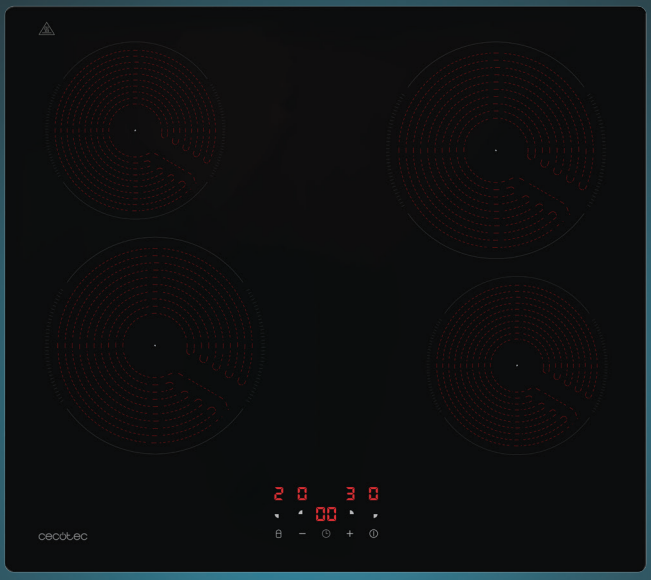
cecotec

BOLERO™ SQUAD V 4002

Placa de vitrocerámica/ Ceramic hob



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

Instrucciones de seguridad 5
Safety instructions 8
Instructions de sécurité 11
Sicherheitshinweise 15
Istruzioni di sicurezza 18
Instruções de segurança 22
Veiligheidsinstructies 25
Instrukcje bezpieczeństwa 29
Bezpečnostní pokyny 32
Güvenlik talimatları 36
Οδηγίες ασφαλείας 39
Instruccions de seguretat 42
Biztonsági utasítások 45
48 تعليمات السلامة

ÍNDICE

1. Piezas y componentes 51
2. Antes de usar 51
3. Instalación 51
4. Funcionamiento 54
5. Limpieza y mantenimiento 57
6. Resolución de problemas 59
7. Especificaciones técnicas 61
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos 62
9. Garantía y SAT 63
10. Copyright 63
11. Declaración UE de conformidad simplificada 63

INDEX

1. Parts and components 64
2. Before use 64
3. Installation 64
4. Operation 67
5. Cleaning and maintenance 70
6. Troubleshooting 71
7. Technical specifications 73
8. Recycling of electrical and electronic devices 74
9. Technical support and warranty 75
10. Copyright 75
11. Simplified EU Declaration of Conformity 75

SOMMAIRE

1. Pièces et composants 76
2. Avant utilisation 76
3. Installation 76
4. Fonctionnement 79
5. Nettoyage et entretien 82
6. Résolution de problèmes 84
7. Spécifications techniques 86
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques 87
9. Garantie et SAV 88
10. Copyright 88
11. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE 88

INHALT

1. Teile und Komponenten 89
2. Vor dem Gebrauch 89
3. Montage 89
4. Bedienung 92
5. Reinigung und Wartung 95
6. Problembehebung 97
7. Technische Spezifikationen 100
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten 101
9. Garantie und Kundendienst 101
10. Copyright 102
11. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung 102

INDICE

1. Parti e componenti 103
2. Prima dell'uso 103
3. Installazione 103
4. Funzionamento 106
5. Pulizia e manutenzione 109
6. Risoluzione dei problemi 110
7. Specifiche tecniche 113
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche 114
9. Garanzia e supporto tecnico 115
10. Copyright 115
11. Dichiarazione di conformità UE semplificata 115

ÍNDICE

1. Peças e componentes 116
2. Antes de utilizar 116
3. Instalação 117
4. Operação 119
5. Limpeza e manutenção 122
6. Resolução de problemas 123
7. Especificações técnicas 126
8. Reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos 127
9. Garantia e SAT 127
10. Direitos de autor 127
11. Declaração de Conformidade Simplificada da UE 128

INHOUD

1. Onderdelen en componenten 129
2. Voor gebruik 129
3. Installatie 130
4. Bediening 132
5. Reiniging en onderhoud 135
6. Probleemoplossing 137

7. Technische specificaties 139
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur 140
9. Garantie en technische dienst 141
10. Copyright 141
11. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring 141

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty 142
2. Przed użyciem 142
3. Instalacja 143
4. Obsługa 145
5. Czyszczenie i konserwacja 148
6. Rozwiązywanie problemów 150
7. Dane techniczne 152
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych 153
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej 154
10. Copyright 154
11. Uproszczona deklaracja zgodności UE 154

INDEX

1. Součásti a komponenty 155
2. Před použitím 155
3. Instalace 155
4. Provoz 158
5. Čištění a údržba 161
6. Řešení problémů 162
7. Technické specifikace 164
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení 165
9. Záruka a SAT 166
10. Autorská práva 166
11. Zjednodušené prohlášení EU o shodě 166

İNDEKS

1. Parçalar ve bileşenler 167
2. Kullanmadan önce 167
3. Kurulum 167
4. İşlem 170
5. Temizlik ve bakım 173
6. Problem çözme 174
7. Teknik özellikler 176
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü 177
9. Garanti ve SAT 178
10. Telif Hakkı 178
11. Basitleştirilmiş AB Uy conformity Beyanı 178

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα 179
2. Πριν από τη χρήση 179
3. Εγκατάσταση 180
4. Λειτουργία 183
5. Καθαρισμός και συντήρηση 187
6. Επίλυση προβλημάτων 188
7. Τεχνικές προδιαγραφές 191
8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού 193
9. Εγγύηση και SAT 193
10. Πνευματικά δικαιώματα 193
11. Απλουστευμένη Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ 194

ÍNDEX

1. Peces i components 195
2. Abans de fer servir 195
3. Instal·lació 196
4. Funcionament 198
5. Neteja i manteniment 201
6. Resolució de problemes 202
7. Especificacions tècniques 205
8. Reciclatge daparells elèctrics i electrònics 206
9. Garantia i SAT 206
10. Copyright 206
11. Declaració UE de conformitat simplificada 207

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek 208
2. Használat előtt 208
4. Működés 211
5. Tisztítás és karbantartás 214
6. Problémamegoldás 215
7. Műszaki adatok 217
8. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása 219
9. Garancia és SAT 219
10. Szerzői jog 219
11. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat 219

فهرس

١. الأجزاء والمكونات ٢٢٠
٢. قبل الاستخدام ٢٢٠
٣. التركيب ٢٢٠
٤. التشغيل ٢٢٢
٥. التنظيف والصيانة ٢٢٥
٦. حل المشكلات ٢٢٦
٧. المواصفات الفنية ٢٢٨
٨. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية ٢٢٩
٩. الضمان و SAT ٢٢٩
١٠. حقوق النشر
١١. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي ٢٢٩

NOTA

EU01_134536 BOLERO™ SQUAD V 4002

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- This appliance can be used by children aged 8 and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given proper supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children shall not play with the device. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
- Do not clean the appliance with a steam cleaner.
- This appliance is not intended to be operated via an external timer or a separate remote control system.
- WARNING: unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and may result in a fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flames, e.g., with a fireproof lid or blanket.
- CAUTION: always supervise the cooking process. Continuously monitor cooking during operation.
- WARNING: Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces.
- WARNING: only use hob protectors designed by the kitchen-appliance manufacturer or found to be suitable by the latter in the instructions for use, or corresponding built-in hob protectors. The use of unsuitable protectors can cause accidents.
- Do not install the appliance behind a decorative door, to prevent overheating.
- Remove all labels and stickers from the ceramic glass.
- Do not modify the appliance in any way.
- Do not place the appliance on top of a dishwasher or tumble dryer to avoid steam damage.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.

- Ensure that no cables from any fixed or portable appliances come into contact with the glass or hot cookware.
- WARNING: if the glass surface is cracked, switch off the appliance and disconnect it from the mains (switch/ disconnector) to avoid the risk of electric shock.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their technical service, or qualified personnel, to avoid a hazard.
- Cookware with worn or damaged bottoms can damage the ceramic glass.
- This appliance must be earthed and have an accessible omnipolar disconnecting device (contact separation ≥ 3 mm). See: Installation.
- Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
- Prevent objects of any size from falling onto the ceramic-glass panel.
- Do not hit the edges of the glass with cookware.
- Do not place or leave empty cookware on the glass ceramic hob.
- Sugar, synthetic materials, or aluminium foil must not come into contact with the cooking zones. These may cause breakage or other damage to the ceramic glass due to cooling: switch off the appliance and remove them from the cooking area immediately (being careful not to burn yourself).
- Never place hot containers on the control panel.
- Do not cover the hob with cloths, decorative lids or protective sheets; there is a risk of fire and overheating.
- If there is a drawer under the built-in appliance, make sure there is enough space between the contents of the drawer and the bottom of the appliance (at least 2 cm). This is

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.
- L'installation et la connexion de l'appareil doivent être réalisées par des spécialistes autorisés. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de connexion.
- L'appareil doit être correctement équipé et installé dans un meuble de cuisine et un plan de travail appropriés et approuvés.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- N'obstruez pas les grilles d'aération de l'appareil.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles

peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.
- AVERTISSEMENT : Évitez de toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être menés à terme par des enfants sans surveillance.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs à vapeur.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé à travers d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- AVERTISSEMENT : cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, vous devez éteindre l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être contrôlé. Un processus de cuisson doit être surveillé en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie. Ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : n'utilisez que des protections de plaque conçues par le fabricant ou indiquées comme appropriées par le fabricant dans le manuel d'instructions ou des

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

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

-  Veuillez ne pas débrancher l'appareil avant que la surface ne soit refroidie, ce qui prendra environ 20 minutes.

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

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

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

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

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

- Questo apparecchio deve essere collegato a terra e dotato di un dispositivo di sezionamento omnipolare facilmente accessibile (distanza tra i contatti ≥ 3 mm). Vedere Installazione.
- La sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare che oggetti di qualsiasi dimensione cadano sul piano cottura vetroceramico.
- Non colpire i bordi del piano cottura con utensili da cucina.
- Non collocare né lasciare utensili di cottura vuoti sul piano cottura a induzione.
- Mantenere zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio lontani dalle zone di cottura. Possono provocare rotture o altre alterazioni da raffreddamento al piano cottura vetroceramico: spegnere l'apparecchio e rimuoverli immediatamente dalla zona di cottura (facendo attenzione a non scottarsi).
- Non collocare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.
- Non coprire il piano cottura con panni, coperture decorative o fogli protettivi; sussiste il rischio di incendio e surriscaldamento.
- Se sotto l'apparecchio da incasso è presente un cassetto, accertarsi che ci sia sufficiente spazio tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio (almeno 2 cm). Ciò è essenziale a garantire una ventilazione appropriata.
- Non conservare mai oggetti infiammabili (es. aerosol) nel cassetto sotto il piano cottura a induzione. I cassetti e il loro contenuto devono essere termoresistenti.
- Precauzioni in caso di guasto: se si rileva un guasto, spegnere l'apparecchio e scollegare l'alimentazione.

- La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata da professionisti qualificati. Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Assicurarsi sempre che le pentole siano collocate bene al centro sulla zona di cottura. Il fondo delle pentole deve coprire il più possibile la zona di cottura.
-  Simbolo generico di avvertenza.
-  Simbolo di avvertenza; Superficie calda.
-  Si prega di non scollegare l'apparecchio prima che la superficie si sia raffreddata; ci vorranno circa 20 minuti.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções adequadas e compreendam os riscos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Não limpe o aparelho com aparelhos de limpeza a vapor.
- O aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem vigilância sobre uma placa com gordura ou azeite pode ser perigoso e pode causar incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, deve desligar o aparelho e cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura tem de ser continuamente supervisionado.
- ATENÇÃO: Risco de incêndio; não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.
- ADVERTÊNCIA: utilize apenas os protetores de placas concebidos pelo fabricante do aparelho ou os indicados como adequados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou protetores de placas incorporados no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa, para evitar o sobreaquecimento.
- Remova todas as etiquetas e autoadesivos do vidro cerâmico.

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

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of voor nieuwe gebruikers.

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

Probeer NOOIT een brand met water te blussen; trek in plaats daarvan de stekker uit het stopcontact en bedek de vlammen bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.

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

- Dit apparaat moet geaard zijn en voorzien zijn van een toegankelijke omnipolaire scheidingsschakelaar (contactafstand ≥ 3 mm). Zie Installatie.
- Zand of andere schurende materialen kunnen keramisch glas beschadigen.
- Voorkom dat voorwerpen van welke grootte dan ook op het keramische glas vallen.
- Sla niet met keukengerei tegen de randen van het glas.
- Plaats of laat geen lege keukengerei op de keramische kookplaat staan.
- Suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de verwarmingszones. Deze kunnen door afkoeling breuk of andere schade aan het keramische glas veroorzaken: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk uit de kookzone (pas op dat u zich niet brandt).
- Plaats nooit hete voorwerpen op het bedieningspaneel.
- Bedek het bord niet met doeken, decoratieve hoezen of beschermfolies; er bestaat risico op brand en oververhitting.
- Als er een lade onder het inbouwapparaat zit, zorg er dan voor dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat voldoende groot is (2 cm). Dit is essentieel voor een goede ventilatie.
- Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de lade onder de keramische kookplaat. Laden en de inhoud ervan moeten hittebestendig zijn.
- Voorzorgsmaatregelen bij een storing: Als u een storing constateert, schakel dan het apparaat uit en koppel de stroomtoevoer los.
- Het apparaat moet worden gerepareerd door gekwalificeerde professionals. Probeer het niet zelf te

repareren.
- Zorg er altijd voor dat uw kookgerei gecentreerd boven het kookoppervlak staat. De bodem van het kookgerei moet zoveel mogelijk van het kookoppervlak bedekken.
-  Algemeen waarschuwingssymbool.
-  Waarschuwingssymbool; heet oppervlak.
-  Haal de stekker van het apparaat niet uit het stopcontact voordat het oppervlak is afgekoeld, dit duurt ongeveer 20 minuten.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Instalacja i podłączenie urządzenia muszą być wykonane przez autoryzowanych specjalistów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub podłączeniem.
- Urządzenie musi być odpowiednio wyposażone i zainstalowane w odpowiedniej szafce kuchennej i odpowiednim i zatwierdzonym blacie roboczym.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych urządzenia.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzać podczas użytkowania.
- OSTRZEŻENIE: Należy pamiętać, aby unikać dotykania elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z

daleka, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały odpowiednio poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, które mają być przeprowadzone przez użytkownika, nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie należy czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: gotowanie bez nadzoru płycie zabrudzonej tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie przykryć płomienie, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi być stale kontrolowany.
- OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru: nie umieszczać przedmiotów na powierzchni do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: należy stosować wyłącznie osłony płyty zaprojektowanej przez producenta urządzenia lub zalecanej przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi lub osłony płyty stanowiącej część urządzenia. Stosowanie nieodpowiedniej osłony może być przyczyną wypadków.
- Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.

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

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uschovejte si tento návod k obsluze pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Instalaci a připojení spotřebiče musí provést autorizovaný odborný personál. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávnou instalací nebo připojením.
- Spotřebič musí být řádně vybaven a instalován ve vhodné a schválené kuchyňské skříňce a pracovní desce.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
- Nezakrývejte větrací mřížky spotřebiče.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání zahřát.
- VAROVÁNÍ: Doporučuje se vyhnout se topným tělesům.
- VAROVÁNÍ: Děti mladší 8 let by měly být chráněny před znemožněním přístupu, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, za předpokladu, že jsou pod odpovídajícím dohledem nebo poučeny a rozumí rizikům. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a údržbu by neměly provádět děti bez dozoru.
- Nečistěte spotřebič parními čističi.
- Toto zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na sporáku s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; místo toho odpojte spotřebič ze zásuvky a poté plameny zakryjte například poklicí nebo hasicí dekou.
- POZOR: Proces vaření musí být pod dohledem. Proces vaření musí být neustále monitorován.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru; nepokládejte žádné

předměty na varné desky.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze ochranné kryty pracovní desky navržené výrobcem spotřebiče nebo označené jako vhodné výrobcem spotřebiče v uživatelské příručce, nebo ochranné kryty pracovní desky zabudované ve spotřebiči. Použití nevhodných ochranných krytů může způsobit nehody.
- Neinstalujte spotřebič za ozdobné dvířka, abyste zabránili přehřátí.
- Odstraňte všechny štítky a nálepky ze sklokeramické desky.
- Zařízení žádným způsobem neupravujte.
- Neumisťujte spotřebič na myčku nádobí ani sušičku, abyste zabránili poškození párou.
- Dávejte pozor, abyste se během používání spotřebiče nebo po něm nepopálili.
- Ujistěte se, že se žádné kabely od pevných ani mobilních spotřebičů nedotýkají skla ani horkého nádobí.
- VAROVÁNÍ: Pokud je skleněný povrch prasklý, vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické sítě (vypínač/ odpojovač), abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho technickým servisem nebo kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí.
- Kuchyňské náčiní s opotřebovaným nebo poškozeným dnem může poškodit sklokeramické desky.
- Tento spotřebič musí být uzemněn a mít přístupný vícepólový odpojovací přístroj (vzdálenost kontaktů ≥ 3 mm). Viz Instalace.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou poškodit sklokeramickou desku.
- Zabraňte pádu předmětů jakékoli velikosti na sklokeramickou desku.

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

GÜVENLIK TALIMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Cihazın montajı ve bağlantısı yetkili uzmanlar tarafından yapılmalıdır. Üretici, yanlış montaj veya bağlantıdan kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.
- Cihaz, uygun ve onaylı bir mutfak dolabına ve tezgahına doğru şekilde yerleştirilmeli ve monte edilmelidir.
- Bu cihaz yalnızca ev kullanımı için tasarlanmıştır ve barlar, restoranlar, çiftlikler, oteller, moteller ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- Cihazın havalandırma ızgaralarını kapatmayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir.
- UYARI: Isıtma elemanlarından uzak durmanız tavsiye edilir.
- UYARI: 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında olmadıkları sürece bu alandan uzak tutulmalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı olan veya deneyim ve bilgi eksikliği bulunan kişiler tarafından, uygun gözetim veya talimat almış olmaları ve riskleri anlamaları koşuluyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya bağımsız bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- UYARI: Yağ veya sıvı yağ ile ocakta gözetimsiz yemek pişirmek tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. Yangını asla suyla söndürmeye çalışmayın; bunun yerine, cihazın

fişini çekin ve ardından alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesiyle örtün.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözetim altında olmalıdır. Pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir.
- UYARI: Yangın riski vardır; pişirme yüzeylerine herhangi bir nesne koymayın.
- UYARI: Yalnızca cihaz üreticisi tarafından tasarlanmış veya kullanım kılavuzunda uygun olarak belirtilen tezgah koruyucularını veya cihaza entegre edilmiş tezgah koruyucularını kullanın. Uygun olmayan koruyucuların kullanılması kazalara neden olabilir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihazı dekoratif bir kapının arkasına monte etmeyin.
- Seramik bardağın üzerindeki tüm etiketleri ve çıkartmaları çıkarın.
- Cihazda hiçbir şekilde değişiklik yapmayın.
- Buhar hasarını önlemek için cihazı bulaşık makinesinin veya kurutucunun üzerine koymayın.
- Cihazı kullanırken veya kullandıktan sonra kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- Sabit veya hareketli herhangi bir cihazdan gelen kabloların cama veya sıcak pişirme kaplarına temas etmemesine dikkat edin.
- UYARI: Cam yüzeyde çatlak varsa, elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın ve elektrik prizinden (anahtar/ayırıcı) ayırın.
- Güç kablosu hasar görmüşse, tehlikeyi önlemek için üretici, teknik servis veya yetkili personel tarafından değiştirilmelidir.
- Alt kısımları aşınmış veya hasar görmüş mutfak eşyaları seramik bardaklara zarar verebilir.
- Bu cihaz topraklanmalı ve erişilebilir bir çok kutuplu ayırma

cihazına (kontak ayrımı ≥ 3 mm) sahip olmalıdır. Kurulum bölümüne bakınız.
- Kum veya diğer aşındırıcı maddeler seramik cama zarar verebilir.
- Herhangi bir boyuttaki cismin seramik camın üzerine düşmesini engelleyin.
- Bardağın kenarlarına mutfak gereçleriyle vurmayın.
- Seramik ocağın üzerine boş mutfak eşyaları koymayın veya bırakmayın.
- Şeker, sentetik malzemeler veya alüminyum folyo ısıtma bölgeleriyle temas etmemelidir. Bunlar soğuma nedeniyle seramik camda kırılmaya veya başka hasarlara neden olabilir: cihazı kapatın ve bunları hemen pişirme bölgesinden uzaklaştırın (kendinizi yakmamaya dikkat edin).
- Sıcak kapları asla kontrol panelinin üzerine koymayın.
- Tabağı bezlerle, dekoratif örtülerle veya koruyucu filmlerle örtmeyin; yangın ve aşırı ısınma riski vardır.
- Ankastre cihazın altında bir çekmece varsa, çekmecenin içindekiler ile cihazın altı arasında yeterince boşluk (2 cm) olduğundan emin olun. Bu, uygun havalandırmayı sağlamak için çok önemlidir.
- Seramik ocağın altındaki çekmecede asla yanıcı maddeler (örneğin, aerosoller) saklamayın. Çekmeceler ve içindekiler ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Arıza durumunda alınacak önlemler: Bir arıza tespit ederseniz, cihazı kapatın ve güç kaynağını ayırın.
- Cihazın onarımı yetkili profesyoneller tarafından yapılmalıdır. Kendi başınıza onarmaya kalkışmayın.
- Pişirme kabınızın her zaman pişirme alanının ortasına yerleştirildiğinden emin olun. Pişirme kabının tabanı, pişirme alanının mümkün olduğunca büyük bir bölümünü kaplamalıdır.

-  Genel uyarı sembolü.
-  Uyarı sembolü; Sıcak yüzey.
-  Yüzey soğuyana kadar (bu işlem yaklaşık 20 dakika sürecektir) lütfen cihazın fişini çekmeyin.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

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

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πάγκου που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής ή που υποδεικνύονται ως κατάλληλα από τον κατασκευαστή της συσκευής στο εγχειρίδιο χρήσης ή προστατευτικά πάγκου που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφύγετε την υπερθέρμανση.
- Αφαιρέστε όλες τις ετικέτες και τα αυτοκόλλητα από το κεραμικό γυαλί.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή με κανέναν τρόπο.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πλυντήριο πιάτων ή στεγνωτήριο για να αποφύγετε ζημιές από ατμό.
- Προσέξτε να μην καείτε κατά τη χρήση ή μετά τη χρήση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι κανένα καλώδιο από οποιαδήποτε σταθερή ή κινητή συσκευή δεν αγγίζει το γυαλί ή τα ζεστά μαγειρικά σκεύη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η γυάλινη επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος (διακόπτης/αποζεύκτης) για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την τεχνική του υπηρεσία ή εξειδικευμένο προσωπικό για την αποφυγή κινδύνου.
- Τα σκεύη κουζίνας με φθαρμένη ή κατεστραμμένη βάση μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο κεραμικό γυαλί.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη και να διαθέτει μια προσβάσιμη πανπολική συσκευή αποσύνδεσης (απόσταση επαφών ≥ 3 mm). Δείτε Εγκατάσταση.
- Η άμμος ή άλλα λειαντικά υλικά μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο κεραμικό γυαλί.
- Αποτρέψτε την πτώση αντικειμένων οποιουδήποτε μεγέθους πάνω στο κεραμικό γυαλί.
- Μην χτυπάτε τις άκρες του ποτηριού με μαγειρικά σκεύη.
- Μην τοποθετείτε ή αφήνετε άδεια σκεύη κουζίνας πάνω στην κεραμική εστία.
- Η ζάχαρη, τα συνθετικά υλικά ή το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τις ζώνες θέρμανσης. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν θραύση ή άλλη ζημιά στο κεραμικό

γυαλί λόγω ψύξης: απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τα αμέσως από τη ζώνη μαγειρέματος (προσέξτε να μην καείτε).

- Μην τοποθετείτε ποτέ ζεστά δοχεία στον πίνακα ελέγχου.
- Μην καλύπτετε την πλάκα με πανιά, διακοσμητικά καλύμματα ή προστατευτικές μεμβράνες. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και υπερθέρμανσης.
- Εάν υπάρχει συρτάρι κάτω από την εντοιχισμένη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο χώρος μεταξύ του περιεχομένου του συρταριού και του κάτω μέρους της συσκευής είναι αρκετά μεγάλος (2 cm). Αυτό είναι απαραίτητο για να διασφαλιστεί ο σωστός αερισμός.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. αεροζόλ) στο συρτάρι κάτω από την κεραμική εστία. Τα συρτάρια και το περιεχόμενό τους πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Προφυλάξεις σε περίπτωση δυσλειτουργίας: Εάν εντοπίσετε δυσλειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή πρέπει να επισκευαστεί από εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επιχειρήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι τα μαγειρικά σας σκεύη βρίσκονται στο κέντρο της περιοχής μαγειρέματος. Το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών θα πρέπει να καλύπτει όσο το δυνατόν μεγαλύτερο μέρος της περιοχής μαγειρέματος.
-  Γενικό σύμβολο προειδοποίησης.
-  Σύμβολο προειδοποίησης· Θερμή επιφάνεια.
-  Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα πριν κρυώσει η επιφάνεια, κάτι που θα διαρκέσει περίπου 20 λεπτά.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

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

- La instal·lació i la connexió de l'aparell han de ser realitzades per especialistes autoritzats. El fabricant no es fa responsable dels danys causats per errors dinstal·lació o connexió.
- L'aparell ha d'estar ben equipat i instal·lat en un moble de cuina i un taulell apte i homologat.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- No obstruïu les reixetes de ventilació de l'aparell.
- ADVERTIMENT: L'aparell i les parts accessibles poden posar calents durant l'ús.
- ADVERTIMENT: Convé tenir en compte evitar els elements calefactors.
- ADVERTIMENT: Els nens menors de 8 anys han de mantenir-se allunyats a no ser que siguin contínuament supervisats.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb manca dexperiència i coneixement, si han rebut la supervisió o instrucció adequada i comprenen els riscos. Els nens no han de jugar amb laparell. La neteja i el manteniment a càrrec de lusuari no han de ser realitzats per nens sense supervisió.
- No netegeu l'aparell amb netejadors de vapor.
- Aquest aparell no està destinat a ser manejat mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.

