využitelné plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm.	L W	N/A N/A	cm cm
Spotřeba energie na varnou desku nebo varnou zónu, přepočtená na kg (*)	EC _{elektrické} ⁽¹⁾ vaření	187,9	Wh/kg
	EC _{elektrické} ⁽²⁾ vaření	178,5	Wh/kg
	EC _{elektrické} ⁽³⁾ vaření	206,9	Wh/kg
	EC _{elektrické} ⁽³⁾ vaření	181,6	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky, přepočtená na kg (*)	EC _{elektrická} deska	188,7	Wh/kg
Režim vypnutí		0.46	W

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

(¹) Levá přední varná zóna

(²) Levá zadní varná zóna

(³) Pravá přední varná zóna

(⁴) Pravá zadní varná zóna

	Levá přední varná zóna (kruhová)	Levá zadní varná zóna (kruhová)	Pravá přední varná zóna (kruhová)	Pravá zadní varná zóna (kruhová)
Rozměry varné zóny	200 mm	165 mm	165 mm	200 mm
Průměr použitého varného nádobí	210 mm	180 mm	150 mm	210 mm
Kategorie varného nádobí	C	B	A	C

ČEŠTINA

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.

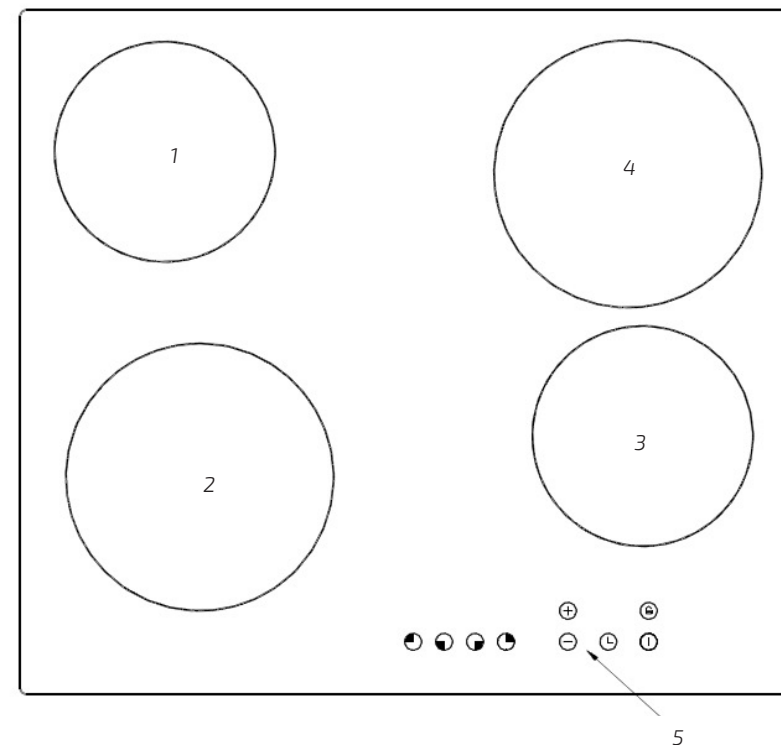


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

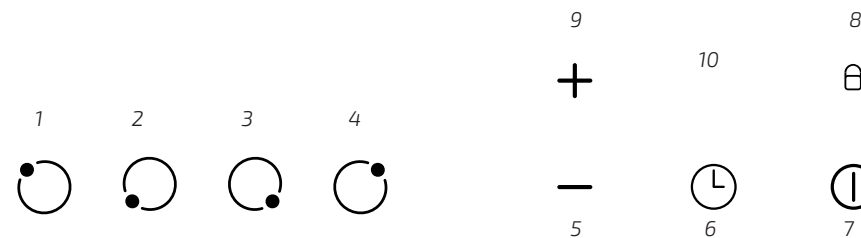


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

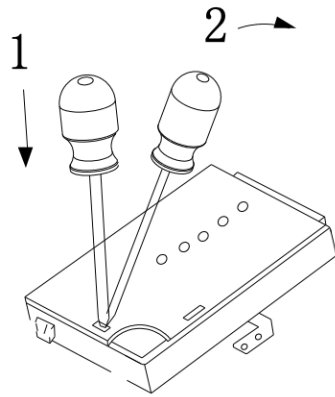


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

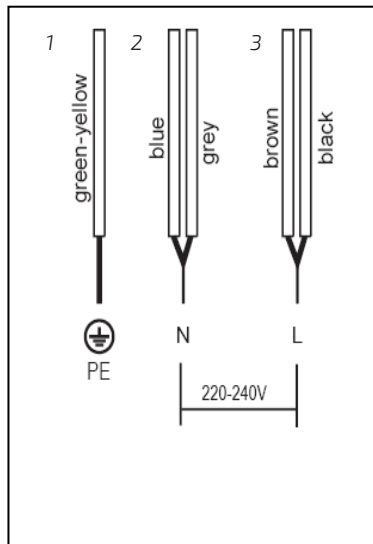


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

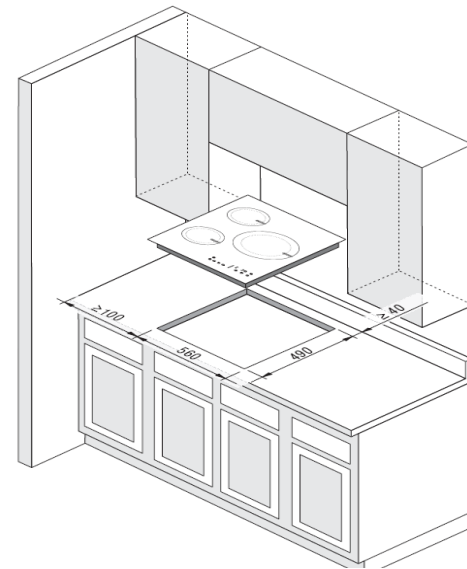
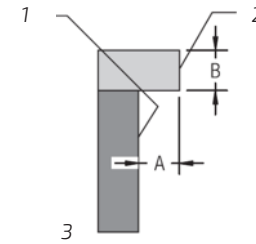


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

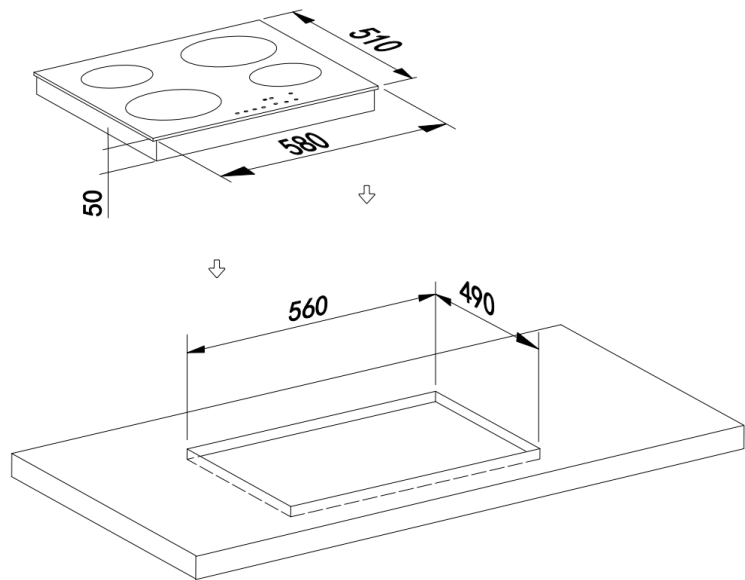


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

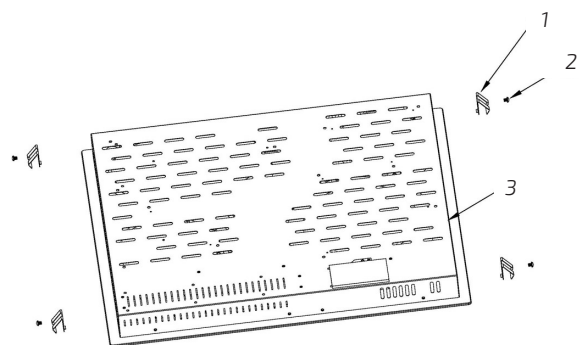


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

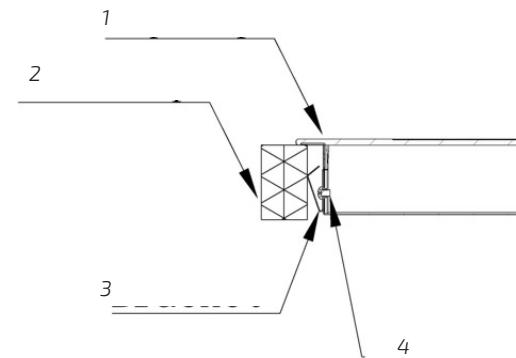


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

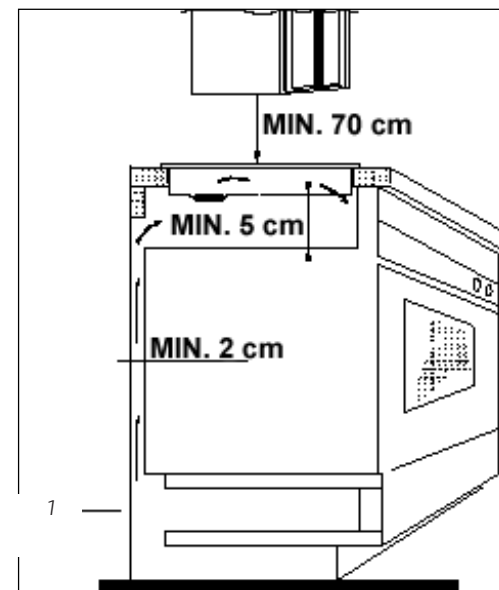


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

www.cecotec.es

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