- ADVERTIMENT: cuinar sense vigilància sobre una placa amb greix o oli pot ser perillós i pot tenir com a resultat un foc. MAI intentar extingir un foc amb aigua, s'ha de desconnectar l'aparell i llavors cobrir les flames, per exemple amb una tapa o una manta ignífuga.
- ATENCIÓ: el procés de cuinat ha de ser supervisat. Un procés de cuina ha de ser vigilat contínuament.
- ADVERTIMENT: Risc d'incendi; no col·locar objectes sobre les superfícies de cocció.
- ADVERTIMENT: utilitzar només les proteccions de taulell dissenyades pel fabricant de l'aparell de cuina o indicades com a adequades pel fabricant de l'aparell a les instruccions d'ús o les proteccions de taulell incorporades a l'aparell. L'ús de proteccions inadequades pot provocar accidents.
- No instal·leu l'aparell darrere una porta decorativa, per evitar sobreescalfament.
- Traieu totes les etiquetes i autoadhesius del vidre ceràmic.
- No modifiqueu l'aparell de cap manera.
- No col·loqueu l'aparell sobre un rentaplats o una assecadora per evitar que el vapor el faci malbé.
- Tingueu cura de no cremar-vos mentre o després d'utilitzar l'aparell.
- Assegureu-vos que cap cable de cap aparell fix o mòbil toqui el vidre o els utensilis de cuina calentes.
- ADVERTIMENT: si la superfície de vidre està esquerdada, apagueu l'aparell i desconnecteu-lo de la xarxa elèctrica (interruptor/seccionador) per evitar risc de xoc elèctric.
- Si el cable dalimentació està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, el seu servei tècnic o personal qualificat, per evitar un perill.
- Els utensilis de cuina amb fons desgastat o malmès poden

danyar el vidre ceràmic.
- Aquest aparell ha de connectar-se a terra i disposar dun dispositiu de tall omnipolar accessible (separació de contactes ≥ 3 mm). Vegeu Instal·lació.
- La sorra o altres materials abrasius poden fer malbé el vidre ceràmic.
- Eviteu que caiguin objectes de qualsevol mida sobre el vidre ceràmic.
- No colpege les vores del vidre amb els utensilis de cuina.
- No poseu ni deixeu els utensilis de cuina buits sobre la placa vitroceràmica.
- El sucre, materials sintètics o làmines d'alumini no han d'entrar en contacte amb les zones d'escalfament. Aquests poden provocar trencaments o altres alteracions del vidre ceràmic per refredament: apagueu l'aparell i traieu-los immediatament de la zona de cocció (tingueu cura de no cremar-se).
- No col·loqueu mai recipients calents sobre el tauler de control.
- No cobriu la placa amb draps, tapes decoratives ni làmines protectores; hi ha risc d'incendi i sobreescalfament.
- Si hi ha un calaix sota l'aparell encastat, assegureu-vos que l'espai entre el contingut del calaix i la part inferior de l'aparell és prou gran (2 cm). Això és essencial per garantir una ventilació correcta.
- No guardeu mai objectes inflamables (p. ex. aerosols) al calaix situat sota la placa vitroceràmica. Els calaixos i el seu contingut han de ser termoresistents.
- Precaucions en cas d'avaria: si detecteu una avaria, apagueu l'aparell i desconnecteu l'alimentació elèctrica.
- La reparació de l'aparell l'han de fer professionals qualificats. No intenteu arreglar l'aparell pel vostre compte.

- Assegureu-vos sempre que els utensilis de cuina estan ben centrats sobre la zona de cocció. El fons dels utensilis de cuina ha de cobrir el més possible la zona de cocció.
-  Símbol general d'advertiment.
-  Símbol d'Avertiment; Superfície calenta.
-  Si us plau, no desendolleu l'aparell abans que la superfície s'hagi refredat, cosa que trigarà uns 20 minuts.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használata előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás vagy új felhasználók számára.

- A készülék telepítését és csatlakoztatását csak szakképzett szakember végezheti. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen telepítésből vagy csatlakoztatásból eredő károkért.
- A készüléket megfelelően kell felszerelni és egy megfelelő, jóváhagyott konyhaszekrénybe és munkalapba kell beszerelni.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem alkalmas bárokban, éttermekben, farmokon, szállodákban, motelekben és irodákban való használatra.
- Ne takarja el a készülék szellőzőrácsait.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodhatnak.
- FIGYELMEZTETÉS: Javasoljuk, hogy kerülje a fűtőelemeket.
- FIGYELMEZTETÉS: A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem

rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy megfelelő felügyeletet vagy útmutatást kapnak, és megértik a kockázatokat. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó általi tisztítást és karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek.
- Ne tisztítsa a készüléket gőztisztítóval.
- Ez a készülék nem külső időzítővel vagy önálló távirányító rendszerrel működtethető.
- FIGYELMEZTETÉS: A tűzhelyen felügyelet nélkül főzni zsírral vagy olajjal veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; ehelyett húzza ki a készüléket a konnektorból, majd takarja el a lángokat például fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzési folyamatot felügyelni kell. A főzési folyamatot folyamatosan ellenőrizni kell.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély; ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületekre.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a készülék gyártója által tervezett vagy a használati útmutatóban a készülék gyártója által megfelelőként feltüntetett, illetve a készülékbe épített konyhapultvédőket használjon. A nem megfelelő védőburkolatok használata balesetet okozhat.
- Ne szerelje a készüléket díszajtó mögé, hogy elkerülje a túlmelegedést.
- Távolítson el minden címkét és matricát a kerámia üvegről.
- Semmilyen módon ne módosítsa a készüléket.
- Ne helyezze a készüléket mosogatógép vagy szárítógép tetejére, hogy elkerülje a gőz okozta károkat.
- Vigyázzon, nehogy megégesse magát a készülék használata közben vagy után.
- Győződjön meg róla, hogy semmilyen rögzített vagy mobil készülék kábele nem érhet az üveghez vagy a forró

edényekhez.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha az üvegfelület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót (kapcsoló/leválasztó) az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.
- Ha a tápkábel sérült, azt a gyártónak, annak műszaki szolgálatának vagy szakképzett személyzetnek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
- A kopott vagy sérült aljú konyhai eszközök károsíthatják a kerámia üveget.
- A készüléket földelni kell, és könnyen hozzáférhető, többpólusú leválasztó eszközzel kell rendelkeznie (érintkezők távolsága ≥ 3 mm). Lásd a Telepítés című részt.
- A homok vagy más súroló hatású anyagok károsíthatják a kerámia üveget.
- Ügyeljen arra, hogy bármilyen méretű tárgy ne essen a kerámia üvegre.
- Ne üsse a pohár szélét konyhai eszközökkel.
- Ne helyezzen és ne hagyjon üres konyhai eszközöket a kerámia főzőlapra.
- A cukor, a szintetikus anyagok vagy az alufólia nem érintkezhet a fűtőzónákkal. Ezek lehűlésük miatt törést vagy egyéb károsodást okozhatnak a kerámia üvegben: kapcsolja ki a készüléket, és azonnal vegye le ezeket a főzőzónáról (vigyázzon, nehogy megégesse magát).
- Soha ne helyezzen forró edényeket a kezelőpanelre.
- Ne takarja le a főzőlapot ruhával, díszborítással vagy védőfóliával; tűz- és túlmelegedésveszély áll fenn.
- Ha a beépített készülék alatt fiók található, ügyeljen arra, hogy a fiók tartalma és a készülék alja között elegendő hely legyen (2 cm). Ez elengedhetetlen a megfelelő szellőzés biztosításához.

- Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat (pl. aeroszolos flakonokat) a kerámia főzőlap alatti fiókban. A fiókoknak és tartalmuknak hőállónak kell lenniük.
- Figyelmeztetések meghibásodás esetén: Ha meghibásodást észlel, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a tápellátást.
- A készüléket csak szakképzett szakember javíthatja. Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani.
- Mindig ügyeljen arra, hogy az edény a főzőfelület közepére kerüljön. Az edény aljának a lehető legnagyobb mértékben he kell fednie a főzőfelületet.
-  Általános figyelmeztető szimbólum.
-  Figyelmeztető szimbólum; Forró felület.
-  Kérjük, ne húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt a felülete lehűlne, ami körülbelül 20 percet vesz igénybe.

تعليمات السلامة

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

- يجب أن يتم تركيب الجهاز وتوصيله بواسطة فنيين متخصصين معتمدين. لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي أضرار ناتجة عن التركيب أو التوصيل غير الصحيح.
- يجب أن يكون الجهاز مجهزًا بشكل صحيح ومثبتًا في خزانة مطبخ وسطح عمل مناسبين ومعتمدين.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، وهو غير مناسب للاستخدام في الحانات والمطاعم والمزارع والفنادق والنُزُل والمكاتب.
- لا تسدّ فتحات التهوية الخاصة بالجهاز.
- تحذير: قد يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- تحذير: يُنصح بتجنب عناصر التسخين.
- تحذير: يجب إبعاد الأطفال دون سن الثامنة إلا تحت إشراف مستمر.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات فما فوق، ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتلقوا إشرافًا أو توجيهًا مناسبًا وأن يفهموا المخاطر. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. كما يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيفه أو صيانته دون إشراف.
- لا تقم بتنظيف الجهاز باستخدام أجهزة التنظيف بالبخار.
- هذا الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد مستقل.

- تحذير: قد يكون الطهي دون مراقبة على الموقد باستخدام الشحوم أو الزيوت خطيرًا وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبدًا إطفاء الحريق بالماء؛ بدلًا من ذلك، افصل الجهاز عن الكهرباء ثم غطِّ اللهب، على سبيل المثال، بغطاء أو بطانية مقاومة للحريق.
- تنبيه: يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي باستمرار.
- تحذير: خطر نشوب حريق؛ لا تضع أي أشياء على أسطح الطهي.
- تحذير: استخدم فقط واقيات أسطح العمل المصممة من قبل الشركة المصنعة للجهاز أو المذكورة في دليل المستخدم من قبلها، أو واقيات أسطح العمل المدمجة في الجهاز. قد يؤدي استخدام واقيات غير مناسبة إلى وقوع حوادث.
- لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- قم بإزالة جميع الملصقات والعلامات من الزجاج الخزفي.
- لا تقم بتعديل الجهاز بأي شكل من الأشكال.
- لا تضع الجهاز فوق غسالة الأطباق أو المجفف لتجنب تلفه بالبخار.
- احرص على عدم حرق نفسك أثناء استخدام الجهاز أو بعده.
- تأكد من عدم ملامسة أي كابلات من أي جهاز ثابت أو متنقل للزجاج أو أواني الطهي الساخنة.
- تحذير: في حالة وجود تشققات في السطح الزجاجي، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر الطاقة الرئيسي (المفتاح/الفاصل) لتجنب خطر الصدمة الكهربائية.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو قسم الصيانة الفنية التابع لها أو من قبل موظفين مؤهلين لتجنب حدوث خطر.
- يمكن أن تتسبب أدوات المطبخ ذات القواعد البالية أو التالفة في إتلاف الزجاج الخزفي.
- يجب تأريض هذا الجهاز وأن يحتوي على جهاز فصل متعدد الأقطاب يسهل الوصول إليه (بمسافة فصل بين نقاط التلامس ≥ ٣ مم). انظر قسم التركيب.
- يمكن أن يتسبب الرمل أو المواد الكاشطة الأخرى في تلف الزجاج الخزفي.
- منع سقوط أي أجسام مهما كان حجمها على الزجاج الخزفي.
- لا تضرب حواف الزجاج بأدوات المطبخ.
- لا تضع أو تترك أدوات المطبخ الفارغة على الموقد الخزفي.
- يجب تجنب ملامسة السكر أو المواد الاصطناعية أو ورق الألومنيوم لمناطق التسخين. فقد تتسبب هذه المواد في كسر أو تلف الزجاج الخزفي نتيجة التبريد: لذا، أوقف تشغيل الجهاز وأزلها فورًا من منطقة الطهي (مع الحرص على عدم التعرض للحروق).
- لا تضع أبدًا أوعية ساخنة على لوحة التحكم.
- لا تقم بتغطية الطبق بالأقمشة أو الأغطية الزخرفية أو الأغشية الواقية؛ فهناك خطر نشوب حريق وارتفاع درجة الحرارة.
- إذا كان هناك درج أسفل الجهاز المدمج، فتأكد من أن المسافة بين محتويات الدرج وقاع الجهاز كبيرة بما يكفي (٢ سم). هذا ضروري لضمان التهوية المناسبة.
- لا تقم بتخزين المواد القابلة للاشتعال (مثل عبوات الرذاذ) في الدرج الموجود أسفل سطح الطهي الخزفي. يجب أن تكون الأدراج ومحتوياتها مقاومة للحرارة.
- الاحتياطات في حالة حدوث عطل: إذا اكتشفت عطلاً، فأوقف تشغيل الجهاز وافصل مصدر الطاقة.
- يجب إصلاح الجهاز بواسطة فنيين مؤهلين. لا تحاول إصلاحه بنفسك.
- احرص دائمًا على وضع أواني الطهي في منتصف منطقة الطهي. يجب أن يغطي قاع الأواني أكبر

ة ممكنة من منطقة الطهي.

-  رمز تحذير عام.
-  رمز تحذير؛ سطح ساخن.
-  يرجى عدم فصل الجهاز قبل أن يبرد السطح، وهو ما سيستغرق حوالي ٢٠ دقيقة.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Zona de cocción 1 (máx. 1800 W)
2. Zona de cocción 2 (máx. 1200 W)
3. Zona de cocción 3 (máx. 1800 W)
4. Zona de cocción 4 (máx. 1200 W)
5. Superficie vitrocerámica
6. Botones de selección de zona de cocción (conjunto de botones para elegir la zona)
7. Botón de bloqueo
8. Botón de disminución
9. Botón del temporizador
10. Botón de aumento
11. Botón de encendido/apagado

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja:

- Producto
- Manual de instrucciones

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

3. INSTALACIÓN

Selección del equipamiento de instalación

- Corte la encimera según las dimensiones indicadas en la figura 2.

- Para la instalación y el uso, deje un espacio libre mínimo de 5 cm alrededor del hueco.
- Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm.
- Seleccione un material de encimera resistente al calor para evitar deformaciones por la radiación térmica de la placa.

Dimensiones (según la figura 2):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	44	39	565	495	50 min.

Ventilación y distancias de seguridad

- Mantenga la placa bien ventilada y no obstruya la entrada ni la salida de aire.
- Distancia de seguridad mínima entre la placa y el mueble situado encima: 760 mm.
- Según la figura 3:

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Entrada de aire	Salida de aire 10 mm

Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo es escuadrada y está nivelada, y no existen elementos estructurales que invadan las holguras necesarias para la instalación.
- La superficie de trabajo está fabricada con material resistente al calor.
- Si la placa se instala sobre un horno, dicho horno dispone de ventilación forzada integrada.
- La instalación cumple los requisitos de distancias/holguras y toda la normativa y reglamentación aplicable.
- En la instalación fija se incorpora un interruptor de corte adecuado que permita la desconexión completa de la red eléctrica, montado y posicionado conforme a las normas de cableado locales.
- El interruptor de corte es de tipo homologado y garantiza una separación en los contactos de al menos 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos, si la normativa local admite esta variante).
- El interruptor de corte quedará fácilmente accesible para el usuario con la placa instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, se consultan las autoridades locales de edificación y ordenanzas aplicables.
- Para las superficies de pared que rodean la placa se emplean acabados resistentes al

calor y de fácil limpieza (por ejemplo, baldosas cerámicas), evitando materiales que puedan deteriorarse con la radiación térmica.

Una vez instalada la placa de cocción, verifique que:
- El cable de alimentación no queda accesible a través de puertas o cajones del mueble.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala sobre un cajón o un compartimento de armario, se ha colocado una barrera de protección térmica bajo la base de la placa.
- El interruptor de corte queda fácilmente accesible para el usuario.

Advertencias
1. La placa debe ser instalada por personal cualificado o técnicos autorizados. No realice esta operación por su cuenta.
2. No instale la placa directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. Instale la placa de modo que se garantice una correcta disipación del calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona situada por encima de la superficie de trabajo deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar daños, las capas de la encimera laminada (estructura tipo sándwich) y los adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor.

Conexión de la placa vitrocerámica a la red eléctrica
Antes de conectar la placa a la red, compruebe que:
1. La instalación eléctrica a la que se va a conectar la placa es adecuada para la potencia que consume.
2. La tensión de alimentación corresponde al valor nominal indicado en las características descritas en este manual.

Para la conexión a la toma de corriente:
- No utilice adaptadores, reductores ni derivaciones; estos dispositivos pueden recalentarse y provocar un incendio.
- El cable de alimentación de la placa no debe tocar zonas o partes que alcancen altas temperaturas y debe colocarse de forma que en ningún punto supere los 75 °C.
- Consulte a un electricista titulado y cualificado para realizar correctamente la instalación eléctrica.
- Cualquier modificación de la instalación eléctrica solo puede ser realizada por un

electricista autorizado.
- La conexión eléctrica de la placa debe efectuarse conforme a la normativa vigente y estar protegida mediante un interruptor magnetotérmico o automático de un solo polo. Realice la conexión eléctrica como se muestra en la figura 4.
- Si el cable está dañado y debe sustituirse o reemplazarse, esta operación debe realizarla el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

Indicaciones adicionales
- El instalador autorizado debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y cumple las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe revisarse periódicamente y solo debe ser sustituido por técnicos autorizados.
- El fabricante no se hace responsable de accidentes derivados del uso del aparato sin toma de tierra o con continuidad de tierra defectuosa.

4. FUNCIONAMIENTO

Uso de la placa vitrocerámica:
Para empezar a cocinar
1. Toque el botón de encendido/apagado; la placa mostrará 0 en todas las zonas de cocción (este 0 desaparecerá si no se realiza ninguna otra operación en 30 segundos).
2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie de la zona estén limpias y secas.
3. Toque el botón de selección de la zona de cocción que desee; el indicador 0 junto al botón correspondiente parpadeará.
4. Pulse los botones "+" o "–" para ajustar la potencia de cocción.

Al finalizar la cocción
1. Toque el correspondiente entre los Botones de selección de zona de cocción para la zona que desea apagar.
2. Para apagar toda la placa, toque el Botón de encendido/apagado.

Precaución: el indicador "H" (temperatura superficial > 60 °C) muestra qué zona está caliente al tacto. El "H" desaparecerá cuando la superficie se enfríe hasta una temperatura segura. También puede aprovecharse como ayuda de ahorro de energía: si va a seguir cocinando, utilice la zona que aún permanece caliente.

Bloqueo de los botones
- Puede activar el bloqueo para evitar usos no intencionados (por ejemplo, que los niños enciendan una zona de cocción por accidente).
- Con el panel en modo Bloqueo, todos los botones quedan deshabilitados excepto el Botón de encendido/apagado.

Para bloquear
- Toque y mantenga pulsado el Botón de bloqueo durante 1,5 segundos.

Para desbloquear
1. Asegúrese de que la placa está encendida.
2. Toque y mantenga pulsado el Botón de bloqueo durante 3 segundos.
3. La placa vuelve a estar operativa.

Importante
- Mientras el panel está bloqueado, el Botón de encendido/apagado sigue disponible para apagar la placa en caso de emergencia. El bloqueo permanece activo; para usar la placa de nuevo, debe desactivarlo.

Protección contra sobretemperatura
- Un sensor de temperatura integrado supervisa la temperatura interna del aparato. Si detecta una temperatura excesiva, la placa dejará de funcionar automáticamente.

Advertencia de calor residual
- Tras un tiempo de funcionamiento, puede quedar calor residual en la Superficie vitrocerámica. El indicador "H" aparece para advertirle de que se mantenga alejado de la zona caliente.

Uso del temporizador
- Puede programar el temporizador para que una zona de cocción se apague cuando el tiempo establecido llegue a su fin.
- El tiempo máximo programable es de 99 minutos.

Programar el temporizador para apagar una zona de cocción
1. Toque los Botones de selección de zona de cocción para elegir la zona. El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se ilumina indicando la zona seleccionada.
2. Toque el Botón del temporizador; el indicador del temporizador muestra "30".
3. Ajuste el tiempo de cocción:

- Método directo: pulse el Botón de aumento o el Botón de disminución hasta fijar el tiempo deseado (00–99 minutos). Si se supera 99 minutos, el valor vuelve automáticamente a 00.
- Método por dígitos: toque de nuevo el Botón del temporizador; parpadea el dígito de las decenas. Ajuste las decenas con los botones de aumento/disminución. Tras 3 segundos, dejan de parpadear las decenas y comienza a parpadear el dígito de las unidades; ajústelo con los botones de aumento/disminución.

4. Al fijarse el tiempo, se inicia la cuenta atrás y el indicador del temporizador muestra el tiempo restante.
5. Para cancelar el temporizador de la zona seleccionada: con la zona aún seleccionada, toque el Botón del temporizador; el temporizador se cancela y en el indicador aparece "--".
6. Al finalizar el tiempo, la zona de cocción programada se apaga automáticamente.

Programar el temporizador para apagar varias zonas de cocción

- Si programa el temporizador en más de una zona de cocción a la vez, el indicador del temporizador mostrará siempre el tiempo más bajo pendiente.
  Ejemplo: si la zona 2 está ajustada a 3 minutos y la zona 1 a 6 minutos, el indicador del temporizador mostrará "3".
- Nota: el punto rojo junto al indicador del nivel de potencia parpadeará para señalar la zona actualmente seleccionada.
- Cuando el temporizador de cocción llega a 0, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.
- Nota: si desea cambiar el tiempo después de haberlo ajustado, reinicie el procedimiento desde el paso 1 de "Programar el temporizador".

Pautas de cocinado

- Precaución: al freír, los aceites y las grasas se calientan muy rápido. A temperaturas muy altas, el aceite o la grasa pueden inflamarse de forma espontánea, con grave riesgo de incendio.

Ajuste de potencia (guía orientativa)
Las indicaciones siguientes son orientativas. El ajuste exacto depende del recipiente, la cantidad de alimento y la receta. Experimente con la placa vitrocerámica hasta encontrar el ajuste que mejor se adapte.

Nivel de potencia	Adecuado para
1–2	• Calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman con facilidad • Hervor suave • Mantener caliente / calentamiento lento
3–4	• Recalentar • Hervor rápido
5–6	• Tortitas
7–8	• Saltear • Cocer pasta
9	• Salteado intenso • Sellar • Hervir sopa • Hervir agua

Selección de los utensilios de cocina adecuados

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

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de empezar

- Para limpiezas rutinarias, espere siempre a que la placa esté fría y el indicador de calor residual “H” haya desaparecido. No limpie el vidrio caliente salvo en los casos indicados más abajo.
- Excepción crítica: retire de inmediato sobre la zona aún caliente cualquier derrame de azúcar/caramelo, alimentos azucarados, plástico o papel/aluminio que se haya fundido, usando un rascador específico para vidrio cerámico. Retrasarlo puede causar daños permanentes en la superficie.

Limpieza diaria de la Superficie vitrocerámica

- Retire restos sueltos con un paño suave ligeramente humedecido.
- Aplique unas gotas de limpiador específico para placas de vidrio cerámico y reparta con

paño de microfibra; elimine los residuos con paño húmedo y seque para abrillantar. Evite productos con amoniaco o lejía.
- Para suciedad adherida leve, use crema limpiadora para vitrocerámica y una esponja no abrasiva; repita si es necesario.

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

Derrames de alimentos azucarados
- Retírelos de inmediato con un rascador apto para placas de vidrio cerámico/inducción. Extreme la precaución: la zona puede estar muy caliente. Procedimiento:

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

- Los azúcares derretidos, si se enfrían sobre el vidrio, pueden ser muy difíciles de retirar o dañar permanentemente la superficie.
- Peligro de corte: al retirar la cubierta protectora, la cuchilla del rascador queda afilada. Úselo con mucho cuidado y guárdelo siempre con la protección puesta y fuera del alcance de los niños.

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

- La presencia de líquidos en el área del panel puede provocar fallos de funcionamiento; los Botones táctiles pueden no responder correctamente.
- Asegúrese de limpiar y secar a fondo el panel antes de volver a conectar la alimentación.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta sección le ayuda a identificar y solucionar incidencias comunes sin comprometer su seguridad. Siga los pasos propuestos de verificación (alimentación, panel de control limpio y seco, selección de zona, recipiente adecuado) antes de solicitar asistencia. Si detecta olor a quemado, humo, chispas o vidrio dañado, apague y desconecte la placa de inmediato y contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Problema	Posibles causas	Solución
La placa no se enciende.	Sin alimentación eléctrica.	Verifique que la placa está conectada a la red y encendida. Compruebe si hay un corte de luz en su vivienda o zona. Si todo es correcto y el problema persiste, contacte con un técnico cualificado.
Los botones táctiles no responden.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Véase la sección "Uso de la placa vitrocerámica".
Los botones táctiles no funcionan correctamente.	Puede haber una fina película de agua o líquido sobre los botones, o está usando solo la punta del dedo al tocarlos.	Asegúrese de que el área del panel de control esté limpia y seca. Use la yema del dedo para operar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios con bordes rugosos. Se han usado estropajos o limpiadores inadecuados/ abrasivos.	Use utensilios con base plana y lisa. Véase "Elección del recipiente adecuado". Véase "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes emiten crujidos o chasquidos.	Puede deberse a la construcción del propio utensilio (capas de metales diferentes que vibran de forma distinta).	Es normal en ciertos utensilios y no indica un fallo.

La placa emite un zumbido leve al usar una potencia alta.	Propio de la tecnología de cocción cerámica.	Es normal; el ruido debería atenuarse o desaparecer al reducir el nivel de potencia.
Los recipientes no se calientan y aparece un indicador en la pantalla.	La placa no detecta el recipiente porque no es adecuado para la cocción. La placa no detecta el recipiente porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está centrado.	Use utensilios adecuados para la cocción en la placa. Véase "Elección del recipiente adecuado". Centre el recipiente y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa o una zona de cocción se apaga inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en el display del temporizador).	Falla técnica.	Anote las letras y números del error, apague la placa y contacte con un técnico cualificado.

Códigos de error

Cuando el panel muestre un código alfanumérico, la placa ha activado un modo de protección para evitar daños. Anote el código y aplique la acción recomendada de la tabla; si el aviso persiste o reaparece, no utilice la placa y contacte con el Servicio de Asistencia Técnica facilitando el modelo y el número de serie. Estos códigos agilizan el diagnóstico y garantizan una intervención segura y eficaz.

Tipo de fallo	Código de error	Acción recomendada
El sensor principal está en circuito abierto o cortocircuitado	E3	Desconecte la placa de la red y solicite asistencia del Servicio Técnico Autorizado para revisar o sustituir el sensor. No intente repararla usted mismo.
Protección por sobretensión	E2	Verifique la instalación eléctrica y la tensión de red. No utilice la placa hasta que la tensión sea correcta. Si persiste, contacte con un electricista cualificado.

Tipo de fallo	Código de error	Acción recomendada
Protección por subtensión	E1	Verifique la instalación eléctrica y la tensión de red. No utilice la placa hasta que la tensión se sitúe dentro del rango nominal. Si persiste, contacte con un electricista cualificado.
Temperatura alta en la superficie de la placa	E5	Tras el arranque y el calentamiento, si el sistema detecta una temperatura excesivamente alta en la superficie, informa del fallo y el equipo deja de calentar.
Desbordamiento / Puenteo de botones táctiles	Et	Apague la placa y seque completamente el área del panel. Vuelva a encender cuando esté seca. Si el aviso continúa, contacte con el Servicio Técnico.
Error de comunicación	Er	Fallo de comunicación: si hay una anomalía de comunicación con la placa de alimentación, se muestra el código de fallo en 15 segundos.

Notas:

- Ante cualquier código, la placa entra en modo de protección.
- No desmonte el aparato por su cuenta.
- Todos los códigos de error se muestran en los dos dígitos centrales del display digital.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Bolero™ Squad V 4002

Referencia del producto: EU01_134536

Zonas de cocción: 4 zonas

Potencia eléctrica instalada: 6000W

Voltaje: 220-240V~

Frecuencia: 50-60Hz

Consumo energético de la placa vitrocerámica calculada por Kg (EC hob): 188,9 Wh/Kg

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		EU01_134536	
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	

Zonas de cocción (áreas)	Diámetro de la zona de cocción / área (mm)	Diámetro de los utensilios de cocina (mm)	Cantidad agua m cw (g)	Consumo de energía del test E cw (Wh)	Consumo de energía del test por Kg de agua (EC electric cooking) (Wh/Kg)
1	200	210	2050	392,57	191,5
2	165	180	1500	279,46	186,3
3	200	210	2050	392,57	191,5
4	165	180	1500	279,46	186,3

El consumo de potencia en modo “apagado” es de 0,26 W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función. El interruptor/controlador del aparato se puso en la posición “apagado”.
Tiempo transcurrido el cual el producto entra en modo apagado: 5 minutos.

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

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.
Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.
Puede consultar la información sobre los sistemas nacionales de reciclaje de embalajes y su marcado en nuestra página web.
El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

9. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.
Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.
Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

11. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Figure 1

1. Cooking zone 1 (max. 1800 W)
2. Cooking zone 2 (max. 1200 W)
3. Cooking zone 3 (max. 1800 W)
4. Cooking zone 4 (max. 1200 W)
5. Ceramic hob surface
6. Cooking zone selection buttons (set of buttons to select the zone)
7. Lock button
8. Decrease button
9. Timer button
10. Increase button
11. Power ON/OFF button

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

2. BEFORE USE

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

Box contents:

- Product
- Instruction manual

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

3. INSTALLATION

Selecting installation materials

- Cut the worktop to the dimensions shown in Figure 2.

- For installation and use, there must be a minimum space of 5 cm around the opening.
- Make sure the worktop is at least 30 mm thick.
- Use heat-resistant worktop material to prevent warping caused by heat radiation from the hob.

Dimensions (as per Figure 2):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	44	39	565	495	50 min.

Ventilation and safety distances

- Keep the hob well-ventilated and do not obstruct the air inlets or outlets.
- Minimum safety distance between the hob and the unit above it: 760 mm.
- As shown in Figure 3:

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Air inlet	Air outlet 10 mm

Before installing the hob, make sure that:

- The worktop is square and level, and that there are no structural elements encroaching on the clearances required for installation.
- The worktop is made of heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, that oven has built-in forced ventilation.
- The installation complies with all clearance/distance requirements and applicable standards and regulations.
- The fixed installation includes a suitable isolating switch that allows complete disconnection from the mains supply, fitted and positioned in accordance with local wiring regulations.
- The circuit breaker is of an approved type and ensures a contact separation of at least 3 mm on all poles (or on all live conductors, if local regulations permit this alternative).
- The circuit breaker must be easily accessible to the user once the hob is installed.
- In case of doubt regarding the installation, consult the local building authorities and applicable regulations.
- Heat-resistant and easy-to-clean finishes (e.g. ceramic tiles) must be used on the wall surfaces surrounding the panel, avoiding materials that may deteriorate due to thermal radiation.

Once the hob has been installed, check that:
- The power cable is not accessible through any doors or drawers in the cabinet.
- There is adequate fresh air flow from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard cavity, a heat shield has been placed beneath the base of the hob.
- The circuit breaker is easily accessible to the user.

Warnings:
1. The hob must be installed by qualified personnel or authorised technicians. Do not attempt this yourself.
2. Do not install the hob directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer, as moisture may damage the hob's electric system.
3. Install the hob in such a way as to ensure adequate heat dissipation to improve its reliability.
4. The wall and the area over the work surface must be heat resistant.
5. To prevent damage, the layers of the laminated worktop (sandwich-type structure) and the adhesives used must be heat-resistant.

Connecting the hob to the mains
Before connecting the hob to the mains, check that:
1. The electrical installation to which the hob is to be connected is suitable for the power it consumes.
2. The supply voltage corresponds to the rated value indicated in the specifications described in this manual.

For connection to the mains socket:
- Do not use adaptors, reducers or splitters; these devices may overheat and cause a fire.
- The hob's power cable must not come into contact with areas or parts that reach high temperatures and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Consult a qualified electrician to ensure the electrical installation is carried out correctly.
- Any modifications to the electrical installation must only be carried out by an authorised electrician.
- The hob's electrical connection must be made in accordance with current regulations and protected by a single-pole circuit breaker or automatic circuit breaker. Make the electrical connection as shown in Figure 4.
- If the cable is damaged and needs to be replaced, this must be carried out by the official Cecotec Technical Support Service.

Additional instructions
- The authorised installer must ensure that the electrical connection is correct and complies with safety standards.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and must only be replaced by authorised technicians.
- The manufacturer accepts no liability for accidents resulting from the use of the appliance without an earth connection or with a faulty earth connection.

4. OPERATION

Using the ceramic hob:
To start cooking
1. Press the on/off button; the hob will display 0 on all cooking zones (this 0 will disappear if no further action is taken within 30 seconds).
2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use. Ensure that the base of the pan and the surface of the zone are clean and dry.
3. Press the selection button for the desired cooking zone; the 0 indicator next to the corresponding button will flash.
4. Press the "+" or "–" buttons to adjust the cooking power.

When cooking is finished
1. Press the relevant cooking zone selection button for the zone you wish to switch off.
2. To switch off the entire hob, press the On/Off button.

Caution: the "H" indicator (surface temperature > 60°C) shows which zone is hot to the touch. The "H" will disappear when the surface has cooled to a safe temperature. This can also be used as an energy-saving aid: if you are going to continue cooking, use the zone that is still hot.

Button lock
- You can activate the lock to prevent accidental use (for example, to stop children from accidentally switching on a cooking zone).
- When the hob is in Lock mode, all buttons are disabled except for the On/Off button.

To lock
- Press and hold the Lock button for 1.5 seconds.

To unlock
1. Make sure the hob is switched on.
2. Press and hold the Lock button for 3 seconds.
3. The hob is now operational again.

Important
- While the panel is locked, the On/Off button remains available to switch off the panel in an emergency. The lock remains active; to use the panel again, you must deactivate it.

Overheating protection
- A built-in temperature sensor monitors the internal temperature of the appliance. If it detects an excessive temperature, the hob will switch off automatically.

Residual heat warning
- After a period of use, residual heat may remain on the ceramic hob. The “H” indicator appears to warn you to keep away from the hot area.

Using the timer
- You can set the timer so that a cooking zone switches off when the set time has elapsed.
- The maximum time that can be set is 99 minutes.

Setting the timer to switch off a cooking zone
1. Press the cooking zone selection buttons to select the zone. The red dot next to the power level indicator lights up to indicate the selected zone.
2. Press the Timer button; the timer display shows “30”.
3. Set the cooking time:
- Direct method: press the increase button or the decrease button until the desired time is set (00–99 minutes). If 99 minutes is exceeded, the value automatically resets to 00.
- Digit method: press the timer button again; the tens digit will flash. Set the tens digit using the increase/decrease buttons. After 3 seconds, the tens digit stops flashing and the units digit starts flashing; set this using the increase/decrease buttons.
4. Once the time is set, the countdown begins and the timer display shows the remaining time.
5. To cancel the timer for the selected zone: with the zone still selected, press the timer button; the timer is cancelled and “--” appears on the display.
6. When the time has elapsed, the programmed cooking zone switches off automatically.

Setting the timer to switch off multiple cooking zones

- If you set the timer for more than one cooking zone at a time, the timer display will always show the shortest remaining time.
  Example: if zone 2 is set to 3 minutes and zone 1 to 6 minutes, the timer display will show "3".
- Note: the red dot next to the power level indicator will flash to indicate the currently selected zone.
- When the timer reaches 0, the corresponding cooking zone switches off automatically.
- Note: if you wish to change the time after setting it, restart the procedure from step 1 of "Setting the timer".

Cooking guidelines

- Caution: when frying, oils and fats heat up very quickly. At very high temperatures, oil or fat can catch fire spontaneously, posing a serious fire hazard.

Power settings (guideline)

The following guidelines are for reference only. The exact setting depends on the pan, the quantity of food and the recipe. Experiment with the ceramic hob until you find the setting that works best.

Power level	Suitable for
1–2	• Gently heating small quantities of food • Melting chocolate, butter and foods that burn easily • Gentle simmering • Keeping warm / slow heating
3–4	• Reheating • Rapid boiling
5–6	• Pancakes
7–8	• Sautéing • Cooking pasta
9	• High-heat sautéing • Searing • Boiling soup • Boiling water

Choosing the right cookware

- Do not use cookware with serrated edges or with a curved base.
- Make sure the base of the cookware is smooth, flat against the glass, and of same size as the cooking zone. Always centre the cookware in the cooking area.
- Always lift the cookware off the ceramic hob, do not slide them, as they could scratch the glass.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Before you start

- For routine cleaning, always wait until the hob has cooled down and the residual heat indicator “H” has disappeared. Do not clean the hot glass surface except in the cases indicated below.
- Critical exception: immediately remove any spilled sugar/caramel, sugary foods, or melted plastic or foil from the still-hot area using a scraper specifically designed for ceramic glass. Delaying this can cause permanent damage to the surface.

Daily cleaning of the ceramic hob

- Remove loose debris with a soft, slightly damp cloth.
- Apply a few drops of a specific ceramic hob cleaner and spread it with a microfibre cloth; remove any residue with a damp cloth and dry to a shine. Avoid products containing ammonia or bleach.
- For light stubborn dirt, use a ceramic hob cleaning cream and a non-abrasive sponge; repeat if necessary.

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

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

Spillage of sugary foods

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

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

- Melted sugars, if allowed to cool on the glass, can be very difficult to remove or may permanently damage the surface.
- Risk of cuts: when the protective cover is removed, the scraper blade is sharp. Handle

with great care and always store it with the protective cover in place and out of reach of children.

Dirt and spills on the control panel

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

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

6. TROUBLESHOOTING

This section helps you identify and resolve common issues without compromising your safety. Follow the suggested checks (power supply, clean and dry control panel, zone selection, suitable cookware) before requesting assistance. If you detect a burning smell, smoke, sparks or damaged glass, switch off and unplug the hob immediately and contact Technical Support.

Problem	Possible causes	Solution
The hob does not switch on.	No power supply.	Check that the hob is plugged in and switched on. Check whether there is a power cut in your home or area. If everything is in order and the problem persists, contact a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See the section “Using the ceramic hob”.
The touch controls are not working properly.	There may be a thin film of water or liquid on the controls, or you are using only the tip of your finger when tapping them.	Ensure the control panel area is clean and dry. Use the pad of your finger to operate the controls.

Problem	Possible causes	Solution
The glass is becoming scratched.	Cookware with rough edges. Scouring pads or unsuitable/ abrasive cleaners have been used.	Use cookware with a flat, smooth base. See “Choosing the right cookware”. See “Care and cleaning”.
Some pans make a crackling or clicking noise.	This may be due to the construction of the cookware itself (layers of different metals vibrating at different frequencies).	This is normal for certain cookware and does not indicate a fault.
The hob emits a slight humming noise when using a high heat setting.	This is characteristic of ceramic hob technology.	It is normal; the noise should diminish or disappear when the heat setting is reduced.
The cookware does not heat up and an indicator appears on the display.	The hob does not detect the pan because it is not suitable for this hob. The hob does not detect the pan because it is too small for the cooking zone or is not centred.	Use cookware suitable for use on the hob. See “Choosing the right cookware”. Centre the cookware and make sure its base matches the size of the cooking zone.
The hob or a cooking zone switches off unexpectedly, a beep sounds and an error code is displayed (usually alternating with one or two digits on the timer display).	Technical fault.	Note down the letters and numbers of the error, switch off the hob and contact a qualified technician.

Error codes

If the display shows an alphanumeric code, the hob has activated a safety mode to prevent damage. Make a note of the code and follow the recommended action in the table; if the warning persists or reappears, do not use the hob and contact Technical Support, providing the model and serial number. These codes speed up diagnosis and ensure a safe and effective repair.

Type of fault	Error code	Recommended action
The main sensor is open-circuited or short-circuited	E3	Disconnect the hob from the mains and contact an Authorised Technical Service to check or replace the sensor. Do not try to repair it on your own.
Overvoltage protection	E2	Check the electrical installation and mains voltage. Do not use the hob until the voltage is correct. If the problem persists, contact a qualified electrician.
Undervoltage protection	E1	Check the electrical installation and mains voltage. Do not use the hob until the voltage is within the rated range. If the problem persists, contact a qualified electrician.
High surface temperature on the hob	E5	After start-up and heating, if the system detects an excessively high surface temperature, it reports the fault and the appliance stops heating.
Touch buttons short-circuit / Overflow	Et	Switch off the hob and dry the panel area thoroughly. Switch it back on once it is dry. If the warning persists, contact Technical Support.
Communication error	Er	Communication fault: if there is a communication fault with the power supply board, the error code will be displayed within 15 seconds.

Notes:

- If any code appears, the hob enters protection mode.
- Do not dismantle the appliance yourself.
- All error codes are shown in the two central digits of the digital display.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Bolero™ Squad V 4002
Product reference: EU01_134536

Cooking zones: 4 zones
Rated power: 6000 W
Voltage: 220-240 V~
Frequency: 50-60 Hz
Energy consumption of the ceramic hob calculated per kg (EC hob): 188,9 Wh/Kg

	Symbol	Value	Unit
Model reference		EU01_134536	
Type of hob		Electric	
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and areas, radiant cooking zones, solid plates)		Panel heater	

Cooking zones (areas)	Cooking zone/ area diameter (mm)	Cookware diameter (mm)	Water quantity m cw (g)	Energy consumption test E cw (Wh)	Energy consumption test per kg of water (EC electric cooking) (Wh/kg)
1	200	210	2050	392.57	191.5
2	165	180	1500	279.46	186.3
3	200	210	2050	392.57	191.5
4	165	180	1500	279.46	186.3

The power consumption in “off mode” is 0,26 W, measured according to EN 50564:2011 guidelines and European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. This measurement is taken with the appliance connected to the mains without performing any function. The appliance switch/knob was set to the “off” position.
Time elapsed before the product enters standby mode: 5 minutes.

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

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

8. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC DEVICES



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

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic appliances and/or batteries, consumers should contact their local authorities.
Information regarding national packaging recycling systems and their marking can be found on our website.
Compliance with the above guidelines will help protect the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of product delivery under the terms, conditions and deadlines established by applicable regulations.
Repairs should be carried out by qualified personnel.
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

11. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Foyer 1 (max. 1800 W)
2. Foyer 2 (max. 1200 W)
3. Foyer 3 (max. 1800 W)
4. Foyer 4 (max. 1200 W)
5. Surface vitrocéramique
6. Icônes de sélection du foyer (ensemble d'icônes permettant de choisir le foyer)
7. Icône de verrouillage
8. Icône diminuer
9. Icône de la minuterie
10. Icône augmenter
11. Icône marche/arrêt

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte :

- Produit
- Manuel d'instructions

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

3. INSTALLATION

Sélection de l'équipement d'installation

- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur l'image 2.

- Pour son installation et son utilisation, il est nécessaire de laisser un espace minimum de 5 cm autour de l'orifice.
- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm.
- Sélectionnez un matériau de plan de travail résistant à la chaleur pour éviter les déformations dues au rayonnement thermique de la plaque.

Dimensions (selon l'image 2) :

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	44	39	565	495	50 min

Ventilation et distances de sécurité
- Maintenez la plaque bien ventilée et n'obstruez ni l'entrée ni la sortie d'air.
- Distance de sécurité minimale entre la plaque et le meuble situé au-dessus : 760 mm.
- Selon l'image 3 :

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	30 min	Entrée d'air	Sortie d'air 10 mm

Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que :
- La surface de travail est d'équerre et de niveau, et qu'il n'existe pas d'éléments structurels qui empiéteraient sur les jeux nécessaires à l'installation.
- La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un four, celui-ci dispose d'une ventilation forcée intégrée.
- L'installation est conforme aux exigences de distances/jeux et à toutes les normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur de déconnexion approprié, permettant la déconnexion complète du réseau électrique, est incorporé dans l'installation fixe, monté et positionné conformément aux normes de câblage locales.
- L'interrupteur de déconnexion est de type homologué et garantit une séparation des contacts d'au moins 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs, si la réglementation locale admet cette variante).
- L'interrupteur de coupure restera facilement accessible à l'utilisateur une fois la plaque installée.
- En cas de doute sur l'installation, les autorités locales du bâtiment et les ordonnances applicables sont consultées.
- Pour les surfaces murales entourant la plaque, des finitions résistantes à la chaleur et

faciles à nettoyer (par exemple, des carreaux de céramique) sont utilisées, en évitant les matériaux susceptibles de se détériorer sous l'effet du rayonnement thermique.

Une fois la plaque de cuisson installée, vérifiez que :
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs du meuble.
- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur du meuble vers la base de la plaque.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace de rangement, une barrière de protection thermique a été placée sous la base de la plaque.
- L'interrupteur de déconnexion est facilement accessible à l'utilisateur.

Avertissements
1. La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Ne tentez pas cette opération par vous-même.
2. N'installez pas la plaque directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la plaque.
3. Installez la plaque de manière à garantir une dissipation de chaleur adéquate pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone située au-dessus de la surface de travail doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter les dommages, les couches du plan de travail stratifié (structure de type sandwich) et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur.

Connexion de la plaque de cuisson vitrocéramique au réseau électrique
Avant de connecter la plaque au réseau, vérifiez que :
1. L'installation électrique à laquelle la plaque sera connectée est adaptée à la puissance qu'elle consomme.
2. La tension d'alimentation correspond à la valeur nominale indiquée dans les caractéristiques décrites dans ce manuel.

Pour la connexion à la prise de courant :
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivations ; ces dispositifs peuvent surchauffer et provoquer un incendie.
- Le câble d'alimentation de la plaque ne doit pas toucher des zones ou des parties atteignant des températures élevées et doit être placé de manière à ne jamais dépasser 75 °C.
- Consultez un électricien agréé et qualifié pour réaliser correctement l'installation électrique.

- Toute modification de l'installation électrique doit être effectuée par un électricien autorisé.
- La connexion électrique de la plaque doit être effectuée conformément à la réglementation en vigueur et être protégée par un disjoncteur magnétothermique ou automatique unipolaire. Effectuez la connexion électrique comme indiqué sur l'image 4.
- Si le câble est endommagé et doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

Remarques supplémentaires
- L'installateur agréé doit s'assurer que la connexion électrique est correcte et conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié périodiquement et ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.
- Le fabricant n'est pas responsable des accidents résultant de l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre ou avec une continuité de terre défectueuse.

4. FONCTIONNEMENT

Utilisation de la plaque vitrocéramique :
Commencer à cuisiner
1. Touchez l'icône marche/arrêt ; la plaque affichera 0 sur tous les foyers (ce 0 disparaîtra si aucune autre opération n'est effectuée dans les 30 secondes).
2. Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et sèches.
3. Touchez l'icône de sélection du foyer souhaité ; l'indicateur 0 à côté de l'icône correspondante clignotera.
4. Appuyez sur « + » ou « – » pour régler la puissance de cuisson.

Fin de la cuisson
1. Touchez l'icône de sélection de foyer correspondant pour le foyer que vous souhaitez éteindre.
2. Pour éteindre toute la plaque, touchez l'icône marche/arrêt.

Attention : l'indicateur « H » (température de surface > 60 °C) indique quel foyer est chaud au toucher. Le « H » disparaîtra lorsque la surface sera refroidie à une température sûre. Vous pouvez également l'utiliser comme aide à l'économie d'énergie : si vous continuez à cuisiner, utilisez le foyer qui reste encore chaud.

Verrouillage des icônes
- Vous pouvez activer le verrouillage pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, que les enfants n'allument un foyer par accident).
- Lorsque le panneau est en mode Verrouillage, toutes les icônes sont désactivées, à l'exception de l'icône marche/arrêt.

Pour verrouiller
- Touchez et maintenez enfoncé l'icône de verrouillage pendant 1,5 seconde.

Pour déverrouiller
1. Assurez-vous que la plaque est allumée.
2. Touchez et maintenez enfoncé l'icône de verrouillage pendant 3 secondes.
3. La plaque est de nouveau opérationnelle.

Important
- Lorsque le panneau est verrouillé, l'icône marche/arrêt reste disponible pour éteindre la plaque en cas d'urgence. Le verrouillage reste actif ; pour utiliser la plaque à nouveau, vous devez le désactiver.

Protection contre la surchauffe
- Un capteur de température intégré contrôle la température interne de l'appareil. S'il détecte une température excessive, la plaque s'arrêtera automatiquement de fonctionner.

Avertissement de chaleur résiduelle
- Après un certain temps de fonctionnement, de la chaleur résiduelle peut subsister sur la surface vitrocéramique. L'indicateur « H » apparaît pour vous avertir de rester éloigné du foyer chaud.

Utilisation de la minuterie
- Vous pouvez programmer la minuterie pour qu'un foyer s'éteigne lorsque le temps défini est écoulé.
- Le maximum de temps programmable est de 99 minutes.

Programmer la minuterie pour éteindre un foyer
1. Touchez les icônes de sélection de foyer pour choisir le foyer. Le point rouge situé à côté du témoin de puissance s'allumera, indiquant le foyer sélectionné.
2. Touchez l'icône de la minuterie ; l'indicateur de la minuterie affiche « 30 ».

3. Réglez le temps de cuisson :
- Méthode directe : appuyez sur l'icône d'augmentation ou l'icône de diminution jusqu'à ce que le temps souhaité soit réglé (00–99 minutes). Si 99 minutes sont dépassées, la valeur revient automatiquement à 00.
- Méthode par chiffres : touchez à nouveau l'icône de la minuterie ; le chiffre des dizaines clignote. Réglez les dizaines avec les icônes d'augmentation/diminution. Après 3 secondes, les dizaines cessent de clignoter et le chiffre des unités commence à clignoter; réglez-le avec les icônes d'augmentation/diminution.
4. Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence et l'indicateur de la minuterie affiche le temps restant.
5. Pour annuler la minuterie du foyer sélectionné : le foyer étant toujours sélectionné, touchez l'icône de la minuterie ; la minuterie est annulée et « -- » apparaît sur l'indicateur.
6. À la fin du temps, le foyer programmé s'éteint automatiquement.

Programmer la minuterie pour éteindre plusieurs foyers
- Si vous programmez la minuterie sur plusieurs foyers à la fois, l'indicateur de la minuterie affichera toujours le temps le plus bas restant.
  Exemple : si le foyer 2 est réglé sur 3 minutes et le foyer 1 sur 6 minutes, l'indicateur de la minuterie affichera « 3 ».
- Note : le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignotera pour signaler le foyer actuellement sélectionné.
- Lorsque la minuterie de cuisson atteint 0, le foyer correspondant s'éteint automatiquement.
- Note : si vous souhaitez modifier le temps après l'avoir réglé, redémarrez la procédure à partir de l'étape 1 de « Programmer la minuterie ».

Conseils de cuisson
- Attention : lors de la friture, les huiles et les graisses chauffent très rapidement. À des températures extrêmement élevées, l'huile et les graisses peuvent s'enflammer spontanément, avec un risque grave d'incendie.

Réglage de la puissance (guide indicatif)
Les indications suivantes sont indicatives. Le réglage exact dépend de l'ustensile, de la quantité d'aliments et de la recette. Testez les différents foyers de la plaque vitrocéramique jusqu'à trouver le réglage qui vous convient le mieux.

Niveau de puissance	Convient pour
1 - 2	• Chauffage délicat de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent facilement • Ébullition douce • Maintenir au chaud / Chauffage lent
3–4	• Réchauffer • Ébullition rapide
5–6	• Pancakes
7–8	• Faire sauter • Cuire des pâtes
9	•Sauté intense • Saisir • Faire bouillir une soupe • Faire bouillir de l'eau

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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de commencer
- Pour les nettoyages de routine, attendez toujours que la plaque soit froide et que l'indicateur de chaleur résiduelle « H » ait disparu. Ne nettoyez pas le verre chaud, sauf dans les cas indiqués ci-dessous.
- Exception critique : retirez immédiatement du foyer encore chaud tout déversement de sucre/caramel, d'aliments sucrés, de plastique ou de papier/aluminium fondu, à l'aide d'un grattoir spécifique pour vitrocéramique. Tout retard peut causer des dommages permanents à la surface.

Nettoyage quotidien de la surface vitrocéramique
- Retirez les résidus lâches avec un chiffon doux légèrement humidifié.
- Appliquez quelques gouttes de nettoyant spécifique pour plaques vitrocéramiques et étalez avec un chiffon en microfibre ; éliminez les résidus avec un chiffon humide et

séchez pour faire briller. Évitez les produits contenant de l'ammoniac ou de l'eau de Javel.
- Pour les saletés légères incrustées, utilisez une crème nettoyante pour vitrocéramique et une éponge non abrasive ; répétez si nécessaire.

Saleté quotidienne sur la surface vitrocéramique (traces de doigts, marques, restes de nourriture ou déversements non sucrés)
- Déconnectez la plaque du réseau à l'aide de l'interrupteur de déconnexion ou du disjoncteur différentiel prévu à cet effet.
- Lorsque la surface est tiède (non chaude), appliquez un nettoyant spécifique pour plaques vitrocéramiques/à induction.
- Rincez et séchez la surface avec un chiffon propre ou du papier absorbant.
- Rétablissez l'alimentation électrique. Important :
- Lorsque l'alimentation est coupée, les indications de surface chaude disparaissent, mais le foyer peut rester brûlant au toucher.
- Utilisez uniquement des éponges/tampons spécifiques pour plaques vitrocéramiques. N'utilisez pas de nettoyants puissants, corrosifs ou abrasifs. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier la compatibilité.
- Ne laissez pas de résidus de nettoyant sur le verre ; ils peuvent provoquer des taches permanentes.

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

1. Déconnectez la plaque du réseau avec l'interrupteur ou le disjoncteur correspondant.
2. Tenez le grattoir à un angle d'environ 30° et faites glisser le déversement vers une zone froide de la plaque.
3. Éliminez les résidus avec du papier absorbant ou un chiffon. Important :

- Les sucres fondus, s'ils refroidissent sur le verre, peuvent être très difficiles à enlever ou endommager la surface de manière permanente.
- Danger de coupure : lorsque le couvercle de protection est retiré, la lame du grattoir est tranchante. Utilisez-le avec beaucoup de prudence et rangez-le toujours avec la protection en place et hors de portée des enfants.

Saleté et déversements sur le panneau de contrôle
1. Déconnectez la plaque du réseau avec l'interrupteur ou le disjoncteur correspondant.
2. Nettoyez le panneau avec une éponge ou un chiffon propre légèrement humidifié.
3. Séchez complètement le panneau de contrôle.
4. Rétablissez l'alimentation électrique. Important :

- La présence de liquides sur la zone du panneau peut entraîner des dysfonctionnements ; les icônes tactiles peuvent ne pas répondre correctement.
- Assurez-vous de nettoyer et de sécher soigneusement le panneau avant de reconnecter l'alimentation.

6. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Cette section vous aide à identifier et à résoudre les incidents courants sans compromettre votre sécurité. Suivez les étapes de vérification proposées (alimentation, panneau de contrôle propre et sec, sélection de foyer, récipient approprié) avant de demander de l'aide. Si vous détectez une odeur de brûlé, de la fumée, des étincelles ou du verre endommagé, éteignez et débranchez immédiatement la plaque et contactez le Service d'Assistance Technique.

Problème	Possibles causes	Solution
La plaque ne s'allume pas.	Sans alimentation électrique.	Vérifiez que la plaque est connectée au réseau et allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre logement ou votre zone. Si tout est correct et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les icônes tactiles ne fonctionnent pas.	Les icônes sont verrouillées.	Déverrouillez les icônes. Reportez-vous à la section « Utilisation de la plaque vitrocéramique ».
Les icônes tactiles ne fonctionnent pas correctement.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau ou de liquide sur les icônes, ou vous utilisez seulement le bout du doigt pour les toucher.	Assurez-vous que la zone du panneau de contrôle est propre et sèche. Utilisez la pulpe du doigt pour actionner les commandes.
Le verre se raye.	Ustensiles aux bords rugueux. Vous avez utilisé des éponges à récurer ou des produits de nettoyage inappropriés ou abrasifs.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse. Reportez-vous à la section « Choix de l'ustensile approprié ». Consultez la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines poêles émettent des bruits de craquement.	Cela peut être dû à la fabrication de l'ustensile de cuisson (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Ceci est normal dans le cas des ustensiles de cuisson et n'indique pas un défaut.

La plaque émet un léger bourdonnement lors de l'utilisation d'une puissance élevée.	Propre à la technologie de cuisson céramique.	C'est normal ; le bruit devrait s'atténuer ou disparaître en réduisant le niveau de puissance.
Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas et un indicateur s'affiche à l'écran.	La plaque ne détecte pas l'ustensile car il ne convient pas pour la cuisson par induction. La plaque ne détecte pas l'ustensile car il est trop petit pour le foyer ou il est mal centré sur celui-ci.	Utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson sur la plaque. Reportez-vous à la section « Choix de l'ustensile approprié ». Centrez l'ustensile de cuisson et assurez-vous que sa base correspond à la taille du foyer.
La plaque à induction ou un foyer s'est éteint de manière inattendue, un son est émis et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran de la minuterie).	Défaillance technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, éteignez la plaque et contactez un technicien qualifié.

Codes d'erreur

Lorsque le panneau affiche un code alphanumérique, la plaque a activé un mode de protection pour éviter les dommages. Notez le code et appliquez l'action recommandée du tableau ; si l'avertissement persiste ou réapparaît, n'utilisez pas la plaque et contactez le Service d'Assistance Technique en fournissant le modèle et le numéro de série. Ces codes accélèrent le diagnostic et garantissent une intervention sûre et efficace.

Type d'erreur	Codes d'erreur	Action recommandée
Le capteur principal est en circuit ouvert ou en court-circuit.	E3	Débranchez la plaque du réseau et demandez l'assistance du Service Technique autorisé pour vérifier ou remplacer le capteur. N'essayez pas de le réparer vous-même.

Protection contre les surtensions	E2	Vérifiez l'installation électrique et la tension du réseau. N'utilisez pas la plaque tant que la tension n'est pas correcte. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Protection contre les sous-tensions	E1	Vérifiez l'installation électrique et la tension du réseau. N'utilisez pas la plaque tant que la tension ne se situe pas dans la plage nominale. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Température élevée sur la surface de la plaque.	E5	Après le démarrage et le chauffage, si le système détecte une température excessivement élevée sur la surface, il signale l'erreur et l'appareil cesse de chauffer.
Débordement / Pontage des icônes tactiles	Et	Éteignez la plaque et séchez complètement la zone du panneau. Rallumez-la une fois sèche. Si l'avertissement persiste, contactez le Service Technique.
Erreur de communication.	Er	Erreur de communication : si une anomalie de communication avec la carte d'alimentation est détectée, le code de défaut s'affiche dans les 15 secondes.

Notes :

- En cas de code d'erreur, la plaque entre en mode de protection.
- N'essayez pas de démonter l'appareil vous-même.
- Tous les codes d'erreur s'affichent sur les deux chiffres centraux de l'écran numérique.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit : Bolero™ Squad V 4002
Référence : EU01_134536

Foyers : 4 foyers
Puissance électrique installée : 6000 W
Tension : 220 - 240 V~
Fréquence : 50-60Hz
Consommation d'énergie de la plaque vitrocéramique calculée par kg (EC plaque) : 188,9 Wh/kg

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		EU01_134536	
Type de plaque		Électrique	

Nombre de foyers		4	
Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)		Panneau rayonnant	

Foyers (zones)	Taille du foyer / de la zone de cuisson (mm)	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)	Quantité d'eau m cw (g)	Consommation d'énergie de l'essai E cw (Wh)	Consommation d'énergie de l'essai par kg d'eau (EC cuisson électrique) (Wh/Kg)
1	200	210	2050	392,57	191,5
2	165	180	1500	279,46	186,3
3	200	210	2050	392,57	191,5
4	165	180	1500	279,46	186,3

La consommation d'énergie en mode « éteint » est de 0,26 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction. Le sélecteur de l'appareil a été placé sur la position « éteint ».
Délai après lequel l'appareil passe en mode arrêt : 5 minutes.

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

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

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

Vous pouvez consulter les informations sur les systèmes nationaux de recyclage des emballages et leur marquage sur notre site web.
Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

9. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.
Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.
Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

10. COPYRIGHT

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

11. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Kochfeld 1 (máx. 1800 W)
2. Kochfeld 2 (máx. 1200 W)
3. Kochfeld 3 (máx. 1800 W)
4. Kochfeld 4 (máx. 1200 W)
5. Glaskeramikkochfeld
6. Kochzonen-Auswahltasten
7. Sperrtaste
8. Minustaste
9. Timer-Taste
10. Plustaste
11. Ein-/Aus-Taste

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Verpackungsinhalt:

- Produkt
- Bedienungsanleitung

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

3. MONTAGE

Auswahl des Installationszubehörs

- Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in Abbildung 2 angegebenen Maßen zu.

- Lassen Sie für die Installation und den Betrieb einen Mindestabstand von 5 cm um die Aussparung herum frei.
- Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist.
- Wählen Sie ein hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial, um Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden.

Abmessungen (gemäß Abbildung 2):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	44	39	565	495	50 Min.

Belüftung und Sicherheitsabstände
- Halten Sie das Kochfeld gut belüftet und blockieren Sie weder den Lufteinlass noch den Luftauslass.
- Mindestsicherheitsabstand zwischen Kochfeld und darüberliegendem Oberschrank: 760 mm.
- Gemäß Abbildung 3:

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Min.	30 Min.	Lufteinlass	Luftauslass 10 mm

Vor dem Einbau des Kochfelds ist sicherzustellen, dass:
- Die Arbeitsfläche rechtwinklig ausgerichtet und waagerecht ist und keine baulichen Elemente die für den Einbau erforderlichen Ausschnitte und Abstände beeinträchtigen;
- Di Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material gefertigt ist;
- Bei Einbau des Kochfelds über einem Backofen dieser über eine integrierte Zwangsbelüftung verfügt;
- Die Installation die Anforderungen an Abstände und Freiräume sowie sämtliche geltenden Normen und Vorschriften erfüllt;
- In der Festinstallation ein geeigneter Trennschalter vorgesehen ist, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht und gemäß den örtlichen Verdrahtungsvorschriften montiert und positioniert ist.
- Der Trennschalter muss zugelassen sein und einen Kontaktabstand von mindestens 3 mm an allen Polen gewährleisten (oder an allen aktiven Leitern, sofern die örtlichen Vorschriften diese Ausführung zulassen).
- Der Trennschalter muss bei eingebautem Kochfeld für den Benutzer leicht zugänglich bleiben.
- Bei Zweifeln hinsichtlich der Installation sind die örtlichen Baubehörden sowie die geltenden Vorschriften zu konsultieren.

- Für die Wandflächen rund um das Kochfeld sind hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächenmaterialien zu verwenden (z. B. Keramikfliesen). Materialien, die durch Wärmestrahlung beschädigt werden könnten, sind zu vermeiden.

Nach dem Einbau des Kochfelds ist Folgendes zu überprüfen:
- Das Netzkabel nicht über Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Es ist eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb des Möbelkorpus bis zur Unterseite des Kochfelds gewährleistet.
- Wird das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankfach eingebaut, muss unter der Unterseite des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere angebracht sein.
- Der Trennschalter muss für den Benutzer leicht zugänglich bleiben.

Warnhinweise
1. Das Kochfeld darf nur von qualifiziertem Fachpersonal oder autorisierten Technikern installiert werden. Führen Sie diese Arbeiten nicht selbst durch.
2. Bauen Sie das Kochfeld nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner ein, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
3. Installieren Sie das Kochfeld so, dass eine ordnungsgemäße Wärmeabfuhr gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand sowie der Bereich oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Schichten der laminierten Arbeitsplatte (Sandwichkonstruktion) sowie die verwendeten Klebstoffe hitzebeständig sein.

Anschluss des Glaskeramik-Kochfelds an das Stromnetz
Prüfen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz, dass:
1. Die elektrische Installation, an die das Kochfeld angeschlossen werden soll, für die Leistungsaufnahme des Geräts geeignet ist;
2. Die Versorgungsspannung dem Nennwert entspricht, der in den in dieser Bedienungsanleitung angegebenen technischen Daten aufgeführt ist.

Anschluss an die Steckdose
- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Mehrfachanschlüsse; diese Vorrichtungen können überhitzen und einen Brand verursachen.
- Das Netzkabel des Kochfelds darf keine Bereiche oder Bauteile berühren, die hohe Temperaturen erreichen, und muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur von mehr als 75 °C ausgesetzt ist.
- Wenden Sie sich für die ordnungsgemäße Durchführung der Elektroinstallation an eine

zugelassene und qualifizierte Elektrofachkraft.
- Änderungen an der Elektroinstallation dürfen ausschließlich von einer autorisierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Der elektrische Anschluss des Kochfelds muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen und durch einen einpoligen Leitungsschutzschalter bzw. Sicherungsautomaten abgesichert sein. Nehmen Sie den elektrischen Anschluss gemäß Abbildung 4 vor.
- Ist das Kabel beschädigt und muss ausgetauscht oder ersetzt werden, darf dieser Vorgang ausschließlich vom offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec durchgeführt werden.

Zusätzliche Hinweise
- Der autorisierte Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß ausgeführt ist und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf ausschließlich von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, die durch die Verwendung des Geräts ohne Schutzerdung oder mit fehlerhafter Erdungskontinuität entstehen.

4. BEDIENUNG

Bedienung des Glaskeramik-Kochfelds

Kochvorgang starten
1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste. Das Kochfeld zeigt in allen Kochzonen „0“ an. Diese Anzeige erlischt, wenn innerhalb von 30 Sekunden keine weitere Bedienung erfolgt.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Berühren Sie die Auswahltaste der gewünschten Kochzone. Die Anzeige neben der entsprechenden Taste blinkt.
4. Drücken Sie die Tasten „+“ oder „–“, um die Kochleistung einzustellen.

Nach Abschluss des Kochvorgangs
1. Berühren Sie die entsprechende Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Um das gesamte Kochfeld auszuschalten, berühren Sie die Ein-/Aus-Taste.

Achtung: Die Anzeige „H“ — Oberflächentemperatur > 60 °C — zeigt an, welche Kochzone noch berührungsheiß ist. Die Anzeige „H“ erlischt, sobald die Oberfläche auf eine sichere

Temperatur abgekühlt ist. Die Restwärme kann außerdem zum Energiesparen genutzt werden: Wenn Sie weiterkochen möchten, verwenden Sie die Kochzone, die noch heiß ist.

Tastensperre
- Sie können die Tastensperre aktivieren, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern, z. B. dass Kinder versehentlich eine Kochzone einschalten.
- Wenn sich das Bedienfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Tasten außer der Ein-/Aus-Taste deaktiviert.

Sperren
- Berühren und halten Sie die Sperrtaste 1,5 Sekunden lang gedrückt.

Entsperren
1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Wichtig
- Solange das Bedienfeld gesperrt ist, bleibt die Ein-/Aus-Taste verfügbar, um das Kochfeld im Notfall auszuschalten. Die Tastensperre bleibt aktiv; vor der erneuten Verwendung des Kochfelds muss sie deaktiviert werden.

Schutz vor Überhitzung
- Ein integrierter Temperatursensor überwacht die interne Gerätetemperatur. Wird eine übermäßig hohe Temperatur erkannt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Restwärmeanzeige
- Nach dem Betrieb kann auf der Glaskeramikoberfläche Restwärme verbleiben. Die Anzeige „H“ erscheint, um darauf hinzuweisen, dass Sie sich von der heißen Kochzone fernhalten müssen.

Verwendung des Timers
- Sie können den Timer so programmieren, dass sich eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ausschaltet.
- Die maximal einstellbare Zeit beträgt 99 Minuten.

Timer zum Ausschalten einer Kochzone programmieren
1. Berühren Sie die Auswahltasten der Kochzonen, um die gewünschte Kochzone

auszuwählen. Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt damit die ausgewählte Kochzone an.

2. Berühren Sie die Timer-Taste; die Timer-Anzeige zeigt „30" an.
3. Stellen Sie die Kochzeit ein:

- Direkteinstellung: Drücken Sie die Erhöhen- oder Verringern-Taste, bis die gewünschte Zeit eingestellt ist (00–99 Minuten). Wird der Wert von 99 Minuten überschritten, springt die Anzeige automatisch auf 00 zurück.
- Ziffernweise Einstellung: Berühren Sie erneut die Timer-Taste; die Zehnerstelle beginnt zu blinken. Stellen Sie die Zehnerstelle mit den Erhöhen-/Verringern-Tasten ein. Nach 3 Sekunden hört die Zehnerstelle auf zu blinken, und die Einerstelle beginnt zu blinken. Stellen Sie diese mit den Erhöhen-/Verringern-Tasten ein.

4. Sobald die Zeit eingestellt ist, startet der Countdown, und die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an.
5. Zum Abbrechen des Timers für die ausgewählte Kochzone berühren Sie bei weiterhin ausgewählter Kochzone die Timer-Taste. Der Timer wird abgebrochen, und in der Anzeige erscheint „--".
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die programmierte Kochzone automatisch aus.

Timer zum Ausschalten mehrerer Kochzonen programmieren

- Wenn der Timer für mehrere Kochzonen gleichzeitig programmiert wird, zeigt die Timer-Anzeige stets die kürzeste verbleibende Zeit an.
  Beispiel: Wenn Kochzone 2 auf 3 Minuten und Kochzone 1 auf 6 Minuten eingestellt ist, zeigt die Timer-Anzeige „3" an.
- Hinweis: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige blinkt, um die aktuell ausgewählte Kochzone anzuzeigen.
- Wenn der Koch-Timer auf 0 heruntergezählt hat, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.
- Hinweis: Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung ändern möchten, starten Sie den Vorgang erneut ab Schritt 1 unter „Timer programmieren".

Hinweise zum Kochen

- Vorsicht: Beim Braten erhitzen sich Öle und Fette sehr schnell. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl oder Fett selbst entzünden; es besteht erhebliche Brandgefahr.

Leistungsstufen (Richtwerte)

Die folgenden Angaben dienen lediglich als Orientierung. Die genaue Einstellung hängt vom

Kochgeschirr, der Lebensmittelmenge und dem jeweiligen Rezept ab. Probieren Sie das Glaskeramik-Kochfeld aus, bis Sie die am besten geeignete Einstellung gefunden haben.

Leistungsstufe	Geeignet für
1–2	• Schonendes Erwärmen kleiner Lebensmittelmengen • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die leicht anbrennen • Sanftes Köcheln • Warmhalten / langsames Erwärmen
3–4	• Aufwärmen • Schnelles Aufkochen
5–6	• Pfannkuchen
7–8	• Sautieren • Nudeln kochen
9	• Kräftiges Sautieren • Scharfes Anbraten • Suppe aufkochen • Wasser zum Kochen bringen

Auswahl der geeigneten Küchengeräte

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

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor Beginn

- Für die routinemäßige Reinigung warten Sie stets, bis das Kochfeld abgekühlt ist und die Restwärmeanzeige „H“ erloschen ist. Reinigen Sie die Glasfläche nicht, solange sie heiß ist, außer in den unten angegebenen Fällen.
- Wichtige Ausnahme: Entfernen Sie auf der noch heißen Kochzone verschütteten Zucker oder Karamell, zuckerhaltige Speisen sowie geschmolzenen Kunststoff, Papier oder Aluminiumfolie unverzüglich mit einem speziellen Schaber für Glaskeramik. Wird dies verzögert, kann die Oberfläche dauerhaft beschädigt werden.

Tägliche Reinigung der Glaskeramikoberfläche
- Entfernen Sie lose Rückstände mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch.
- Geben Sie einige Tropfen eines speziellen Reinigers für Glaskeramik-Kochfelder auf die Oberfläche und verteilen Sie ihn mit einem Mikrofasertuch. Entfernen Sie Rückstände mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Oberfläche anschließend, um sie zu polieren. Verwenden Sie keine Produkte, die Ammoniak oder Bleichmittel enthalten.
- Bei leicht anhaftenden Verschmutzungen verwenden Sie eine Reinigungscreme für Glaskeramik und einen nicht scheuernden Schwamm. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Tägliche Reinigung der Glaskeramikoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Speisereste oder nicht zuckerhaltige Verschmutzungen)
- Trennen Sie das Kochfeld über den dafür vorgesehenen Trennschalter oder FI-Schutzschalter vom Stromnetz.
- Tragen Sie bei warmer, jedoch nicht heißer Oberfläche einen Spezialreiniger für Glaskeramik- bzw. Induktionskochfelder auf.
- Wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier.
- Stellen Sie die Stromversorgung wieder her. Wichtig:
- Beim Trennen der Stromversorgung erlöschen die Restwärmeanzeigen. Die Kochzone kann sich jedoch weiterhin heiß anfühlen.
- Verwenden Sie ausschließlich Schwämme oder Reinigungspads, die speziell für Glaskeramikkochfelder geeignet sind. Verwenden Sie keine starken, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Lesen Sie stets das Etikett, um die Verträglichkeit zu prüfen.
- Lassen Sie keine Reinigungsmittelrückstände auf der Glasoberfläche zurück; sie können dauerhafte Flecken verursachen.

Verschütten von zuckerhaltigen Lebensmitteln
- Entfernen Sie diese umgehend mit einem für Glaskeramik- bzw. Induktionskochfelder geeigneten Schaber. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor: Die Kochzone kann sehr heiß sein. Vorgehensweise:

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

- Geschmolzener Zucker kann, wenn er auf der Glasoberfläche abkühlt, sehr schwer zu

entfernen sein oder die Oberfläche dauerhaft beschädigen.
- Schnittgefahr: Wird die Schutzabdeckung entfernt, liegt die scharfe Klinge des Schabers frei. Verwenden Sie den Schaber mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets mit aufgesetztem Klingenschutz sowie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Verschmutzungen und verschüttete Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld
1. Trennen Sie das Kochfeld über den entsprechenden Schalter oder FI-Schutzschalter vom Stromnetz.
2. Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem leicht angefeuchteten, sauberen Schwamm oder Tuch.
3. Trocknen Sie das Bedienfeld vollständig ab.
4. Stellen Sie die Stromversorgung wieder her. Wichtig:
- Flüssigkeiten im Bereich des Bedienfelds können Funktionsstörungen verursachen; die Sensortasten reagieren möglicherweise nicht ordnungsgemäß.
- Achten Sie darauf, das Bedienfeld gründlich zu reinigen und zu trocknen, bevor Sie die Stromversorgung wieder einschalten.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Dieser Abschnitt hilft Ihnen dabei, häufige Störungen zu erkennen und zu beheben, ohne Ihre Sicherheit zu gefährden. Befolgen Sie die vorgeschlagenen Prüfschritte, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren: Stromversorgung, sauberes und trockenes Bedienfeld, Auswahl der Kochzone sowie geeignetes Kochgeschirr. Wenn Sie Brandgeruch, Rauch, Funkenbildung oder beschädigtes Glas feststellen, schalten Sie das Kochfeld sofort aus, trennen Sie es vom Stromnetz und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haushalt oder in Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn alles ordnungsgemäß ist und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
Die Berührungstasten antworten nicht.	Die Tasten sind Blockiert	Schalten Sie die Symbole frei. Siehe Abschnitt „Verwendung des Glaskeramik-Kochfelds“.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Sensortasten funktionieren nicht ordnungsgemäß.	Möglicherweise befindet sich ein dünner Wasser- oder Flüssigkeitsfilm auf den Tasten, oder Sie berühren die Tasten nur mit der Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich des Bedienfelds sauber und trocken ist. Bedienen Sie die Sensortasten mit der Fingerkuppe.
Das Glas wird zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Es wurden ungeeignete oder scheuernde Scheuerschwämme bzw. Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem, glattem Boden. Siehe Abschnitt „Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs“. Siehe Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
Einige Pfannen geben Knack- oder Knistergeräusche von sich.	Dies kann durch den Aufbau des jeweiligen Kochgeschirrs bedingt sein, beispielsweise durch Schichten unterschiedlicher Metalle, die unterschiedlich schwingen.	Dies ist bei bestimmten Kochgeschirren normal und weist nicht auf eine Störung hin.
Das Kochfeld gibt bei hoher Leistungsstufe ein leises Summgeräusch ab.	Dies ist typisch für die Glaskeramik-Kochtechnologie.	Das Geräusch ist normal und sollte nachlassen oder verschwinden, wenn die Leistungsstufe reduziert wird.
Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und auf dem Display erscheint eine Anzeige.	Das Kochfeld erkennt das Kochgeschirr nicht, da es nicht zum Kochen auf dem Kochfeld geeignet ist. Das Kochfeld erkennt das Kochgeschirr nicht, da es für die Kochzone zu klein oder nicht mittig aufgestellt ist.	Verwenden Sie für das Kochfeld geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie das Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Kochfeld oder eine Kochzone schaltet sich unerwartet aus, es ertönt ein Signalton und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer ein- oder zweistelligen Zahl im Timer-Display).	Technische Störung.	Notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlercodes, schalten Sie das Kochfeld aus und wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.

Fehlercode

Wenn im Display ein alphanumerischer Code angezeigt wird, hat das Kochfeld einen Schutzmodus aktiviert, um Schäden zu vermeiden. Notieren Sie den Code und führen Sie die in der Tabelle empfohlene Maßnahme aus. Wenn die Meldung weiterhin angezeigt wird oder erneut erscheint, verwenden Sie das Kochfeld nicht und wenden Sie sich unter Angabe der Modell- und Seriennummer an den technischen Kundendienst. Diese Codes erleichtern die Diagnose und gewährleisten einen sicheren und effizienten Eingriff.

Art der Störung	Fehlercode	Empfohlene Maßnahme
Der Hauptsensor ist unterbrochen oder kurzgeschlossen.	E3	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, damit der Sensor überprüft oder ausgetauscht wird. Versuchen Sie nicht, ihn selbst zu reparieren.
Überspannungsschutz	E2	Überprüfen Sie die Elektroinstallation und die Netzspannung. Verwenden Sie das Kochfeld erst wieder, wenn die Spannung korrekt ist. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
Unterspannungsschutz	E1	Überprüfen Sie die Elektroinstallation und die Netzspannung. Überprüfen Sie die Elektroinstallation und die Netzspannung. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
Hohe Temperatur auf der Kochfeldoberfläche	E5	Nach dem Einschalten und Aufheizen: Wenn das System eine übermäßig hohe Temperatur auf der Oberfläche erkennt, wird der Fehler gemeldet und das Gerät beendet den Heizvorgang.
Überlaufen / Überbrückung der Sensortasten	Et	Schalten Sie das Kochfeld aus und trocknen Sie den Bereich des Bedienfelds vollständig. Schalten Sie das Kochfeld erst wieder ein, wenn der Bereich vollständig trocken ist. Sollte die Warnmeldung weiterhin angezeigt werden, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Kommunikationsfehler	Er	Kommunikationsfehler: Liegt eine Kommunikationsstörung mit der Netzteilplatine des Kochfelds vor, wird innerhalb von 15 Sekunden der entsprechende Fehlercode angezeigt.

Hinweise:
- Bei jedem Fehlercode wechselt das Kochfeld in den Schutzmodus.
- Demontieren Sie das Gerät nicht eigenständig.
- Alle Fehlercodes werden in den beiden mittleren Stellen des Digitaldisplays angezeigt.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt: Bolero™ Squad V 4002
Produktreferenz: EU01_134536

Kochzonen: 4 Bereiche
Installierte Stromleitungen: 6000W
Spannung: 220-240V~
Frequenz: 50-60Hz
Energieverbrauch des Glaskeramikkochfelds, berechnet pro kg (EC Kochfeld): 188,9 Wh/Kg

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		EU01_134536	
Art des Kochfeldes		Elektrische	
Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/ oder Kochflächen		4	
Heiztechnik (Glaskeramikkochfelder und Kochzonen, Strahlungskochfelder, feste Kochplatten)		Strahlplatte	

Kochzonen (Bereiche)	Durchmesser / Fläche der Kochzone (mm)	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)	Wassermenge m cw (g)	Energieverbrauch der Prüfung E cw (Wh)	Energieverbrauch im Prüfverfahren je kg Wasser (EC electric cooking) (Wh/kg)
1	200	210	2050	392,57	191,5
2	165	180	1500	279,46	186,3
3	200	210	2050	392,57	191,5
4	165	180	1500	279,46	186,3

Die Leistungsaufnahme im „Aus"-Modus beträgt 0,26 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Dazu wird es funktionslos an das Stromnetz angeschlossen. Der Geräteschalter/-regler wurde in der „Aus"-Position verwendet.
Zeitspanne, nach deren Ablauf das Gerät in den Aus-Modus wechselt: 5 Minuten.

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

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

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder der Akku/Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll zu entsorgen sind. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.
Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten.
Informationen über nationale Verpackungsrecyclingprogramme und deren Kennzeichnung finden Sie auf unserer Website.
Die Einhaltung der oben genannten Richtlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.
Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728.

10. COPYRIGHT

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

11. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Zona di cottura 1 (max 1800 W)
2. Zona di cottura 2 (max 1200 W)
3. Zona di cottura 3 (max 1800 W)
4. Zona di cottura 4 (max 1200 W)
5. Superficie in vetroceramica
6. Icone touch di selezione della zona di cottura (set di icone per scegliere la zona)
7. Icona touch di blocco
8. Icona touch riduzione
9. Icona touch del timer
10. Icona touch aumento
11. Icona touch On/Off

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

2. PRIMA DELL'USO

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

Contenuto della scatola:

- Prodotto
- Manuale di istruzioni

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

3. INSTALLAZIONE

Selezione dell'attrezzatura di installazione

- Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nella figura 2.

- Per l'installazione e l'uso, lasciare uno spazio libero minimo di 5 cm intorno all'apertura.
- Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm.
- Selezionare un materiale per il piano di lavoro resistente al calore per evitare deformazioni dovute alla radiazione termica del piano cottura.

Dimensioni (secondo la figura 2):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	44	39	565	495	50 min.

Ventilazione e distanze di sicurezza
- Mantenere il piano cottura ben ventilato e non ostruire l'ingresso o l'uscita dell'aria.
- Distanza di sicurezza minima tra il piano cottura e il mobile soprastante: 760 mm.
- Secondo la figura 3:

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 10 mm

Prima di installare il piano cottura, assicurarsi che:
- La superficie di lavoro sia squadrata e a livello, e non esistano elementi strutturali che invadano gli spazi necessari per l'installazione.
- La superficie di lavoro sia realizzata con materiale resistente al calore.
- Se il piano cottura viene installato sopra un forno, tale forno disponga di ventilazione forzata integrata.
- L'installazione soddisfi i requisiti di distanze/spazi e tutte le normative e regolamentazioni applicabili.
- Nell'installazione fissa sia incorporato un interruttore di sezionamento adeguato che permetta la disconnessione completa dalla rete elettrica, montato e posizionato conformemente alle norme di cablaggio locali.
- L'interruttore di sezionamento sia di tipo omologato e garantisca una separazione nei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi, se la normativa locale ammette questa variante).
- L'interruttore di sezionamento sia facilmente accessibile all'utente con il piano cottura installato.
- In caso di dubbio sull'installazione, si consultino le autorità locali in materia di edilizia e le ordinanze applicabili.
- Per le superfici murali che circondano il piano cottura si utilizzino finiture resistenti al calore e di facile pulizia (ad esempio, piastrelle ceramiche), evitando materiali che possano deteriorarsi con la radiazione termica.

Una volta installato il piano cottura, verificare che:
- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso ante o cassetti del mobile.
- Vi sia un adeguato flusso d'aria dall'esterno del mobile fino alla base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un vano del mobile, sia stata posizionata una barriera di protezione termica sotto la base del piano cottura.
- Il sezionatore sia facilmente accessibile all'utente.

Avvertenze
1. Rivolgersi a personale qualificato per la corretta installazione del piano cottura. Non eseguire questa operazione da soli.
2. Non installare il piano cottura direttamente sopra una lavastoviglie, frigorifero, congelatore, lavatrice o asciugatrice, poiché l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano cottura.
3. Installare il piano cottura in modo da garantire una corretta dissipazione del calore per migliorarne l'affidabilità.
4. La parete e l'area situata sopra la superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, gli strati del piano di lavoro laminato (struttura a sandwich) e gli adesivi utilizzati devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano cottura in vetroceramica alla rete elettrica
Prima di collegare il piano cottura alla rete, verificare che:
1. L'impianto elettrico a cui si intende collegare il piano cottura sia adeguato alla potenza che consuma.
2. La tensione di alimentazione corrisponda al valore nominale indicato nelle caratteristiche descritte in questo manuale.

Per il collegamento alla presa di corrente:
- Non utilizzare adattatori, riduttori o derivazioni; questi dispositivi possono surriscaldarsi e provocare un incendio.
- Il cavo di alimentazione del piano cottura non deve toccare zone o parti che raggiungono alte temperature e deve essere posizionato in modo che in nessun punto superi i 75 °C.
- Consultare un elettricista abilitato e qualificato per eseguire correttamente l'installazione elettrica.
- Qualsiasi modifica all'impianto elettrico può essere eseguita solo da un elettricista autorizzato.
- Il collegamento elettrico del piano cottura deve essere effettuato conformemente alla normativa vigente ed essere protetto mediante un interruttore magnetotermico o automatico unipolare. Effettuare il collegamento elettrico come mostrato nella figura 4.

- Se il cavo è danneggiato e deve essere sostituito o rimpiazzato, questa operazione deve essere eseguita dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Indicazioni aggiuntive
- L'installatore autorizzato deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente e deve essere sostituito solo da tecnici autorizzati.
- Il produttore non è responsabile di incidenti derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra o con continuità di terra difettosa.

4. FUNZIONAMENTO

Uso del piano cottura in vetroceramica:
Per iniziare la cottura
1. Toccare l'icona touch di accensione/spegnimento; il piano cottura mostrerà 0 in tutte le zone di cottura (questo 0 scomparirà se non viene eseguita alcuna altra operazione entro 30 secondi).
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura desiderata. Assicurarsi che il fondo del recipiente e la superficie della zona siano puliti e asciutti.
3. Toccare l'icona touch di selezione della zona di cottura desiderata; l'indicatore 0 accanto all'icona corrispondente lampeggerà.
4. Premere le icone "+" o "–" per regolare la potenza di cottura.

Al termine della cottura
1. Toccare l'icona touch corrispondente tra le Icone di selezione zona di cottura per la zona che si desidera spegnere.
2. Per spegnere l'intero piano cottura, toccare l'Icona touch di accensione/spegnimento.

Precauzione: l'indicatore "H" (temperatura superficiale > 60 °C) mostra quale zona è calda al tatto. L'"H" scomparirà quando la superficie si raffredderà fino a una temperatura sicura. Può anche essere utilizzato come aiuto per il risparmio energetico: se si intende continuare a cucinare, utilizzare la zona che è ancora calda.

Blocco dei tasti touch
- È possibile attivare il blocco per evitare usi non intenzionali (ad esempio, che i bambini accendano una zona di cottura per errore).

- Con il pannello in modalità Blocco, tutte le icone touch sono disabilitate eccetto l'Icona di accensione/spegnimento.

Per bloccare
- Toccare e tenere premuta l'Icona touch di blocco per 1,5 secondi.

Per sbloccare
1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso
2. Toccare e tenere premuta l'Icona touch di blocco per 3 secondi.
3. Il piano cottura è di nuovo operativo.

Importante
- Mentre il pannello è bloccato, l'Icona touch di accensione/spegnimento rimane disponibile per spegnere il piano cottura in caso di emergenza. Il blocco rimane attivo; per usare di nuovo il piano cottura, è necessario disattivarlo.

Protezione contro il surriscaldamento
- Un sensore di temperatura integrato monitora la temperatura interna dell'apparecchio. Se rileva una temperatura eccessiva, il piano cottura smetterà di funzionare automaticamente

Avviso di calore residuo
- Dopo un periodo di funzionamento, potrebbe rimanere del calore residuo sulla Superficie in vetroceramica. L'indicatore "H" appare per avvisare di tenersi lontani dalla zona calda.

Uso del timer
- È possibile programmare il timer in modo che una zona di cottura si spenga quando il tempo impostato giunge al termine.
- La durata massima programmabile è di 99 minuti.

Programmare il timer per spegnere una zona di cottura
1. Toccare le Icone di selezione zona di cottura per scegliere la zona. Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illumina indicando la zona selezionata.
2. Toccare l'Icona touch del timer; l'indicatore del timer mostra "30".
3. Regolare il tempo di cottura:
- Metodo diretto: premere l'Icona touch di aumento o l'Icona di diminuzione fino a impostare il tempo desiderato (00–99 minuti). Se si superano i 99 minuti, il valore torna automaticamente a 00.

- Metodo per cifre: toccare di nuovo l'Icona touch del timer; la cifra delle decine lampeggia. Regolare le decine con le icone di aumento/diminuzione. Dopo 3 secondi, le decine smettono di lampeggiare e inizia a lampeggiare la cifra delle unità; regolarla con le icone di aumento/diminuzione.

4. Una volta impostato il tempo, inizia il conto alla rovescia e l'indicatore del timer mostra il tempo rimanente.
5. Per annullare il timer della zona selezionata: con la zona ancora selezionata, toccare l'Icona touch del timer; il timer viene annullato e sull'indicatore appare "--".
6. Al termine del tempo, la zona di cottura programmata si spegne automaticamente.

Programmare il timer per spegnere più zone di cottura

- Se si programma il timer su più zone di cottura contemporaneamente, l'indicatore del timer mostrerà sempre il tempo più basso rimanente.
  Esempio: se la zona 2 è impostata a 3 minuti e la zona 1 a 6 minuti, l'indicatore del timer mostrerà "3".
- Nota: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggerà per segnalare la zona attualmente selezionata.
- Quando il timer di cottura raggiunge 0, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.
- Nota: se si desidera modificare il tempo dopo averlo impostato, riavviare la procedura dal passaggio 1 di "Programmare il timer".

Linee guida per la cottura

- Precauzione: durante la frittura, oli e grassi si riscaldano molto rapidamente. A temperature molto elevate, l'olio o il grasso possono infiammarsi spontaneamente, con grave rischio di incendio.

Regolazione della potenza (guida orientativa)
Le seguenti indicazioni sono orientative. L'impostazione esatta dipende dal recipiente, dalla quantità di cibo e dalla ricetta. Sperimentare con il piano cottura in vetroceramica fino a trovare l'impostazione più adatta.

Livello di potenza	Adatta per
1–2	Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti • Sciogliere cioccolato, burro e alimenti che si bruciano facilmente • Bollitura leggera • Mantenere caldo / riscaldamento lento

3–4	• Riscaldare • Bollitura rapida
5–6	• Pancake
7–8	• Saltare in padella • Cuocere la pasta
9	• Saltare intensamente • Rosolare • Bollire la zuppa • Bollire l'acqua

Selezionare gli utensili da cucina adatti

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

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di iniziare

- Per le pulizie di routine, attendere sempre che il piano cottura sia freddo e l'indicatore di calore residuo "H" sia scomparso. Non pulire il vetro caldo, salvo nei casi indicati di seguito.
- Eccezione critica: rimuovere immediatamente dalla zona ancora calda qualsiasi fuoriuscita di zucchero/caramello, alimenti zuccherati, plastica o carta/alluminio che si sia fuso, utilizzando un raschietto specifico per vetroceramica. Ritardare questa operazione può causare danni permanenti alla superficie.

Pulizia quotidiana della superficie in vetroceramica

- Rimuovere i residui sciolti con un panno morbido leggermente inumidito.
- Applicare alcune gocce di detergente specifico per piani cottura in vetroceramica e distribuire con un panno in microfibra; rimuovere i residui con un panno umido e asciugare per lucidare. Evitare prodotti con ammoniaca o candeggina.
- Per lo sporco leggero aderente, usare una crema detergente per vetroceramica e una spugna non abrasiva; ripetere se necessario.

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

- Scollegare il piano cottura dalla rete tramite l'interruttore di sezionamento o

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

Fuoriuscita di alimenti zuccherati
- Rimuoverli immediatamente con un raschietto adatto per piani cottura in vetroceramica/induzione. Prestare la massima attenzione: la zona può essere molto calda.
  Procedimento:
1. Scollegare il piano cottura dalla rete con l'interruttore o differenziale corrispondente.
2. Tenere il raschietto con un angolo di circa 30° e far scorrere la fuoriuscita verso una zona fredda del piano cottura.
3. Eliminare i residui con carta da cucina o un panno. Importante:
- Gli zuccheri fusi, se si raffreddano sul vetro, possono essere molto difficili da rimuovere o danneggiare permanentemente la superficie.
- Pericolo di taglio: rimuovendo la copertura protettiva, la lama del raschietto rimane affilata. Usarlo con molta cautela e riporlo sempre con la protezione inserita e fuori dalla portata dei bambini.

Sporco e fuoriuscite sul pannello di controllo
1. Scollegare il piano cottura dalla rete con l'interruttore o differenziale corrispondente.
2. Pulire il pannello con una spugna o un panno pulito leggermente inumidito.
3. Asciugare completamente il pannello di controllo.
4. Ripristinare l'alimentazione elettrica. Importante:
- La presenza di liquidi nell'area del pannello può causare malfunzionamenti; le icone touch potrebbero non rispondere correttamente.
- Assicurarsi di pulire e asciugare a fondo il pannello prima di ricollegare l'alimentazione.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Questa sezione aiuta a identificare e risolvere inconvenienti comuni senza compromettere la sicurezza. Seguire i passaggi di verifica proposti (alimentazione, pannello di controllo pulito

e asciutto, selezione della zona, recipiente adatto) prima di richiedere assistenza. Se si rileva odore di bruciato, fumo, scintille o vetro danneggiato, spegnere e scollegare immediatamente il piano cottura e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il piano cottura non si accende.	Assenza di alimentazione elettrica.	Verificare che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e acceso. Controllare se si è verificata un'interruzione di corrente nell'abitazione o nella zona. Se tutto risulta corretto e il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I tasti touch non rispondono.	I tasti sono bloccati.	Sbloccare i pulsanti. Consultare la sezione "Uso del piano cottura in vetroceramica".
Le icone touch non funzionano correttamente.	Potrebbe esserci un sottile strato di acqua o liquido sulle icone, oppure si sta usando solo la punta del dito per toccarle.	Assicurarsi che l'area del pannello di controllo sia pulita e asciutta. Usare il polpastrello per azionare i comandi.
Il vetro si sta graffiando.	Utensili con bordi ruvidi. Sono state utilizzate pagliette o detergenti non idonei/abrasivi.	Utilizzare utensili con base piana e liscia. Consultare "Scelta del recipiente adatto". Consultare "Cura e pulizia".
Alcune padelle emettono scricchiolii o schiocchi.	Può dipendere dalla struttura dell'utensile stesso, composta da strati di metalli diversi che vibrano in modo differente.	È normale in alcuni utensili e non indica un guasto.
Il piano cottura emette un leggero ronzio quando si utilizza una potenza elevata.	È una caratteristica della tecnologia di cottura in vetroceramica.	È normale; il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire riducendo il livello di potenza.

Problema	Possibili cause	Soluzione
I recipienti non si riscaldano e sul display compare un indicatore.	Il piano cottura non rileva il recipiente perché non è adatto alla cottura. Il piano cottura non rileva il recipiente perché è troppo piccolo per la zona di cottura o non è centrato.	Utilizzare utensili adatti alla cottura sul piano cottura. Consultare "Scelta del recipiente adatto". Centrare le padelle e pentole e assicurarsi che la loro base corrisponda alla dimensione della zona di cottura.
Il piano cottura o una zona di cottura si spegne in modo imprevisto, viene emesso un segnale acustico e compare un codice di errore, normalmente alternato a una o due cifre sul display del timer.	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, spegnere il piano cottura e contattare un tecnico qualificato.

Codici di errore

Quando il pannello mostra un codice alfanumerico, il piano cottura ha attivato una modalità di protezione per evitare danni. Annotare il codice e applicare l'azione consigliata nella tabella; se l'avviso persiste o ricompare, non utilizzare il piano cottura e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica indicando il modello e il numero di serie. Questi codici facilitano la diagnosi e garantiscono un intervento sicuro ed efficace.

Tipo di guasto	Codice di errore	Azione consigliata
Il sensore principale è in circuito aperto o in cortocircuito.	E3	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e richiedere assistenza al Servizio Tecnico Autorizzato per controllare o sostituire il sensore. Non cercare di ripararla per conto proprio.
Protezione da sovratensione	E2	Verificare l'impianto elettrico e la tensione di rete. Non utilizzare il piano cottura finché la tensione non rientra nell'intervallo nominale. Se il problema persiste, contattare un elettricista qualificato.

Protezione da sottotensione	E1	Verificare l'impianto elettrico e la tensione di rete. Non utilizzare il piano cottura finché la tensione non rientra nell'intervallo nominale. Se il problema persiste, contattare un elettricista qualificato.
Temperatura elevata sulla superficie del piano cottura	E5	Dopo l'avvio e il riscaldamento, se il sistema rileva una temperatura eccessivamente elevata sulla superficie, segnala il guasto e l'apparecchio smette di riscaldare.
Versamento di liquidi / attivazione anomala dei comandi touch	Et	Spegnere il piano cottura e asciugare completamente la zona del pannello. Riaccenderlo quando è asciutto. Se l'avviso persiste, contattare l'assistenza tecnica.
Guasto di comunicazione.	Er	Errore di comunicazione: in caso di anomalia nella comunicazione con la scheda di alimentazione, il codice di errore viene visualizzato entro 15 secondi.

Nota bene:

- In presenza di qualsiasi codice, il piano cottura entra in modalità di protezione.
- Non smontare l'apparecchio per conto proprio.
- Tutti i codici di errore vengono visualizzati nelle due cifre centrali del display digitale.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Bolero™ Squad V 4002

Codice prodotto: EU01_134536

Zone di cottura: 4 zone

Potenza elettrica installata: 6000W

Tensione: 220-240V~

Frequenza: 50-60Hz

Consumo energetico del piano cottura in vetroceramica calcolato per kg (EC hob): 188,9 Wh/Kg

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		EU01_134536	
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	

Zone di cottura (aree)	Dimensioni della zona di cottura / area (mm)	Diametro delle pentole (mm)	Quantità acqua m cw (g)	Consumo di energia del test E cw (Wh)	Consumo di energia del test por Kg di acqua (EC electric cooking) (Wh/Kg)
1	200	210	2050	392,57	191,5
2	165	180	1500	279,46	186,3
3	200	210	2050	392,57	191,5
4	165	180	1500	279,46	186,3

Il consumo energetico in stato di spegnimento è di 0,26 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione. Il comando di alimentazione dell'apparecchio è in posizione di spegnimento.
Tempo trascorso dopo il quale il prodotto entra in modalità off: 5 minuti.

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

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

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.
Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.
Le informazioni sui sistemi nazionali di riciclaggio degli imballaggi sono disponibili sul nostro sito web.
Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.
Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.
Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

11. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Zona de cozedura 1 (máx. 1800 W)
2. Zona de cozedura 2 (máx. 1200 W)
3. Zona de cozedura 3 (máx. 1800 W)
4. Zona de cozedura 4 (máx. 1200 W)
5. Superfície cerâmica vítrea
6. Botões de seleção da zona de cozedura (conjunto de botões para escolher a zona)
7. Botão de bloqueio
8. Botão de diminuir
9. Botão do temporizador
10. Botão de ampliação
11. Botão de ligar/desligar

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

2. ANTES DE UTILIZAR

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

Conteúdo da caixa:
- Produto
- Manual de instruções

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

3. INSTALAÇÃO

Seleção de equipamentos de instalação

- Corte a bancada de acordo com as dimensões apresentadas na figura 2.
- Para instalação e utilização, deixe uma folga mínima de 5 cm em redor da abertura.
- Certifique-se de que a espessura da bancada é de, pelo menos, 30 mm.
- Selecione um material resistente ao calor para a bancada, de forma a evitar deformações causadas pela radiação térmica do fogão.

Dimensões (de acordo com a figura 2):

L (mm)	L (mm)	Hum)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	44	39	565	495	50 min.

Ventilação e distâncias de segurança

- Mantenha a placa bem ventilada e não obstrua a entrada ou a saída de ar.
- Distância mínima de segurança entre a placa de fogão e o armário acima desta: 760 mm.
- Conforme a figura 3:

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Entrada de ar	Saída de ar de 10 mm

Antes de instalar o fogão, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, não existindo elementos estruturais que interfiram com as folgas necessárias para a instalação.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor.
- Se a placa de fogão estiver instalada por cima de um forno, o forno tem ventilação forçada integrada.
- A instalação cumpre os requisitos de distância/folga e todas as normas e regulamentos aplicáveis.
- Na instalação fixa, está incorporado um interruptor de desconexão adequado para permitir a desconexão completa da rede elétrica, montado e posicionado de acordo com as normas locais de cablagem.
- O interruptor de corte é de um tipo homologado e garante uma separação de contactos de, pelo menos, 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores sob tensão, se as normas locais permitirem esta variante).
- Com a placa instalada, o interruptor de corte ficará facilmente acessível ao utilizador.
- Em caso de dúvida quanto à instalação, as autoridades locais de construção e as normas aplicáveis devem ser consultadas.

- Para as superfícies das paredes que rodeiam a placa são utilizados acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (por exemplo, azulejos cerâmicos), evitando materiais que se possam deteriorar com a radiação térmica.

Após a instalação do fogão, verifique se:
- O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do móvel.
- Existe um fluxo adequado de ar fresco da parte exterior do armário até à base do fogão.
- Se a placa de fogão for instalada acima de uma gaveta ou compartimento de armário, foi colocada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
- O interruptor de corte é de fácil acesso para o utilizador.

Avisos
1. A placa deve ser instalada por pessoal qualificado ou técnicos autorizados. Não tente realizar esta operação por conta própria.
2. Não instale a placa de fogão diretamente acima de uma máquina de lavar louça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou máquina de secar roupa, pois a humidade pode danificar os componentes eletrónicos da placa.
3. Instale a placa de forma a garantir uma dissipação de calor adequada para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a área acima da superfície de trabalho devem ser resistentes ao calor.
5. Para evitar danos, as camadas da bancada laminada (estrutura tipo sanduíche) e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor.

Ligar a placa vitrocerâmica à rede elétrica
Antes de ligar a placa à corrente elétrica, verifique se:
1. A instalação elétrica à qual a placa vai ser ligada é adequada à potência que consome.
2. A tensão de alimentação corresponde ao valor nominal indicado nas características descritas neste manual.

Para ligação à tomada eléctrica:
- Não utilize adaptadores, redutores ou derivações; estes dispositivos podem sobreaquecer e causar um incêndio.
- O cabo de alimentação da placa não deve entrar em contacto com zonas ou componentes que atinjam temperaturas elevadas e deve ser posicionado de forma a que a sua temperatura não ultrapasse os 75 °C em qualquer ponto.
- Consulte um eletricista licenciado e qualificado para realizar a instalação elétrica corretamente.
- Qualquer modificação na instalação elétrica só pode ser realizada por um eletricista

licenciado.
- A ligação elétrica da placa deve estar em conformidade com as normas em vigor e estar protegida por um disjuntor monopolar ou interruptor automático. Faça a ligação elétrica como mostra a Figura 4.
- Caso o cabo esteja danificado e necessite de ser substituído, esta operação deve ser realizada pelo Serviço de Suporte Técnico oficial da Cecotec.

Instruções adicionais
- O instalador autorizado deve garantir que a ligação elétrica está correta e em conformidade com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
- O cabo deve ser verificado periodicamente e só deve ser substituído por técnicos autorizados.
- O fabricante não se responsabiliza por acidentes resultantes da utilização do aparelho sem ligação à terra ou com ligação à terra defeituosa.

4. OPERAÇÃO

Utilizando a placa vitrocerâmica:
Para começar a cozinhar
1. Toque no botão de ligar/desligar; o fogão irá apresentar 0 em todas as zonas de cozedura (este 0 desaparecerá se não for realizada qualquer outra operação em 30 segundos).
2. Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que a base do recipiente e a superfície da zona estão limpas e secas.
3. Toque no botão de seleção da zona de cozedura pretendida; o indicador 0 junto ao botão correspondente piscará.
4. Prima os botões "+" ou "–" para ajustar a potência de cozedura.

No final do cozimento
1. Toque no botão correspondente entre os botões de seleção da zona de cozedura para a zona que pretende desligar.
2. Para desligar toda a placa, toque no botão Ligar/Desligar.

Atenção: O indicador "H" (temperatura da superfície > 60 °C) mostra qual a área que está quente ao toque. O "H" desaparecerá quando a superfície arrefecer até uma temperatura segura. Isto também pode ser utilizado como forma de poupar energia: se precisar de continuar a cozinhar, utilize a área que ainda estiver quente.

Travão de botão
- Pode ativar o bloqueio para evitar o uso indevido (por exemplo, crianças a ligar acidentalmente uma zona de cozedura).
- Com o painel no modo de bloqueio, todos os botões estão desativados, exceto o botão de ligar/desligar.

Para bloquear
- Toque e mantenha o botão de bloqueio pressionado durante 1,5 segundos.

Para desbloquear
1. Certifique-se de que o fogão está ligado.
2. Toque e mantenha o botão de bloqueio pressionado durante 3 segundos.
3. A placa está novamente operacional.

Importante
- Embora o painel esteja bloqueado, o botão de alimentação continua disponível para desligar o fogão em caso de emergência. O bloqueio permanece ativo; para voltar a utilizar o fogão, deve desativá-lo.

Proteção contra sobretemperatura
- Um sensor de temperatura integrado monitoriza a temperatura interna do aparelho. Se detetar uma temperatura excessiva, a placa de fogão desligar-se-á automaticamente.

aviso de calor residual
- Após um período de utilização, pode existir calor residual na superfície do vidro cerâmico. O indicador “H” aparecerá para o alertar a manter distância da área quente.

Usando o temporizador
- Pode programar o temporizador para que uma zona de cozedura se desligue quando o tempo definido expirar.
- O tempo máximo programável é de 99 minutos.

Programe o temporizador para desligar uma zona de cozedura.
1. Toque nos botões de seleção da zona de cozedura para escolher a zona. O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acenderá, indicando a zona selecionada.
2. Toque no botão do temporizador; o indicador do temporizador irá exibir “30".
3. Ajuste o tempo de cozedura:
- Método direto: Prima o botão Aumentar ou Diminuir até definir o tempo pretendido

(00–99 minutos). Se forem ultrapassados 99 minutos, o valor regressa automaticamente a 00.

- Método dos dígitos: Toque novamente no botão do temporizador; o dígito das dezenas começará a piscar. Ajuste o dígito das dezenas utilizando os botões de aumentar/diminuir. Após 3 segundos, o dígito das dezenas deixará de piscar e o dígito das unidades começará a piscar; ajuste-o utilizando os botões de aumentar/diminuir.

4. Após definir o tempo, a contagem decrescente começa e o indicador do cronómetro mostra o tempo restante.
5. Para cancelar o temporizador da zona selecionada: com a zona ainda selecionada, toque no botão Temporizador; o temporizador será cancelado e aparecerá "--" no indicador.
6. Quando o tempo programado expirar, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Programe o temporizador para desligar várias zonas de cozedura.

- Se programar o temporizador em mais do que uma zona de cozedura ao mesmo tempo, o indicador do temporizador mostrará sempre o menor tempo restante. Por exemplo, se a zona 2 estiver definida para 3 minutos e a zona 1 para 6 minutos, o indicador do temporizador irá mostrar "3".
- Nota: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência piscará para indicar a zona atualmente selecionada.
- Quando o temporizador de cozedura chega a 0, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.
- Nota: Se pretender alterar a hora após a sua configuração, reinicie o procedimento a partir do passo 1 de "Programar o temporizador".

Guia de culinária

- Atenção: Ao fritar, os óleos e as gorduras aquecem muito rapidamente. A temperaturas muito elevadas, o óleo ou a gordura podem inflamar-se espontaneamente, representando um sério risco de incêndio.

Ajuste de potência (orientação)

As instruções que se seguem são apenas um guia. A configuração exata depende da panela, da quantidade de alimentos e da receita. Experimente com o fogão vitrocerâmico até encontrar a configuração ideal.

Nível de potência	Adequado para
1–2	• Aquecimento suave de pequenas quantidades de alimentos • Derrete o chocolate, a manteiga e os alimentos que queimam facilmente • Fervura suave • Manter quente/aquecimento lento

Nível de potência	Adequado para
3–4	• Reaquecer • Fervura rápida
5–6	• Panquecas
7–8	• Estufar • Cozer massa
9	• Refogado intenso • Selar • Cozer sopa • Ferver água

Selecionar os utensílios de cozinha certos
- Não utilize utensílios de cozinha com bordas serrilhadas ou base curva.
- Certifique-se de que a base da panela é lisa, fica plana contra o vidro e tem o mesmo tamanho da área de cozedura. Centralize sempre a panela na zona de cozedura.
- Levante sempre os utensílios de cozinha da placa vitrocerâmica, não os arraste, pois podem riscar o vidro.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de começarmos
- Para a limpeza de rotina, aguarde sempre até que a placa esteja fria e o indicador de calor residual "H" desapareça. Não limpe o vidro quente, exceto nos casos indicados abaixo.
- Exceção crítica: Remova imediatamente qualquer açúcar/caramelo derramado, alimentos açucarados, plástico ou papel de alumínio/alumínio da área ainda quente, utilizando um raspador concebido especificamente para vidro cerâmico. A demora nesta remoção pode causar danos permanentes na superfície.

Limpeza diária da superfície de vidro cerâmico.
- Remova os detritos soltos com um pano macio e ligeiramente húmido.
- Aplique algumas gotas de um produto de limpeza específico para placas vitrocerâmicas e espalhe com um pano de microfibra; remova qualquer resíduo com um pano húmido e seque para dar brilho. Evite produtos que contenham amoníaco ou lixívia.
- Para sujidade pouco incrustada, utilize um creme de limpeza para placas vitrocerâmicas e uma esponja não abrasiva; repita se necessário.

Sujidade diária na superfície do vidro cerâmico (impressões digitais, marcas, restos de comida ou derrames de líquidos não açucarados)
- Desligue o quadro da rede elétrica utilizando o disjuntor ou o dispositivo de corrente residual (DR) adequado para o efeito.
- Com a superfície morna (não quente), aplique um produto de limpeza específico para placas vitrocerâmicas/de indução.
- Enxague e seque a superfície com um pano limpo ou com papel toalha.

- Restaure a energia. Importante:
- Quando a energia é cortada, as indicações de superfície quente desaparecem, mas a área pode ainda arder ao toque.
- Utilize apenas esponjas/panos de limpeza específicos para placas vitrocerâmicas. Não utilize produtos de limpeza agressivos, corrosivos ou abrasivos. Leia sempre o rótulo para verificar a compatibilidade.
- Não deixe resíduos de produto de limpeza no vidro; isso pode causar manchas permanentes.

Derramamentos de alimentos açucarados
- Retire-os imediatamente com uma espátula adequada para placas vitrocerâmicas/de indução. Tenha extrema cautela: a zona pode estar muito quente. Procedimento:

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

- O açúcar derretido, se arrefecer sobre o vidro, pode ser muito difícil de remover ou danificar permanentemente a superfície.
- Perigo de corte: Quando a tampa de proteção é removida, a lâmina do raspador fica afiada. Utilize com extrema cautela e guarde sempre com a tampa colocada e fora do alcance das crianças.

Sujidade e salpicos no painel de controlo

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

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

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Esta secção ajuda-o a identificar e resolver problemas comuns sem comprometer a sua segurança. Siga as verificações sugeridas (fonte de alimentação, painel de controlo limpo e seco, seleção de zonas, recipiente adequado) antes de solicitar assistência. Se detetar cheiro a queimado, fumo, faíscas ou vidro danificado, desligue e desligue imediatamente o cooktop e contacte o Suporte Técnico.

Problema	Possíveis causas	Solução
A placa não liga.	Sem energia elétrica.	Verifique se o fogão está ligado à tomada e ligado. Verifique se existe alguma falha de energia na sua casa ou região. Se tudo estiver correto e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os botões sensíveis ao toque não respondem.	Os botões estão bloqueados.	Desbloqueie os botões. Consulte a secção "Utilização da placa vitrocerâmica".
Os botões de toque não estão a funcionar corretamente.	Pode haver uma fina camada de água ou líquido sobre os botões, ou pode estar a usar apenas a ponta do dedo quando lhes toca.	Certifique-se de que a área do painel de controlo está limpa e seca. Utilize a ponta do dedo para operar os comandos.
O vidro está a ficar riscado.	Utensílios com bordos ásperos. Foram utilizadas esponjas de limpeza ou produtos abrasivos inadequados.	Utilize utensílios com uma base plana e lisa. Consulte "Como escolher o recipiente certo". Consulte "Cuidados e limpeza".
Algumas panelas emitem estalidos ou crepitações.	Isto pode dever-se à própria construção do utensílio (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Isto é normal em certos utensílios e não indica um defeito.
A placa emite um ligeiro zumbido quando utilizada na potência máxima.	Típico da tecnologia de cozedura cerâmica.	Isto é normal; o ruído deve diminuir ou desaparecer quando o nível de potência é reduzido.
Os recipientes não aquecem e um indicador aparece no visor.	O fogão não está a detetar a panela porque não é adequada para cozinhar. O fogão não está a detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está centrada.	Utilize utensílios de cozinha adequados para o fogão. Consulte "Como escolher os utensílios de cozinha certos". Centralize os utensílios e certifique-se de que a base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.

A placa de fogão ou uma zona de cozedura desliga-se inesperadamente, emite um sinal sonoro e é apresentado um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador).	Falha técnica.	Anote as letras e os números do erro, desligue a placa e contacte um técnico qualificado.

Códigos de erro

Quando o painel apresenta um código alfanumérico, a placa ativou um modo de proteção para evitar danos. Anote o código e siga a ação recomendada na tabela. Se o aviso persistir ou voltar a surgir, não utilize a placa e contacte o Suporte Técnico, indicando o modelo e o número de série. Estes códigos agilizam o diagnóstico e garantem uma intervenção segura e eficaz.

Tipo de falha	Código de erro	Ação recomendada
O sensor principal está em circuito aberto ou em curto-circuito.	E3	Desligue a placa da fonte de alimentação e solicite assistência a um Centro de Assistência Autorizado para verificar ou substituir o sensor. Não tente repará-lo você mesmo.
Proteção contra sobretensão	E2	Verifique a instalação elétrica e a tensão da rede. Não utilize o fogão até que a tensão esteja correta. Se o problema persistir, contacte um eletricista qualificado.
Proteção contra subtensão	E1	Verifique a instalação elétrica e a tensão da rede. Não utilize o fogão até que a tensão esteja dentro do intervalo nominal. Se o problema persistir, contacte um eletricista qualificado.
Alta temperatura na superfície da placa	E5	Após o arranque e o aquecimento, se o sistema detetar uma temperatura excessivamente elevada na superfície, reportará a avaria e o equipamento interromperá o aquecimento.

Ponte de botão de toque/ transbordamento	E	Desligue o fogão e seque bem a zona do painel. Ligue-o novamente assim que estiver seco. Se o aviso persistir, contacte o Suporte Técnico.
Erro de comunicação	É	Falha de comunicação: Se existir uma falha de comunicação com a placa de alimentação, o código de erro é apresentado no espaço de 15 segundos.

Notas:

- Em resposta a qualquer código, a placa entra em modo de proteção.
- Não desmonte o dispositivo você mesmo.
- Todos os códigos de erro são apresentados nos dois dígitos centrais do visor digital.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto: Bolero™ Squad V 4002

Referência do produto: EU01_134536

Zonas de cozedura: 4 zonas

Potência elétrica instalada: 6000W

Voltagem: 220-240V~

Frequência: 50-60Hz

Consumo de energia da placa vitrocerâmica calculado por kg (placa EC): 188,9 Wh/kg

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		EU01_134536	
Tipo de fogão		Elétrico	
Número de seletores para as zonas de cozedura e/ou placas de fogão		4	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas de fogão sólidas)		Placa radiante	

Zonas (áreas) de cozinha	Diâmetro da zona de cozedura / área (mm)	Diâmetro dos utensílios de cozinha (mm)	Quantidade de água m cw (g)	Consumo de energia do teste E cw (Wh)	Consumo de energia do teste por kg de água (cozedura elétrica EC) (Wh/kg)
1	200	210	2050	392,57	191,5
2	165	180	1500	279,46	186,3
3	200	210	2050	392,57	191,5
4	165	180	1500	279,46	186,3

O consumo de energia no modo "desligado" é de 0,26 W, calculado de acordo com as orientações da norma EN 50564:2011 e dos regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Isto é conseguido ligando o aparelho à rede elétrica sem executar qualquer função. O interruptor/controlador do aparelho está na posição "desligado".
Tempo decorrido durante o qual o produto entra em modo de desligar: 5 minutos.

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

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

8. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com as normas aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto chegar ao fim da sua vida útil, deverá retirar as baterias e levá-las para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.
Para obter informações detalhadas sobre a forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as respetivas baterias, o consumidor deverá contactar as autoridades locais.
Pode encontrar informações sobre os sistemas nacionais de reciclagem de embalagens e a sua respetiva sinalética no nosso site.
A adesão às orientações acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

9. GARANTIA E SAT

Cecotec responderá ao utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto, nos termos, condições e prazos estabelecidos pela legislação aplicável.
Recomenda-se que as reparações sejam realizadas por pessoal especializado.
Se detetar algum problema com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o serviço oficial de assistência técnica da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

10. DIREITOS DE AUTOR

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, SL. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode ser reproduzido, armazenado em sistema de recuperação, transmitido ou distribuído, no todo

ou em parte, por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a prévia autorização escrita da CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Kookzone 1 (max. 1800 W)
2. Kookzone 2 (max. 1200 W)
3. Kookzone 3 (max. 1800 W)
4. Kookzone 4 (max. 1200 W)
5. Verglaasd keramisch oppervlak
6. Knoppen voor het selecteren van de kookzone (een set knoppen om de zone te kiezen)
7. Vergrendelknop
8. Verlaagknop
9. Timerknop
10. Vergrotingsknop
11. Aan/uit-knop

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

2. VOOR GEBRUIK

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

Inhoud van de doos:

- Product
- Gebruiksaanwijzing

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

3. INSTALLATIE

Selectie van installatieapparatuur

- Zaag het aanrechtblad op maat volgens de afmetingen die in afbeelding 2 worden weergegeven.
- Laat voor installatie en gebruik minimaal 5 cm vrije ruimte rondom de opening.
- Zorg ervoor dat de dikte van het aanrechtblad minimaal 30 mm is.
- Kies een hittebestendig materiaal voor het aanrechtblad om kromtrekken door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen.

Afmetingen (volgens figuur 2):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	44	39	565	495	50 min.

Ventilatie en veiligheidsafstanden

- Zorg voor goede ventilatie van de plaat en blokkeer de luchttoevoer of -afvoer niet.
- Minimale veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de bovenkast: 760 mm.
- Volgens figuur 3:

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	EN
760	50 min.	30 min.	Luchtinlaat	10 mm luchtuitlaat

Voordat u de kookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat:

- Het werkoppervlak is vierkant en waterpas, en er zijn geen structurele elementen die de benodigde ruimte voor de installatie belemmeren.
- Het werkoppervlak is gemaakt van hittebestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven geïntegreerde geforceerde afzuiging.
- De installatie voldoet aan de afstands-/vrije ruimte-eisen en alle toepasselijke wet- en regelgeving.
- Bij de vaste installatie is een geschikte scheidingsschakelaar ingebouwd om een volledige ontkoppeling van het elektriciteitsnet mogelijk te maken. Deze schakelaar is gemonteerd en geplaatst volgens de plaatselijke bedradingsnormen.
- De uitschakelaar is van een goedgekeurd type en garandeert een contactafstand van minimaal 3 mm op alle polen (of op alle stroomvoerende geleiders, indien de plaatselijke regelgeving deze variant toestaat).
- De uitschakelaar is na installatie van de afdekplaat gemakkelijk bereikbaar voor de gebruiker.

- Bij twijfel over de installatie dient men de plaatselijke bouwvoorschriften en de geldende verordeningen te raadplegen.
- Voor de wanden rondom de plaat worden hittebestendige en gemakkelijk te reinigen materialen gebruikt (bijvoorbeeld keramische tegels), waarbij materialen die door warmtestraling kunnen verslechteren, worden vermeden.

Controleer na de installatie van de kookplaat of:
- Het netsnoer is niet bereikbaar via de deuren of lades van het meubel.
- Er is een voldoende aanvoer van verse lucht van buiten de kast naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kastvak is geïnstalleerd, is er een thermische beschermingslaag onder de kookplaat aangebracht.
- De uitschakelaar is gemakkelijk bereikbaar voor de gebruiker.

Waarschuwingen
1. De kentekenplaat moet worden gemonteerd door gekwalificeerd personeel of erkende technici. Probeer deze handeling niet zelf uit te voeren.
2. Installeer de kookplaat niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger, aangezien vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. Installeer de printplaat op een manier die zorgt voor een goede warmteafvoer om de betrouwbaarheid te verbeteren.
4. De muur en het gebied boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de lagen van het gelamineerde aanrechtblad (sandwichconstructie) en de gebruikte lijmsoorten hittebestendig zijn.

De keramische kookplaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
Controleer voordat u de printplaat op het lichtnet aansluit of:
1. De elektrische installatie waarop de plaat wordt aangesloten, is geschikt voor het stroomverbruik.
2. De voedingsspanning komt overeen met de nominale waarde die is aangegeven in de specificaties die in deze handleiding worden beschreven.

Voor aansluiting op het stopcontact:
- Gebruik geen adapters, verloopstukken of aftapkranen; deze apparaten kunnen oververhitten en brand veroorzaken.
- De voedingskabel van het moederbord mag geen contact maken met delen of oppervlakken die hoge temperaturen bereiken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt boven de 75 °C komt.

- Raadpleeg een erkende en gekwalificeerde elektricien om de elektrische installatie correct uit te voeren.
- Wijzigingen aan de elektrische installatie mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende elektricien.
- De elektrische aansluiting van de plaat moet voldoen aan de geldende voorschriften en beveiligd worden door een enkelpolige stroomonderbreker of automatische schakelaar. Maak de elektrische aansluiting zoals weergegeven in figuur 4.
- Als de kabel beschadigd is en vervangen moet worden, moet deze handeling worden uitgevoerd door de officiële technische ondersteuningsdienst van Cecotec.

Aanvullende instructies
- De bevoegde installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is en voldoet aan de veiligheidsnormen.
- De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.
- De kabel moet periodiek worden gecontroleerd en mag alleen worden vervangen door geautoriseerde technici.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor ongevallen die voortvloeien uit het gebruik van het apparaat zonder aardverbinding of met een defecte aardverbinding.

4. BEDIENING

Het gebruik van de keramische kookplaat:
Om te beginnen met koken
1. Druk op de aan/uit-knop; op de kookplaat verschijnt een 0 in alle kookzones (deze 0 verdwijnt als er binnen 30 seconden geen verdere handelingen worden uitgevoerd).
2. Plaats een geschikte bak op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van de bak en het oppervlak van de zone schoon en droog zijn.
3. Tik op de selectieknop voor de gewenste kookzone; de 0-indicator naast de betreffende knop zal knipperen.
4. Druk op de knoppen "+" of "–" om het kookvermogen aan te passen.

Aan het einde van de kooktijd
1. Tik op de bijbehorende knop bij de kookzone-selectieknoppen voor de zone die u wilt uitschakelen.
2. Om het hele bord uit te schakelen, raak je de aan/uit-knop aan.

Let op: De "H"-indicator (oppervlaktetemperatuur > 60 °C) geeft aan welk gedeelte heet aanvoelt. De "H" verdwijnt zodra het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Dit kan ook gebruikt worden om energie te besparen: als u wilt doorkoken, gebruik dan het gedeelte dat nog heet is.

Knopvergrendeling
- Je kunt het slot activeren om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld dat kinderen per ongeluk een kookzone inschakelen).
- In de vergrendelingsmodus zijn alle knoppen uitgeschakeld, behalve de aan/uit-knop.

Om te blokkeren
- Houd de vergrendelingsknop 1,5 seconde ingedrukt.

Om te ontgrendelen
1. Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat.
2. Houd de vergrendelingsknop 3 seconden ingedrukt.
3. Het bestuur is weer operationeel.

Belangrijk
- Hoewel het paneel vergrendeld is, blijft de aan/uit-knop beschikbaar om de kookplaat in geval van nood uit te schakelen. De vergrendeling blijft actief; om de kookplaat opnieuw te gebruiken, moet u deze deactiveren.

Oververhittingsbeveiliging
- Een geïntegreerde temperatuursensor meet de interne temperatuur van het apparaat. Als deze een te hoge temperatuur detecteert, schakelt de kookplaat automatisch uit.

Waarschuwing voor restwarmte
- Na verloop van tijd kan er restwarmte achterblijven op het keramische glasoppervlak. De "H"-indicator verschijnt dan om u te waarschuwen uit de buurt van het hete gedeelte te blijven.

De timer gebruiken
- Je kunt de timer zo programmeren dat een kookzone uitschakelt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
- De maximale programmeerbare tijd bedraagt 99 minuten.

Stel de timer in om een kookzone uit te schakelen.
1. Tik op de knoppen voor het selecteren van de kookzone om de gewenste zone te kiezen. Het rode stipje naast de vermogensindicator licht op, wat aangeeft dat de zone is geselecteerd.
2. Druk op de timerknop; de timerindicator geeft "30" weer.
3. Pas de kooktijd aan:

- Directe methode: Druk op de knop 'Verhogen' of 'Verlagen' totdat de gewenste tijd is ingesteld (00-99 minuten). Als de 99 minuten worden overschreden, springt de waarde automatisch terug naar 00.
- Cijfermethode: Raak de timerknop nogmaals aan; het tientallencijfer zal knipperen. Stel het tientallencijfer in met de knoppen voor verhogen/verlagen. Na 3 seconden stopt het tientallencijfer met knipperen en begint het eenhedencijfer te knipperen; stel dit in met de knoppen voor verhogen/verlagen.

4. Zodra de tijd is ingesteld, begint het aftellen en geeft de timer de resterende tijd weer.
5. Om de timer voor de geselecteerde zone te annuleren: terwijl de zone nog steeds geselecteerd is, raak je de timerknop aan; de timer wordt geannuleerd en er verschijnt "--" op de indicator.
6. Na afloop van de geprogrammeerde tijd schakelt de kookzone automatisch uit.

Stel de timer in om meerdere kookzones uit te schakelen.

- Als u de timer voor meerdere kookzones tegelijk programmeert, geeft de timerindicator altijd de kortste resterende tijd weer.
  Als zone 2 bijvoorbeeld is ingesteld op 3 minuten en zone 1 op 6 minuten, geeft de timerindicator "3" weer.
- Opmerking: De rode stip naast de vermogensindicator knippert om de momenteel geselecteerde zone aan te geven.
- Wanneer de kooktimer op 0 staat, schakelt de bijbehorende kookzone automatisch uit.
- Let op: als u de tijd wilt wijzigen nadat u deze hebt ingesteld, start u de procedure opnieuw vanaf stap 1 van "De timer programmeren".

Kookrichtlijnen

- Waarschuwing: Bij het frituren verhitten oliën en vetten zeer snel. Bij zeer hoge temperaturen kunnen de olie of het vet spontaan ontbranden, wat een ernstig brandgevaar oplevert.

Vermogensafstelling (richtlijn)

De volgende instructies zijn richtlijnen. De exacte instelling hangt af van de pan, de hoeveelheid voedsel en het recept. Experimenteer met de keramische kookplaat totdat u de instelling vindt die het beste werkt.

Vermogensniveau	Geschikt voor
1–2	• Zachtjes verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel • Smelt chocolade, boter en aanbrandend voedsel • Zachtjes koken • Warmhouden / langzaam verwarmen
3–4	• Opnieuw opwarmen • Snel koken
5–6	• Pannenkoeken
7–8	• Sauteren • Pasta koken
9	• Intensief roerbakken • Aanbraden • Soep koken • Water koken

Het juiste keukengerei kiezen
- Gebruik geen keukengerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.
- Zorg ervoor dat de bodem van de kookpan glad is, plat tegen het glas ligt en dezelfde afmetingen heeft als het kookoppervlak. Plaats de kookpan altijd in het midden van het kookoppervlak.
- Til kookgerei altijd van de keramische kookplaat, schuif het er niet overheen, want dat kan krassen op het glas veroorzaken.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

Voordat we beginnen
- Voor routineonderhoud dient u altijd te wachten tot de kookplaat is afgekoeld en de restwarmte-indicator “H” is verdwenen. Reinig het hete glas niet, behalve in de hieronder vermelde gevallen.
- Kritieke uitzondering: Verwijder onmiddellijk alle gemorste suiker/karamel, suikerhoudende voedingsmiddelen, plastic of folie/aluminium van het nog hete oppervlak met een schraper die speciaal is ontworpen voor keramisch glas. Als u dit uitstelt, kan dit permanente schade aan het oppervlak veroorzaken.

Dagelijkse reiniging van het keramische glasoppervlak
- Verwijder losse deeltjes met een zachte, licht vochtige doek.
- Breng een paar druppels reinigingsmiddel aan dat speciaal is ontwikkeld voor keramische kookplaten en verdeel dit met een microvezeldoek. Verwijder eventuele resten met een vochtige doek en droog de plaat af om te polijsten. Vermijd producten die ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Voor licht aangekoekt vuil kunt u een reinigingscrème voor keramische kookplaten en een niet-schurende spons gebruiken; herhaal indien nodig.

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

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

Gemors met suikerhoudende voedingsmiddelen

- Verwijder ze onmiddellijk met een schraper die geschikt is voor keramische/ inductiekookplaten. Wees uiterst voorzichtig: het oppervlak kan erg heet zijn. Werkwijze:

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

- Gesmolten suiker kan, als het op glas afkoelt, erg moeilijk te verwijderen zijn of het oppervlak permanent beschadigen.
- Snijgevaar: Wanneer de beschermkap wordt verwijderd, is het schraperblad scherp. Gebruik het apparaat met uiterste voorzichtigheid en bewaar het altijd met de beschermkap erop, buiten het bereik van kinderen.

Vuil en gemorste vloeistoffen op het bedieningspaneel

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

- De aanwezigheid van vloeistoffen in het paneelgebied kan storingen veroorzaken; de

aanraaktoetsen reageren mogelijk niet correct.
- Zorg ervoor dat u het paneel grondig schoonmaakt en droogt voordat u de stroom weer aansluit.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Deze sectie helpt u bij het identificeren en oplossen van veelvoorkomende problemen zonder uw veiligheid in gevaar te brengen. Voer de voorgestelde controles uit (stroomvoorziening, bedieningspaneel schoonmaken en drogen, zoneselectie, geschikte container) voordat u om hulp vraagt. Als u een brandlucht, rook, vonken of beschadigd glas opmerkt, schakel de kookplaat dan onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de technische ondersteuning.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan.	Zonder elektriciteit.	Controleer of de kookplaat is aangesloten op het stroomnet en is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of regio. Als alles in orde is en het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een gekwalificeerde technicus.
De aanraaktoetsen reageren niet.	De knoppen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de knoppen. Zie het gedeelte 'Gebruik van de keramische kookplaat'.
De aanraaktoetsen werken niet naar behoren.	Er kan een dun laagje water of vloeistof op de knoppen zitten, of u raakt ze alleen met uw vingertop aan.	Zorg ervoor dat het bedieningspaneel schoon en droog is. Gebruik uw vingertop om de bedieningselementen te gebruiken.
Het glas raakt bekrast.	Keukengerei met ruwe randen. Er zijn ongeschikte/ schurende schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik keukengerei met een platte, gladde bodem. Zie "De juiste container kiezen". Zie "Verzorging en reiniging".
Sommige pannen maken knetterende of ploppende geluiden.	Dit kan te maken hebben met de constructie van het gebruiksvoorwerp zelf (lagen van verschillende metalen die op verschillende manieren trillen).	Dit is normaal bij bepaalde gebruiksvoorwerpen en duidt niet op een defect.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De plaat produceert een licht zoemend geluid bij gebruik van hoog vermogen.	Kenmerkend voor de keramische baktechnologie.	Dit is normaal; het geluid zou moeten afnemen of verdwijnen wanneer het vermogensniveau wordt verlaagd.
De containers worden niet warm en er verschijnt een indicator op het scherm.	De kookplaat detecteert de pan niet omdat deze niet geschikt is om op te koken. De kookplaat detecteert de pan niet omdat deze te klein is voor de kookzone of niet in het midden staat.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor de kookplaat. Zie “Het juiste kookgerei kiezen”. Plaats het kookgerei in het midden en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van het kookoppervlak.
Als de kookplaat of een kookzone onverwacht uitschakelt, klinkt er een toon en wordt er een foutcode weergegeven (meestal afgewisseld met één of twee cijfers op het timerdisplay).	Technische storing.	Noteer de letters en cijfers van de foutmelding, schakel het bord uit en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

Foutcodes

Wanneer het paneel een alfanumerieke code weergeeft, heeft de printplaat een beveiligingsmodus geactiveerd om schade te voorkomen. Noteer de code en volg de aanbevolen actie in de tabel. Als de waarschuwing blijft verschijnen of opnieuw verschijnt, gebruik de printplaat dan niet en neem contact op met de technische ondersteuning. Vermeld hierbij het model- en serienummer. Deze codes versnellen de diagnose en zorgen voor een veilige en effectieve interventie.

Soort storing	Foutcode	Aanbevolen actie
De hoofdsensor is onderbroken of kortgesloten.	E3	Koppel de printplaat los van de stroomvoorziening en vraag een erkend servicecentrum om de sensor te controleren of te vervangen. Probeer de reparatie niet zelf uit te voeren.
Overspanningsbeveiliging	E2	Controleer de elektrische installatie en de netspanning. Gebruik de kookplaat niet totdat de spanning correct is. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.

Onderspanningsbeveiliging	E1	Controleer de elektrische installatie en de netspanning. Gebruik de kookplaat niet totdat de spanning weer binnen het nominale bereik ligt. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Hoge temperatuur aan het oppervlak van de plaat	E5	Als het systeem na het opstarten en opwarmen een te hoge temperatuur op het oppervlak detecteert, meldt het een fout en stopt de verwarming.
Overloop / Overbrugging van aanraakknoppen	En	Schakel de kookplaat uit en droog het bedieningspaneel grondig af. Schakel de kookplaat weer in zodra deze droog is. Als de waarschuwing blijft verschijnen, neem dan contact op met de technische ondersteuning.
Communicatiefout	Er	Communicatiestoring: Als er een communicatiestoring optreedt met de voedingsprintplaat, wordt de foutcode binnen 15 seconden weergegeven.

Cijfers:

- Als reactie op een willekeurige code schakelt het bord over naar de beveiligingsmodus.
- Demonteer het apparaat niet zelf.
- Alle foutcodes worden weergegeven in de twee middelste cijfers van het digitale display .

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product: Bolero™ Squad V 4002

Productreferentie: EU01_134536

Kookzones: 4 zones

Geïnstalleerd elektrisch vermogen: 6000W

Spanning: 220-240V~

Frequentie: 50-60 Hz

Energieverbruik van de keramische kookplaat berekend per kg (EC- kookplaat): 188,9 Wh /kg

	Symbool	Waard	Eenheid
Modelidentificatie		EU01_134536	
Type kookplaat		Elektrisch	
Aantal keuzeknoppen voor de kookzones en/ of kookplaten		4	
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -gebieden, stralingskookzones, massieve kookplaten)		Stralingsplaat	

Kookzones (gebieden)	Diameter van de kookzone/het kookoppervlak (mm)	Diameter van keukengerei (mm)	Hoeveelheid water m cw (g)	Energieverbruik van de test E cw (Wh)	Energieverbruik van de test per kg water (EC elektrisch) koken) (Wh /kg)
1	200	210	2050	392,57	191,5
2	165	180	1500	279,46	186.3
3	200	210	2050	392,57	191,5
4	165	180	1500	279,46	186.3

Het stroomverbruik in de "uit"-stand bedraagt 0,26 W, berekend volgens de richtlijnen van norm EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EC en 801/2013/EC. Dit wordt bereikt door het apparaat aan te sluiten op het lichtnet zonder dat er een functie wordt uitgevoerd. De schakelaar/controller van het apparaat staat in de "uit"-stand.
De tijdsduur waarin het product uitschakelt: 5 minuten.

BELANGRIJK: De vermelde waarden zijn verkregen in een laboratoriumomgeving conform de geldende normen. Deze waarden kunnen variëren afhankelijk van de omgevingsomstandigheden en het gebruik van de thermo-elektrische koeler.

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.
Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

9. GARANTIE EN TECHNISCHE DIENST

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

10. COPYRIGHT

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

11. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Strefa gotowania 1 (maks. 1800 W)
2. Strefa gotowania 2 (maks. 1200 W)
3. Strefa gotowania 3 (maks. 1800 W)
4. Strefa gotowania 4 (maks. 1200 W)
5. Płyta witroceramiczna
6. Przyciski wyboru strefy gotowania
7. Przycisk blokady
8. Przycisk zmniejszania
9. Przycisk timera
10. Przycisk zwiększania
11. Przycisk włączania/wyłączania

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

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania:

- Produkt
- Instrukcja obsługi

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

3. INSTALACJA

Wybór elementów montażowych

- Wytnij otwór w blacie zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku 2.
- W celu montażu i użytkowania należy zapewnić minimalną przestrzeń 5 cm wokół otworu.
- Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm.
- Należy wybrać blat z materiału odpornego na wysoką temperaturę, aby uniknąć odkształceń spowodowanych wysoką temperaturą płyty.

Wymiary (zgodnie z rysunkiem 2):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	44	39	565	495	50 min.

Wentylacja i odległości bezpieczeństwa

- Należy zapewnić dobrą wentylację płyty i nie zasłaniać wlotu ani wylotu powietrza.
- Minimalna odległość bezpieczeństwa między płytą a meblem umieszczonym nad nią: 760 mm.
- Zgodnie z rysunkiem 3:

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Wlot powietrza	Wylot powietrza 10 mm

Przed zamontowaniem płyty należy upewnić się, że:

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie ograniczają przestrzeni niezbędnej do instalacji.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeśli płyta jest montowana nad piekarnikiem, piekarnik ten posiada wbudowaną wentylację wymuszoną.
- Instalacja spełnia wymagania dotyczące odległości/przestrzeni oraz wszystkie obowiązujące normy i przepisy.
- W instalacji stałej zastosowano odpowiedni wyłącznik odcinający umożliwiający całkowite odłączenie od sieci elektrycznej, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi normami okablowania.
- Wyłącznik jest typu zatwierdzonego i zapewnia odstęp między stykami wynoszący co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach fazowych, jeśli lokalne przepisy dopuszczają ten wariant).
- Wyłącznik będzie łatwo dostępny dla użytkownika po zainstalowaniu płyty.

- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i zapoznać się z obowiązującymi przepisami.
- Na powierzchniach ścian otaczających płytę należy stosować wykończenia odporne na wysoką temperaturę i łatwe do czyszczenia (na przykład płytki ceramiczne), unikając materiałów, które mogą ulec zniszczeniu pod wpływem promieniowania cieplnego.

Po zamontowaniu płyty należy sprawdzić, czy:
- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwiczki lub szuflady mebla.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub komorą szafki, pod podstawą płyty umieszczono barierę termiczną.
- Wyłącznik awaryjny jest łatwo dostępny dla użytkownika.

Ostrzeżenia
1. Płyta musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub autoryzowanych serwisantów. Nie należy wykonywać tej czynności samodzielnie.
2. Nie należy instalować płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką bębnową, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płytę należy zainstalować w sposób zapewniający prawidłowe odprowadzanie ciepła, aby zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i obszar nad blatem roboczym powinny być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwy blatu laminowanego (konstrukcja wielowarstwowa) oraz użyte kleje muszą być odporne na wysoką temperaturę.

Podłączenie płyty ceramicznej do sieci elektrycznej
Przed podłączeniem płyty do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:
1. Instalacja elektryczna, do której ma zostać podłączona płyta, jest dostosowana do jej poboru mocy.
2. Napięcie zasilania odpowiada wartości znamionowej podanej w specyfikacji zawartej w niniejszej instrukcji.

W celu podłączenia do gniazdka elektrycznego:
- Nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników; urządzenia te mogą się przegrzewać i spowodować pożar.
- Przewód zasilający płyty nie może stykać się z obszarami lub częściami, które osiągają wysokie temperatury i należy go ułożyć w taki sposób, aby w żadnym miejscu temperatura nie przekraczała 75°C.

- W celu prawidłowego wykonania instalacji elektrycznej należy skonsultować się z uprawnionym i wykwalifikowanym elektrykiem.
- Wszelkie modyfikacje instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego elektryka.
- Podłączenie elektryczne płyty musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami i zabezpieczone za pomocą jednobiegunowego wyłącznika nadprądowego lub automatycznego. Podłączenie elektryczne należy wykonać zgodnie z rysunkiem 4.
- Jeśli przewód jest uszkodzony i wymaga wymiany lub naprawy, czynność tę musi wykonać oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec.

Dodatkowe wskazówki
- Autoryzowany instalator musi upewnić się, że podłączenie elektryczne jest prawidłowe i zgodne z normami bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód należy okresowo sprawdzać, a jego wymianę mogą wykonywać wyłącznie autoryzowani technicy.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z użytkowania urządzenia bez uziemienia lub z wadliwym uziemieniem.

4. OBSŁUGA

Korzystanie z płyty ceramicznej:
Aby rozpocząć gotowanie
1. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania; na wyświetlaczu płyty pojawi się wartość 0 we wszystkich strefach gotowania (wartość ta zniknie, jeśli w ciągu 30 sekund nie zostanie wykonana żadna inna czynność).
2. Umieść odpowiednie naczynie na wybranym polu grzejnym. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy są czyste i suche.
3. Naciśnij przycisk wyboru żądanej strefy gotowania; wskaźnik 0 obok odpowiedniego przycisku zacznie migać.
4. Naciśnij przyciski „+" lub „–", aby ustawić moc gotowania.

Po zakończeniu gotowania
1. Naciśnij odpowiedni przycisk wyboru strefy gotowania dla strefy, którą chcesz wyłączyć.
2. Aby wyłączyć całą płytę, naciśnij przycisk włączania/wyłączania.

Uwaga: wskaźnik „H" (temperatura powierzchni > 60°C) pokazuje, która strefa jest gorąca w dotyku. Symbol „H" zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można to również wykorzystać jako pomoc w oszczędzaniu energii: jeśli zamierzasz kontynuować

gotowanie, użyj strefy, która nadal pozostaje gorąca.

Blokada przycisków
- Można włączyć blokadę, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (na przykład aby dzieci nie włączyły przypadkowo strefy gotowania).
- Gdy panel znajduje się w trybie blokady, wszystkie przyciski są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania.

Aby zablokować
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady przez 1,5 sekundy.

Aby odblokować
1. Upewnij się, że płyta jest włączona,
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady przez 3 sekundy.
3. Płyta znów jest gotowa do pracy.

Ważne
- Gdy panel jest zablokowany, przycisk włączania/wyłączania pozostaje dostępny, aby wyłączyć panel w sytuacji awaryjnej. Blokada pozostaje aktywna; aby ponownie korzystać z panelu, należy ją wyłączyć.

Zabezpieczenie przed zbyt wysoką temperaturą
- Wbudowany czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz urządzenia. W przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury płyta automatycznie wyłączy się.

Ostrzeżenie o resztkowym cieple
- Po pewnym czasie pracy na powierzchni płyty ceramicznej może utrzymywać się ciepło resztkowe. W celu ostrzeżenia o konieczności trzymania się z dala od gorącego obszaru pojawia się symbol „H".

Użycie timera
- Można zaprogramować timer tak, aby strefa gotowania wyłączyła się po upływie ustawionego czasu.
- Maksymalny programowalny czas to 99 minut.

Ustawianie timera w celu wyłączenia strefy gotowania
1. Naciśnij przyciski wyboru strefy gotowania, aby wybrać strefę. Czerwony punkt obok wskaźnika mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.

2. Naciśnij przycisk timera; wskaźnik timera pokaże „30".
3. Ustaw czas gotowania:

- Metoda bezpośrednia: naciśnij przycisk zwiększania lub zmniejszania, aż ustawisz żądany czas (00–99 minut). Jeśli przekroczysz 99 minut, wartość automatycznie wróci do 00.
- Metoda cyfrowo-numeryczna: naciśnij ponownie przycisk timera; zacznie migać cyfra dziesiątek. Ustaw dziesiątki za pomocą przycisków zwiększania/zmniejszania. Po 3 sekundach dziesiątki przestaną migać, a zacznie migać cyfra jedności; ustaw ją za pomocą przycisków zwiększania/zmniejszania.

4. Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie, a wyświetlacz timera pokaże pozostały czas.
5. Aby anulować timer dla wybranej strefy: gdy strefa jest nadal zaznaczona, naciśnij przycisk timera; timer zostanie anulowany, a na wyświetlaczu pojawi się „--".
6. Po upływie czasu zaprogramowana strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Ustawianie timera w celu wyłączenia kilku stref gotowania

- Jeśli timer zostanie ustawiony jednocześnie dla więcej niż jednej strefy gotowania, wskaźnik timera będzie zawsze wyświetlał najkrótszy pozostały czas.
  Przykład: jeśli strefa 2 jest ustawiona na 3 minuty, a strefa 1 na 6 minut, wskaźnik timera wyświetli „3".
- Uwaga: czerwony punkt obok wskaźnika poziomu mocy będzie migał, wskazując aktualnie wybraną strefę.
- Gdy timer osiągnie 0, odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie.
- Uwaga: jeśli chcesz zmienić czas po jego ustawieniu, zacznij od nowa od kroku 1 w sekcji „Programowanie timera".

Wskazówki dotyczące gotowania

- Uwaga: podczas smażenia oleje i tłuszcze bardzo szybko się nagrzewają. W bardzo wysokich temperaturach olej lub tłuszcz mogą ulec samozapłonowi, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

Ustawienie mocy (wytyczne orientacyjne)

Poniższe wskazówki mają charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie zależy od naczynia, ilości potrawy i przepisu. Należy wypróbować różne ustawienia płyty, aby znaleźć najbardziej odpowiednie ustawienie.

Poziom mocy	Zastosowanie
1-2	• Delikatne podgrzewanie niewielkich ilości potraw • Roztapianie czekolady, masła i potraw, które łatwo się przypalają • Delikatne gotowanie • Utrzymywanie ciepła / powolne podgrzewanie
3-4	• Podgrzewanie • Szybkie gotowanie
5–6	• Naleśniki
7–8	• Podsmażanie • Gotowanie makaronu
9	• Intensywne smażenie • Znakowanie mięsa • Gotowanie zupy • Gotowanie wody

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

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem
- W przypadku rutynowego czyszczenia należy zawsze poczekać, aż płyta ostygnie, a symbol „H" wskazujący na ciepło resztkowe zniknie. Nie należy czyścić gorącej płyty, z wyjątkiem przypadków wymienionych poniżej.
- Istotny wyjątek: natychmiast usuń z jeszcze gorącego obszaru wszelkie rozlane cukry/karmel, słodkie potrawy, stopione tworzywa sztuczne lub papier/folię aluminiową, używając specjalnej skrobaczki do szkła ceramicznego. Zbyt długie zwlekanie może spowodować trwałe uszkodzenia powierzchni.

Codzienne czyszczenie powierzchni ceramicznej
- Luźne resztki usuń miękką, lekko zwilżoną ściereczką.
- Nałóż kilka kropli specjalnego środka do czyszczenia płyt ceramicznych i rozprowadź go ściereczką z mikrofibry; usuń pozostałości wilgotną ściereczką i wytrzyj do połysku.

Unikaj produktów zawierających amoniak lub wybielacz.
- W przypadku lekko przywartego brudu użyj mleczka do czyszczenia płyt ceramicznych i nieściernej gąbki; w razie potrzeby powtórz czynność.

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

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

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

- Stopiony cukier, jeśli ostygnie na szkle, może być bardzo trudny do usunięcia lub trwale uszkodzić powierzchnię.
- Niebezpieczeństwo skaleczenia: po zdjęciu osłony ochronnej ostrze skrobaka pozostaje ostre. Należy używać go z dużą ostrożnością i zawsze przechowywać z założoną osłoną oraz poza zasięgiem dzieci.

Zabrudzenia i rozlane płyny na panelu sterowania

1. Odłącz płytę od zasilania za pomocą odpowiedniego wyłącznika lub wyłącznika różnicowoprądowego.

2. Wyczyść panel za pomocą gąbki lub czystej, lekko zwilżonej ściereczki.
3. Całkowicie wysusz panel sterowania.
4. Włącz zasilanie. Ważne:

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

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Ta sekcja pomoże zidentyfikować i rozwiązać typowe problemy bez narażania bezpieczeństwa. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy wykonać sugerowane czynności sprawdzające (zasilanie, czysty i suchy panel sterowania, wybór strefy, odpowiednie naczynie). W przypadku wyczucia zapachu spalenizny, dymu, iskier lub uszkodzenia szkła należy natychmiast wyłączyć i odłączyć płytę oraz skontaktować się z serwisem technicznym.

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy płyta jest podłączona do sieci i włączona. Sprawdź, czy w mieszkaniu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko jest w porządku, a problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Zobacz sekcję „Korzystanie z płyty ceramicznej”.
Przyciski dotykowe nie działają prawidłowo.	Na przyciskach może znajdować się cienka warstwa wody lub innego płynu albo dotykasz ich tylko czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar panelu sterowania jest czysty i suchy. Do obsługi przycisków używaj opuszka palca.
Szkło ulega zarysowaniu.	Naczynia z chropowatymi krawędziami. Użyto gąbek lub nieodpowiednich/ściernych środków czyszczących.	Należy używać naczyń o płaskim i gładkim dnie. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają odgłosy skrzypienia lub trzaski.	Może to wynikać z konstrukcji samego naczynia (warstwy różnych metali, które wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku niektórych naczyń i nie oznacza usterki.

Płyta wydaje delikatny szum przy użyciu wysokiej mocy.	Jest to typowe dla technologii ceramicznej.	Jest to normalne; hałas powinien się zmniejszyć lub zniknąć po zmniejszeniu mocy.
Naczynia się nie nagrzewają i na wyświetlaczu pojawia się komunikat.	Płyta nie wykrywa naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania na tej płycie. Płyta nie wykrywa naczynia, ponieważ jest ono zbyt małe dla danej strefy gotowania lub nie jest wyśrodkowane.	Należy używać naczyń odpowiednich do gotowania na płycie. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia". Wyśrodkuj naczynie i upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru strefy gotowania.
Płyta lub strefa gotowania wyłącza się nieoczekiwanie, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera).	Usterka techniczna.	Zapisz litery i cyfry błędu, wyłącz płytę i skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisantem.

Kody błędów

Gdy na panelu wyświetli się kod alfanumeryczny, oznacza to, że płyta włączyła tryb ochronny w celu zapobieżenia uszkodzeniom. Należy zapisać kod i wykonać czynność zalecaną w tabeli; jeśli komunikat nie zniknie lub pojawi się ponownie, nie należy korzystać z płyty i skontaktować się z serwisem technicznym, podając model i numer seryjny. Kody te przyspieszają diagnostykę i gwarantują bezpieczną oraz skuteczną interwencję.

Rodzaj usterki	Kod błędu	Zalecane działanie
Główny czujnik jest w obwodzie otwartym lub uległ zwarciu	E3	Odłącz płytę od sieci i poproś o pomoc autoryzowany serwis techniczny w celu sprawdzenia lub wymiany czujnika. Nie próbuj naprawiać go samodzielnie.
Zabezpieczenie przeciwprzepięciowe	E2	Sprawdź instalację elektryczną i napięcie sieciowe. Nie używaj płyty, dopóki napięcie nie będzie prawidłowe. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Zabezpieczenie przeciwpodnapięciowe	E1	Sprawdź instalację elektryczną i napięcie sieciowe. Nie używaj płyty, dopóki napięcie nie znajdzie się w zakresie znamionowym. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Wysoka temperatura na powierzchni płyty	E5	Po uruchomieniu i nagrzaniu, jeśli system wykryje zbyt wysoką temperaturę na powierzchni, informuje o błędzie, a urządzenie przestaje grzać.
Przepełnienie / zwarcie przycisków dotykowych	Et	Wyłącz płytę i całkowicie osusz obszar panelu. Włącz ponownie, gdy będzie suchy. Jeśli komunikat nadal się pojawia, skontaktuj się z serwisem technicznym.
Błąd komunikacji	Er	Błąd komunikacji: w przypadku nieprawidłowości w komunikacji z płytą zasilającą, kod błędu wyświetla się na 15 sekund.

Uwagi:
- W przypadku wyświetlenia dowolnego kodu płyta przechodzi w tryb ochronny.
- Nie należy samodzielnie demontować urządzenia.
- Wszystkie kody błędów wyświetlane są na dwóch środkowych cyfrach wyświetlacza cyfrowego.

7. DANE TECHNICZNE

Produkt: Bolero™ Squad V 4002
Numer referencyjny produktu: EU01_134536

Strefy gotowania: 4 strefy
Zainstalowana moc elektryczna: 6000 W
Napięcie: 220-240 V~
Częstotliwość: 50-60 Hz
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg (EC hob): 188,9 Wh/kg

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu		EU01_134536	
Typ płyty kuchennej		Elektryczna	

	Symbol	Wartość	Jednostka
Liczba przełączników palników i/lub stref gotowania		4	
Technika grzewcza (palniki i strefy gotowania indukcyjne, palniki radiacyjne, płyty stałe)		Płyta grzejna	

Strefy gotowania (obszary)	Średnica strefy gotowania / obszaru (mm)	Średnica naczyń kuchennych (mm)	Ilość wody m cw (g)	Zużycie energii w teście E cw (Wh)	Testowe zużycie energii na kg wody (EC electric cooking) (Wh/kg)
1	200	210	2050	392,57	191,5
2	165	180	1500	279,46	186,3
3	200	210	2050	392,57	191,5
4	165	180	1500	279,46	186,3

Zużycie energii w trybie „wyłączonym" wynosi 0,26 W, zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 i europejskimi przepisami 1275/2008/WE i 801/2013/WE. W tym celu urządzenie jest podłączane do sieci bez wykonywania żadnej funkcji. Przełącznik/regulator urządzenia został ustawiony w pozycji „wyłączone".
Czas, po upływie którego urządzenie przechodzi w tryb wyłączenia: 5 minut.

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

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

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię/akumulator należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.
Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii/

akumulatorów, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.
Informacje na temat krajowych programów recyklingu opakowań i ich oznakowania można znaleźć na naszej stronie internetowej.
Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.
Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.
Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiekolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

11. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

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

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obrázek 1

1. Varná zóna 1 (max. 1800 W)
2. Varná zóna 2 (max. 1200 W)
3. Varná zóna 3 (max. 1800 W)
4. Varná zóna 4 (max. 1200 W)
5. Sklokeramický povrch
6. Tlačítka pro výběr varné zóny (sada tlačítek pro výběr zóny)
7. Tlačítko zámku
8. Tlačítko pro snížení
9. Tlačítko časovače
10. Tlačítko zvětšení
11. Tlačítko napájení

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

2. PŘED POUŽITÍM

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

Obsah krabice:

- Produkt
- Návod k použití

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

3. INSTALACE

Výběr instalačního vybavení

- Pracovní desku rozřežte podle rozměrů uvedených na obrázku 2.
- Pro instalaci a použití ponechte kolem otvoru minimální volný prostor 5 cm.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je alespoň 30 mm.

- Vyberte tepelně odolný materiál pracovní desky, abyste zabránili deformaci v důsledku tepelného záření varné desky.

Rozměry (dle obrázku 2):

Délka (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	Š (mm)	X (mm)
590	520	44	39	565	495	50 minut

Větrání a bezpečnostní vzdálenosti
- Udržujte desku dobře větranou a neblokujte přívod ani odvod vzduchu.
- Minimální bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad ní: 760 mm.
- Podle obrázku 3:

A (mm)	Š (mm)	C (mm)	D	A
760	50 minut	30 minut	Přívod vzduchu	10mm výstup vzduchu

Před instalací varné desky se ujistěte, že:
- Pracovní plocha je čtvercová a rovná a neobsahuje žádné konstrukční prvky, které by zasahovaly do potřebného prostoru pro instalaci.
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného materiálu.
- Pokud je varná deska instalována nad troubou, má trouba integrované nucené větrání.
- Instalace splňuje požadavky na vzdálenost/světlé prostory a všechny platné předpisy a pravidla.
- V pevné instalaci je zabudován vhodný odpojovací vypínač, který umožňuje úplné odpojení od elektrické sítě, namontovaný a umístěný v souladu s místními normami pro elektroinstalaci.
- Vypínač je schváleného typu a zaručuje vzdálenost kontaktů nejméně 3 mm na všech pólech (nebo na všech vodičích pod napětím, pokud místní předpisy tuto variantu povolují).
- Vypínač bude pro uživatele snadno přístupný s nainstalovanou deskou.
- V případě pochybností ohledně instalace se konzultují místní stavební úřady a příslušné vyhlášky.
- Pro povrchy stěn obklopujících desku se používají tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (například keramické dlaždice), přičemž se vyhýbají materiálům, které by se mohly poškodit tepelným zářením.

Po instalaci varné desky zkontrolujte, zda:
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka ani zásuvky nábytku.

- Z vnější strany skříně k základně varné desky je zajištěn dostatečný přísun čerstvého vzduchu.
- Pokud je varná deska instalována nad zásuvkou nebo přihrádkou ve skříňce, je pod základnou varné desky umístěna tepelná ochranná bariéra.
- Vypínač je pro uživatele snadno přístupný.

Varování

1. Desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo autorizovaní technici. Nepokoušejte se o tuto operaci sami.
2. Neinstalujte varnou desku přímo nad myčku nádobí, ledničku, mrazák, pračku nebo sušičku, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Desku nainstalujte tak, aby byl zajištěn správný odvod tepla a zvýšila se tak její spolehlivost.
4. Stěna a plocha nad pracovní deskou musí být tepelně odolné.
5. Aby se zabránilo poškození, musí být vrstvy laminované pracovní desky (sendvičová konstrukce) a použitá lepidla odolná vůči teplu.

Připojení keramické varné desky k elektrické síti

Před připojením desky k elektrické síti zkontrolujte, zda:

1. Elektrická instalace, ke které bude deska připojena, je vhodná pro spotřebovanou energii.
2. Napájecí napětí odpovídá jmenovité hodnotě uvedené v charakteristikách popsaných v tomto návodu.

Pro připojení k elektrické zásuvce:

- Nepoužívejte adaptéry, redukce ani kohouty; tato zařízení se mohou přehřát a způsobit požár.
- Napájecí kabel desky by se neměl dotýkat oblastí nebo částí, které dosahují vysokých teplot, a měl by být umístěn tak, aby v žádném bodě nepřekročil 75 °C.
- Pro správné provedení elektroinstalace se poraďte s licencovaným a kvalifikovaným elektrikářem.
- Jakékoli úpravy elektrické instalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Elektrické připojení desky musí splňovat platné předpisy a být chráněno jednopólovým jističem nebo automatickým spínačem. Elektrické připojení proveďte dle obrázku 4.
- Pokud je kabel poškozený a je třeba jej vyměnit, musí tuto operaci provést oficiální technická podpora Cecotec.

Další pokyny

- Autorizovaný instalatér musí zajistit, aby elektrické připojení bylo správné a splňovalo

bezpečnostní normy.
- Kabel by neměl být ohnutý ani stlačený.
- Kabel by měl být pravidelně kontrolován a měl by být vyměňován pouze autorizovanými techniky.
- Výrobce nenese odpovědnost za nehody vzniklé v důsledku používání spotřebiče bez uzemnění nebo s vadným uzemněním.

4. PROVOZ

Použití keramické varné desky:

Zahájení vaření

1. Stiskněte tlačítko napájení; varná deska zobrazí na všech varných zónách 0 (tato 0 zmizí, pokud do 30 sekund neprovedete žádnou další operaci).
2. Umístěte vhodnou nádobu na varnou zónu, kterou chcete použít. Ujistěte se, že dno nádoby a povrch zóny jsou čisté a suché.
3. Dotkněte se tlačítka výběru požadované varné zóny; kontrolka 0 vedle příslušného tlačítka bude blikat.
4. Stiskněte tlačítka „+" nebo „–" pro nastavení výkonu vaření.

Na konci vaření

1. Dotkněte se příslušného tlačítka mezi tlačítky výběru varné zóny pro zónu, kterou chcete vypnout.
2. Chcete-li vypnout celou desku, stiskněte tlačítko Napájení.

Pozor: Indikátor „H" (teplota povrchu > 60 °C) ukazuje, která oblast je horká na dotek. „H" zmizí, jakmile povrch vychladne na bezpečnou teplotu. To lze také využít jako pomůcku pro úsporu energie: pokud potřebujete pokračovat ve vaření, použijte oblast, která je stále horká.

Zámek tlačítka

- Zámek můžete aktivovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (například dětmi, které omylem zapnou varnou zónu).
- Pokud je panel v režimu Uzamčení, jsou všechna tlačítka kromě tlačítka Napájení neaktivní.

Blokovat

- Stiskněte a podržte tlačítko Zamknout po dobu 1,5 sekundy.

Odemknout

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

2. Stiskněte a podržte tlačítko Zamknout po dobu 3 sekund.
3. Představenstvo je opět v provozu.

Důležité
- I když je panel uzamčen, tlačítko napájení zůstává k dispozici pro vypnutí varné desky v případě nouze. Zámek zůstává aktivní; pro opětovné použití varné desky jej musíte deaktivovat.

Ochrana proti přehřátí
- Integrovaný teplotní senzor sleduje vnitřní teplotu spotřebiče. Pokud detekuje nadměrnou teplotu, varná deska se automaticky vypne.

Varování před zbytkovým teplem
- Po určité době používání může na sklokeramickém povrchu zůstat zbytkové teplo. Zobrazí se kontrolka „H", která vás varuje, abyste se nepřibližovali k horké oblasti.

Používání časovače
- Časovač můžete naprogramovat tak, aby se varná zóna vypnula po uplynutí nastaveného času.
- Maximální programovatelný čas je 99 minut.

Nastavení časovače pro vypnutí varné zóny
1. Dotkněte se tlačítek pro výběr varné zóny pro výběr zóny. Rozsvítí se červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu, která označuje vybranou zónu.
2. Stiskněte tlačítko časovače; indikátor časovače zobrazí „30".
3. Upravte dobu vaření:
- Přímá metoda: Stiskněte tlačítko pro zvýšení nebo snížení, dokud nenastavíte požadovaný čas (00–99 minut). Pokud je překročeno 99 minut, hodnota se automaticky vrátí na 00.
- Metoda s číslicemi: Znovu stiskněte tlačítko Časovač; číslice desítek bude blikat. Upravte číslici desítek pomocí tlačítek pro zvýšení/snížení. Po 3 sekundách číslice desítek přestane blikat a začne blikat číslice jednotek; upravte ji pomocí tlačítek pro zvýšení/snížení.
4. Jakmile je čas nastaven, spustí se odpočítávání a indikátor časovače zobrazí zbývající čas.
5. Zrušení časovače pro vybranou zónu: při stále vybrané zóně stiskněte tlačítko časovače; časovač se zruší a na indikátoru se zobrazí „--".
6. Po uplynutí naprogramovaného času se varná zóna automaticky vypne.

Nastavte časovač pro vypnutí několika varných zón

- Pokud naprogramujete časovač pro více varných zón současně, indikátor časovače bude vždy zobrazovat nejkratší zbývající čas.
  Například, pokud je zóna 2 nastavena na 3 minuty a zóna 1 na 6 minut, indikátor časovače bude ukazovat „3".
- Poznámka: Červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu bude blikat a bude indikovat aktuálně vybranou zónu.
- Když časovač vaření dosáhne 0, příslušná varná zóna se automaticky vypne.
- Poznámka: Pokud chcete čas po nastavení změnit, zopakujte postup od kroku 1 v části „Naprogramování časovače ".

Pokyny pro vaření

- Pozor: Při smažení se oleje a tuky velmi rychle zahřívají. Při velmi vysokých teplotách se olej nebo tuk může samovolně vznítit, což představuje vážné riziko požáru.

Nastavení výkonu (orientační bod)

Následující pokyny jsou pouze orientační. Přesné nastavení závisí na pánvi, množství jídla a receptu. Experimentujte s keramickou varnou deskou, dokud nenajdete nastavení, které vám nejlépe vyhovuje.

Úroveň výkonu	Vhodné pro
1–2	• Jemné ohřívání malého množství jídla • Rozpouští čokoládu, máslo a snadno připálené potraviny • Jemný var • Udržování tepla / pomalý ohřev
3–4	• Ohřev • Rychlý var
5–6	• Palačinky
7–8	• Restování • Vaření těstovin
9	• Intenzivní smažení • Opékání • Vaření polévky • Vaření vody

Výběr správného kuchyňského náčiní

- Nepoužívejte kuchyňské náčiní se zoubkovanými hranami nebo zakřiveným dnem.
- Ujistěte se, že dno nádoby je hladké, leží rovně na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Nádobu vždy umístěte do středu varné zóny.
- Nádobí vždy zvedejte ze sklokeramické varné desky, neposouvejte ho, mohlo by sklo poškrábat.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Než začneme

- Při běžném čištění vždy počkejte, dokud varná deska nevychladne a nezmizí kontrolka zbytkového tepla „H". Horké sklo nečistěte s výjimkou níže uvedených případů.
- Kritická výjimka: Z horké oblasti ihned odstraňte rozlitý cukr/karamel, slazené potraviny, plast nebo fólii/hliník pomocí škrabky speciálně určené na sklokeramické povrchy. Pokud s tím nebudete otálet, může dojít k trvalému poškození povrchu.

Denní čištění sklokeramického povrchu

- Uvolněné nečistoty odstraňte měkkým, mírně navlhčeným hadříkem.
- Naneste několik kapek čisticího prostředku speciálně určeného pro sklokeramické varné desky a rozetřete hadříkem z mikrovlákna. Zbytky odstraňte vlhkým hadříkem a osušte, aby se vyleštil. Vyhněte se produktům obsahujícím amoniak nebo bělidlo.
- Na mírně ulpívající nečistoty použijte čisticí krém na sklokeramické varné desky a neabrazivní houbičku; v případě potřeby opakujte.

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

- Odpojte desku od sítě pomocí jističe nebo proudového chrániče určeného k tomuto účelu.
- Na teplý (ne horký) povrch naneste speciální čisticí prostředek na sklokeramické/indukční varné desky.
- Opláchněte a osušte povrch čistým hadříkem nebo kuchyňským papírem.
- Obnovte napájení. Důležité:
- Po výpadku proudu indikace horkého povrchu zmizí, ale oblast se může stále hořet na dotek.
- Používejte pouze houbičky/drticí podložky speciálně určené pro sklokeramické varné desky. Nepoužívejte agresivní, korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Vždy si přečtěte etiketu, abyste se ujistili, že jsou vhodné.
- Nenechávejte na skle zbytky čisticího prostředku, mohl by způsobit trvalé skvrny.

Rozlité sladké potraviny

- Okamžitě je odstraňte škrabkou vhodnou pro sklokeramické/indukční varné desky. Buďte velmi opatrní: místo může být velmi horké. Postup:

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

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

trvale poškodit povrch.
- Nebezpečí pořezání: Po odstranění ochranného krytu je škrabka ostrá. Používejte s maximální opatrností a vždy skladujte s nasazeným krytem mimo dosah dětí.

Nečistoty a rozlité tekutiny na ovládacím panelu
1. Odpojte desku od sítě pomocí příslušného spínače nebo diferenciálního jističe.
2. Panel očistěte mírně navlhčenou houbičkou nebo čistým hadříkem.
3. Ovládací panel zcela osušte.
4. Obnovte napájení. Důležité:
- Přítomnost kapalin v oblasti panelu může způsobit poruchy; dotyková tlačítka nemusí správně reagovat.
- Před opětovným připojením napájení nezapomeňte panel důkladně vyčistit a osušit.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Tato část vám pomůže identifikovat a vyřešit běžné problémy, aniž byste ohrozili svou bezpečnost. Před žádostí o pomoc proveďte doporučené kontroly (napájení, čistý a suchý ovládací panel, výběr zóny, vhodná nádoba). Pokud ucítíte zápach spáleniny, kouř, jiskry nebo poškozené sklo, okamžitě vypněte a odpojte varnou desku ze zásuvky a kontaktujte technickou podporu.

Problém	Možné příčiny	Řešení
Deska se nezapne.	Bez elektrické energie.	Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k elektrické síti a zapnutá. Zkontrolujte, zda ve vaší domácnosti nebo oblasti nedošlo k výpadku proudu. Pokud je vše v pořádku a problém přetrvává, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotyková tlačítka nereagují.	Tlačítka jsou zablokovaná.	Odemkněte tlačítka. Viz část „Používání sklokeramické varné desky“.
Dotyková tlačítka nefungují správně.	Na tlačítkách může být tenký film vody nebo tekutiny, nebo se jich dotýkáte pouze špičkou prstu.	Ujistěte se, že oblast ovládacího panelu je čistá a suchá. Ovládací prvky ovládejte konečky prstů.

Sklo se škrábe.	Nádobí s drsnými hranami. Byly použity nevhodné/ abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s plochým a hladkým dnem. Viz „Výběr správné nádoby“. Viz „Péče a čištění“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo lupavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí samotného nádobí (vrstvy různých kovů, které vibrují odlišně).	U některých druhů nádobí je to normální a neznamená to závadu.
Při použití vysokého výkonu vydává deska mírný bzučivý zvuk.	Typické pro technologii vypalování keramiky.	To je normální; hluk by se měl zmírnit nebo zmizet, když se sníží úroveň výkonu.
Nádoby se nezahřívají a na obrazovce se zobrazí indikátor.	Varná deska nedetekuje pánev, protože není vhodná pro vaření. Varná deska nedetekuje pánev, protože je pro varnou zónu příliš malá nebo není vystředěná.	Používejte nádobí vhodné pro varnou desku. Viz „Výběr správného nádobí“. Umístěte nádobí do středu a ujistěte se, že jeho dno odpovídá velikosti varné zóny.
Varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypne, zazní zvukový signál a zobrazí se chybový kód (obvykle se na displeji časovače střídá s jednou nebo dvěma číslicemi).	Technická porucha.	Zapište si písmena a číslice chyby, vypněte desku a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Chybové kódy

Pokud panel zobrazuje alfanumerický kód, deska aktivovala ochranný režim, aby se zabránilo poškození. Poznamenejte si kód a postupujte podle doporučených kroků v tabulce. Pokud varování přetrvává nebo se znovu objeví, desku nepoužívejte a kontaktujte technickou podporu s uvedením modelu a sériového čísla. Tyto kódy urychlují diagnostiku a zajišťují bezpečný a účinný zásah.

Typ selhání	Kód chyby	Doporučená akce
Hlavní senzor je přerušený nebo zkratovaný	E3	Odpojte desku od napájení a požádejte o pomoc autorizované servisní středisko o kontrolu nebo výměnu senzoru. Nepokoušejte se jej opravovat sami.
Ochrana proti přepětí	E2	Zkontrolujte elektrickou instalaci a napětí v síti. Nepoužívejte varnou desku, dokud napětí není správné. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Ochrana proti podpětí	E1	Zkontrolujte elektrickou instalaci a síťové napětí. Nepoužívejte varnou desku, dokud napětí nedosáhne jmenovitého rozsahu. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Vysoká teplota na povrchu desky	E5	Pokud systém po spuštění a zahřátí detekuje nadměrně vysokou teplotu povrchu, ohlásí poruchu a zařízení přestane ohřívat.
Překlenutí přetečení / dotykového tlačítka	A	Vypněte varnou desku a důkladně osušte oblast panelu. Jakmile je suchá, znovu ji zapněte. Pokud varování přetrvává, kontaktujte technickou podporu.
Chyba komunikace	Ehm	Selhání komunikace: Pokud dojde k selhání komunikace s napájecí deskou, zobrazí se chybový kód do 15 sekund.

Známky:
- V reakci na jakýkoli kód se deska přepne do ochranného režimu.
- Nerozebírejte zařízení sami.
- Všechny chybové kódy se zobrazují na dvou prostředních číslicích digitálního displeje .

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt: Bolero™ Squad V 4002
Referenční číslo produktu: EU01_134536

Varné zóny: 4 zóny
Instalovaný elektrický výkon: 6000 W
Napětí: 220–240 V~
Frekvence: 50-60 Hz
Spotřeba energie sklokeramické varné desky na kg (EC varná deska): 188,9 Wh /kg

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		EU01_134536	
Typ varné desky		Elektrický	
Počet voličů pro varné zóny a/nebo varné desky		4	
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a plochy, sálavé varné zóny, pevné varné desky)		Sálavá deska	

Varné zóny (oblasti)	Průměr varné zóny / plochy (mm)	Průměr kuchyňského náčiní (mm)	Množství vody m cw (g)	Spotřeba energie testované jednotky E cw (Wh)	Spotřeba energie testu na kg vody (EC elektřina) vaření) (Wh /kg)
1	200	210	2050	392,57	191,5
2	165	180	1500	279,46	186,3
3	200	210	2050	392,57	191,5
4	165	180	1500	279,46	186,3

Spotřeba energie ve vypnutém stavu je 0,26 W, vypočteno dle pokynů normy EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Toho je dosaženo připojením spotřebiče k elektrické síti bez provádění jakékoli funkce. Vypínač/ovladač spotřebiče je nastaven do polohy „vypnuto".
Doba, během které se výrobek vypne: 5 minut.

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

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.
Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt na sběrné místo určené místními úřady.
Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se měl spotřebitel obrátit na místní úřady.

Informace o národních systémech recyklace obalů a jejich označování naleznete na našich webových stránkách.
Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

9. ZÁRUKA A SAT

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

10. AUTORSKÁ PRÁVA

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

11. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ

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

1. PARÇALAR VE BILEŞENLER

Şekil 1

1. Pişirme bölgesi 1 (maks. 1800 W)
2. Pişirme bölgesi 2 (maks. 1200 W)
3. Pişirme bölgesi 3 (maks. 1800 W)
4. Pişirme bölgesi 4 (maks. 1200 W)
5. Cam seramik yüzey
6. Pişirme bölgesi seçme düğmeleri (bölgeyi seçmek için kullanılan düğme grubu)
7. Kilitleme düğmesi
8. Azalt düğmesi
9. Zamanlayıcı düğmesi
10. Büyütme düğmesi
11. Güç düğmesi

Not:
Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünün grafikleriyle birebir örtüşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

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

Kutu içeriği:

- Ürün
- Kullanım kılavuzu

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

3. KURULUM

Kurulum ekipmanının seçimi

- Tezgahı, Şekil 2'de gösterilen ölçülere göre kesin.
- Montaj ve kullanım için, açıklığın etrafında en az 5 cm boşluk bırakın.

- Tezgah kalınlığının en az 30 mm olduğundan emin olun.
- Ocak yüzeyinden yayılan ısı nedeniyle oluşabilecek deformasyonu önlemek için ısıya dayanıklı bir tezgah malzemesi seçin.

Boyutlar (Şekil 2'ye göre):

L (mm)	G (mm)	Hmm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	44	39	565	495	50 dk.

Havalandırma ve güvenlik mesafeleri
- Plakanın iyi havalandırıldığından emin olun ve hava girişini veya çıkışını engellemeyin.
- Ocak ile üzerindeki dolap arasındaki minimum güvenlik mesafesi: 760 mm.
- Şekil 3›e göre:

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	VE
760	50 dk.	30 dk.	Hava girişi	10 mm hava çıkışı

Ocağı monte etmeden önce şunlardan emin olun:
- montaj için gerekli boşlukları ihlal eden hiçbir yapısal unsur bulunmamaktadır .
- Çalışma yüzeyi ısıya dayanıklı malzemeden yapılmıştır.
- Ocak fırının üzerine monte edilmişse, fırının entegre cebri havalandırma sistemi vardır.
- Kurulum, mesafe/açıklık gereksinimlerini ve geçerli tüm yönetmelik ve kuralları karşılamaktadır.
- Sabit kurulumda, elektrik şebekesinden tamamen bağlantıyı kesmeye olanak tanıyan uygun bir ayırıcı anahtar entegre edilmiştir ve yerel kablolama standartlarına göre monte edilip konumlandırılmıştır.
- Kesme şalteri onaylı bir tiptedir ve tüm kutuplarda (veya yerel yönetmelikler bu seçeneğe izin veriyorsa tüm canlı iletkenlerde) en az 3 mm'lik bir temas ayrımı garanti eder.
- Plaka takıldıktan sonra, kapatma şalterine kullanıcı kolayca erişebilecektir.
- Kurulumla ilgili şüphe durumunda, yerel yapı denetim mercilerine ve ilgili yönetmeliklere başvurulur.
- Plakayı çevreleyen duvar yüzeyleri için, ısıya dayanıklı ve kolay temizlenebilen kaplamalar (örneğin seramik karolar) kullanılır ve termal radyasyonla bozulabilecek malzemelerden kaçınılır.

Ocak takıldıktan sonra şunları kontrol edin:
- Elektrik kablosuna mobilyanın kapılarından veya çekmecelerinden erişilemez.
- Ocağın tabanına, dolabın dışından yeterli miktarda temiz hava akışı sağlanmaktadır.

- ocağın tabanının altına ısı yalıtım bariyeri yerleştirilmiştir .
- Kesme şalterine kullanıcı kolayca ulaşabilir.

Uyarılar

1. Plaka, yetkili personel veya yetkili teknisyenler tarafından takılmalıdır. Bu işlemi kendiniz yapmaya çalışmayın.
2. Ocağı bulaşık makinesi, buzdolabı, derin dondurucu, çamaşır makinesi veya kurutma makinesinin hemen üzerine monte etmeyin, çünkü nem ocağın elektronik aksamına zarar verebilir.
3. Anakartı, güvenilirliğini artırmak için uygun ısı dağılımını sağlayacak şekilde monte edin.
4. Duvar ve çalışma yüzeyinin üzerindeki alan ısıya dayanıklı olmalıdır.
5. Hasar oluşmasını önlemek için, lamine tezgahın (sandviç tipi yapı) katmanları ve kullanılan yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır.

Seramik ocağı elektrik şebekesine bağlamak

Devre kartını şebeke elektriğine bağlamadan önce şunları kontrol edin:

1. Plakanın bağlanacağı elektrik tesisatı, tükettiği güce uygun olmalıdır.
2. Besleme gerilimi, bu kılavuzda açıklanan özelliklerde belirtilen nominal değere karşılık gelir.

Elektrik prizine bağlantı için:

- Adaptör, redüktör veya musluk kullanmayın; bu cihazlar aşırı ısınarak yangına neden olabilir.
- Anakartın güç kablosu, yüksek sıcaklıklara ulaşan bölgelere veya parçalara temas etmemeli ve hiçbir noktada 75 °C'yi aşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.
- Elektrik tesisatının doğru şekilde yapılması için lisanslı ve kalifiye bir elektrikçiye danışın.
- Elektrik tesisatında yapılacak her türlü değişiklik yalnızca lisanslı bir elektrikçi tarafından gerçekleştirilebilir.
- Plakanın elektrik bağlantısı mevcut yönetmeliklere uygun olmalı ve tek kutuplu devre kesici veya otomatik şalter ile korunmalıdır. Elektrik bağlantısını Şekil 4'te gösterildiği gibi yapın.
- Kablo hasar görmüş ve değiştirilmesi gerekiyorsa, bu işlem Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi tarafından yapılmalıdır.

Ek talimatlar

- Yetkili montajcı, elektrik bağlantısının doğru olduğundan ve güvenlik standartlarına uygun olduğundan emin olmalıdır.
- Kablo bükülmemeli veya sıkıştırılmamalıdır.

- Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve yalnızca yetkili teknisyenler tarafından değiştirilmelidir.
- Üretici, cihazın topraklama bağlantısı olmadan veya arızalı bir topraklama bağlantısıyla kullanılmasından kaynaklanan kazalardan sorumlu değildir.

4. İŞLEM

Seramik ocak kullanımı:

Pişirmeye başlamak için

1. Güç düğmesine dokunun; ocak tüm pişirme bölgelerinde 0 gösterecektir (30 saniye içinde başka bir işlem yapılmazsa bu 0 kaybolacaktır).
2. Kullanmak istediğiniz pişirme alanına uygun bir kap yerleştirin. Kabın tabanının ve pişirme alanının yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
3. İstediğiniz pişirme bölgesi için seçim düğmesine dokunun; ilgili düğmenin yanındaki 0 göstergesi yanıp sönecektir.
4. Pişirme gücünü ayarlamak için "+" veya "–" düğmelerine basın.

Pişirme işleminin sonunda

1. Kapatmak istediğiniz pişirme bölgesine karşılık gelen Pişirme Bölgesi Seçim Düğmesi'ne dokunun.
2. Tüm kartı kapatmak için Güç düğmesine dokunun.

Dikkat: "H" göstergesi (yüzey sıcaklığı > 60°C), dokunulduğunda hangi alanın sıcak olduğunu gösterir. Yüzey güvenli bir sıcaklığa soğuduğunda "H" işareti kaybolacaktır. Bu aynı zamanda enerji tasarrufu için de kullanılabilir: pişirmeye devam etmeniz gerekiyorsa, hala sıcak olan alanı kullanın.

Düğme kilidi

- İstenmeyen kullanımları (örneğin, çocukların yanlışlıkla pişirme bölgesini açmasını) önlemek için kilidi etkinleştirebilirsiniz.
- Panel Kilit modundayken, Güç düğmesi hariç tüm düğmeler devre dışı bırakılır.

Engellemek için

- Kilit düğmesine 1,5 saniye boyunca basılı tutun.

Kilidi açmak için

1. Ocağın açık olduğundan emin olun.
2. Kilit düğmesine 3 saniye boyunca basılı tutun.
3. Yönetim kurulu tekrar faaliyete geçti.

Önemli
- Panel kilitliyken, acil durumlarda ocağı kapatmak için güç düğmesi kullanılabilir durumda kalır. Kilit aktif kalır; ocağı tekrar kullanmak için kilidi devre dışı bırakmanız gerekir.

Aşırı sıcaklık koruması
- Entegre sıcaklık sensörü, cihazın iç sıcaklığını izler. Aşırı sıcaklık tespit ederse, ocak otomatik olarak kapanır.

Kalan ısı uyarısı
- Bir süre kullanım sonrasında seramik cam yüzeyde artık ısı kalabilir. Bu durumda, sıcak alandan uzak durmanız gerektiği konusunda sizi uyarmak için "H" göstergesi belirecektir.

Zamanlayıcıyı kullanma
- Zamanlayıcıyı, ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölgesinin kapanacak şekilde programlayabilirsiniz.
- Maksimum programlanabilir süre 99 dakikadır.

Pişirme bölgesini kapatmak için zamanlayıcıyı ayarlayın.
1. Pişirme bölgesi seçim düğmelerine dokunarak bölgeyi seçin. Güç seviyesi göstergesinin yanındaki kırmızı nokta yanarak seçilen bölgeyi gösterecektir.
2. Zamanlayıcı düğmesine dokunun; zamanlayıcı göstergesinde "30" görüntülenecektir.
3. Pişirme süresini ayarlayın:
- Doğrudan yöntem: İstediğiniz süre ayarlanana kadar Artır veya Azalt düğmesine basın (00-99 dakika). 99 dakika aşılırsa, değer otomatik olarak 00'a döner.
- Basamak Yöntemi: Zamanlayıcı düğmesine tekrar dokunun; onlar basamağı yanıp sönmeye başlayacaktır. Artırma/azaltma düğmelerini kullanarak onlar basamağını ayarlayın. 3 saniye sonra, onlar basamağı yanıp sönmeyi durduracak ve birler basamağı yanıp sönmeye başlayacaktır; artırma/azaltma düğmelerini kullanarak bunu ayarlayın.
4. Süre ayarlandıktan sonra geri sayım başlar ve zamanlayıcı göstergesi kalan süreyi gösterir.
5. Seçili bölge için zamanlayıcıyı iptal etmek için: bölge hala seçiliyken Zamanlayıcı Düğmesine dokunun; zamanlayıcı iptal edilir ve göstergede "--" görünür.
6. Programlanan süre dolduğunda, pişirme bölgesi otomatik olarak kapanır.

Zamanlayıcıyı ayarlayarak birkaç pişirme bölgesini kapatabilirsiniz.
- Zamanlayıcıyı aynı anda birden fazla pişirme bölgesi için programlarsanız, zamanlayıcı göstergesi her zaman kalan en düşük süreyi gösterecektir.

Örneğin, 2. bölge 3 dakika ve 1. bölge 6 dakika olarak ayarlanmışsa, zamanlayıcı göstergesi «3» gösterecektir.
- Not: Güç seviyesi göstergesinin yanındaki kırmızı nokta, seçili bölgeyi belirtmek için yanıp sönecektir.
- Pişirme zamanlayıcısı 0'a ulaştığında, ilgili pişirme bölgesi otomatik olarak kapanır.
- Not: Zamanı ayarladıktan sonra değiştirmek isterseniz, "Zamanlayıcıyı programlama " bölümünün 1. adımından itibaren işleme yeniden başlayın.

Yemek pişirme yönergeleri
- Dikkat: Kızartma sırasında yağlar ve katı yağlar çok hızlı ısınır. Çok yüksek sıcaklıklarda, yağ veya katı yağ kendiliğinden tutuşarak ciddi yangın riski oluşturabilir.

Güç ayarı (kılavuz)
Aşağıdaki talimatlar kılavuz niteliğindedir. Tam ayar, tencereye, yemek miktarına ve tarife bağlıdır. En iyi sonucu veren ayarı bulana kadar seramik ocakla denemeler yapın.

Güç seviyesi	Uygundur
1–2	• Az miktarda yiyeceğin yavaşça ısıtılması • Çikolata, tereyağı ve kolayca yanabilen yiyeceklerin eritilmesi • Yavaş kaynatma • Sıcak tutma / kısık ateşte ısıtma
3–4	• Yeniden ısıtma • Hızlı kaynatma
5–6	• Krepler
7–8	• Soteleyin • Makarna pişirin
9	• Yoğun kavurma • Kızartma • Çorba kaynatma • Su kaynatma

Doğru mutfak gereçlerini seçmek
- Tırtıklı kenarlı veya kavisli tabanlı mutfak gereçleri kullanmayın.
- Pişirme kabının tabanının düz olduğundan, cam yüzeye tam oturduğundan ve pişirme alanıyla aynı boyutta olduğundan emin olun. Pişirme kabını her zaman pişirme alanının ortasına yerleştirin.
- Pişirme gereçlerini seramik ocaktan daima kaldırın, kaydırmayın, çünkü camı çizebilirsiniz.

5. TEMIZLIK VE BAKIM

Başlamadan önce

- Rutin temizlik için, ocağın soğumasını ve artık ısı göstergesi "H"nin kaybolmasını bekleyin. Aşağıda belirtilen durumlar dışında sıcak camı temizlemeyin.
- Kritik istisna: Dökülen şeker/karamel, şekerli yiyecekler, plastik veya folyo/alüminyum parçalarını, seramik cam için özel olarak tasarlanmış bir kazıyıcı kullanarak derhal sıcak yüzeyden temizleyin. Bunu geciktirmek kalıcı yüzey hasarına neden olabilir.

Seramik cam yüzeyin günlük temizliği

- Yumuşak, hafif nemli bir bezle gevşek kalıntıları temizleyin.
- Seramik cam ocaklar için özel olarak tasarlanmış temizleyiciden birkaç damla damlatın ve mikrofiber bir bezle yayın; kalıntıları nemli bir bezle silin ve parlatmak için kurulayın. Amonyak veya çamaşır suyu içeren ürünlerden kaçının.
- İnce ve inatçı kirler için seramik ocak temizleme kremi ve aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın; gerekirse tekrarlayın.

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

- Devre kesiciyi veya bu amaç için tasarlanmış kaçak akım koruma cihazını kullanarak panoyu şebekeden ayırın.
- Yüzey ılıkken (sıcak değil), seramik cam/indüksiyonlu ocaklar için özel bir temizleyici uygulayın.
- Yüzeyi temiz bir bez veya mutfak kağıdıyla durulayın ve kurulayın.
- Elektriği geri getirin. Önemli:
- Elektrik kesildiğinde, yüzeydeki sıcaklık belirtileri kaybolur, ancak o bölgeye dokunulduğunda yine de yanma hissi olabilir.
- Seramik cam ocaklar için özel olarak tasarlanmış süngerler/ovma pedleri kullanın. Sert, aşındırıcı veya yıpratıcı temizleyiciler kullanmayın. Uyumluluğu kontrol etmek için her zaman etiketi okuyun.
- Cam üzerinde temizleyici kalıntısı bırakmayın; kalıcı lekelere neden olabilir.

Şekerli yiyeceklerin dökülmesi

- Seramik/indüksiyonlu cam ocaklar için uygun bir kazıyıcı kullanarak bunları derhal çıkarın. Çok dikkatli olun: alan çok sıcak olabilir. İşlem:

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

- Eriyen şekerler, cam üzerinde soğuduklarında çıkarılması çok zor olabilir veya yüzeye kalıcı hasar verebilir.
- Kesme tehlikesi: Koruyucu kapak çıkarıldığında, kazıyıcı bıçak keskindir. Son derece dikkatli kullanın ve daima kapağı takılı halde, çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.

Kontrol panelinde kir ve döküntüler.

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

- Kontrol paneli alanında sıvı bulunması arızalara neden olabilir; dokunmatik düğmeler doğru şekilde çalışmayabilir.
- Gücü yeniden bağlamadan önce paneli iyice temizleyip kuruladığınızdan emin olun.

6. PROBLEM ÇÖZME

Bu bölüm, güvenliğinizden ödün vermeden sık karşılaşılan sorunları belirlemenize ve çözmenize yardımcı olur. Yardım istemeden önce önerilen kontrolleri (güç kaynağı, temiz ve kuru kontrol paneli, bölge seçimi, uygun kap) uygulayın. Yanık kokusu, duman, kıvılcım veya hasarlı cam tespit ederseniz, ocağı hemen kapatın ve fişini çekin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.

Sorun	Olası nedenler	Çözüm
Plaka açılmıyor.	Elektrik gücü olmadan.	Ocağın elektrik prizine bağlı ve açık olduğundan emin olun. Evinizde veya bölgenizde elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin. Her şey doğruysa ve sorun devam ediyorsa, yetkili bir teknisyene başvurun.
Dokunmatik düğmeler çalışmıyor.	Düğmeler kilitli.	Düğmelerin kilidini açın. “Seramik ocak kullanımı” bölümüne bakın.
Dokunmatik düğmeler düzgün çalışmıyor.	Düğmelerin üzerinde ince bir su veya sıvı tabakası olabilir veya düğmelere yalnızca parmak ucunuzla dokunuyor olabilirsiniz.	Kontrol paneli alanının temiz ve kuru olduğundan emin olun. Kontrolleri çalıştırmak için parmak uçlarınızı kullanın.

Cam çiziliyor.	Kenarları pürüzlü mutfak eşyaları kullanılmış. Uygun olmayan/aşındırıcı ovma pedleri veya temizleyiciler kullanılmış.	Düz ve pürüzsüz tabanlı mutfak eşyaları kullanın. “Doğru Kabı Seçme” bölümüne bakın. “Bakım ve Temizlik” bölümüne bakın.
Bazı tencere ve tavalar çıtırtı veya patlama sesleri çıkarır.	Bu durum, aletin yapısından kaynaklanıyor olabilir (farklı şekillerde titreşen farklı metal katmanları).	Bu durum bazı mutfak eşyalarında normaldir ve bir arızayı göstermez.
Yüksek güç kullanıldığında plaka hafif bir vızıltı sesi çıkarıyor.	Seramik pişirme teknolojisinin tipik bir örneği.	Bu normal; güç seviyesi düşürüldüğünde gürültü azalmalı veya kaybolmalıdır.
Kaplar ısınmaz ve ekranda bir gösterge belirir.	Tencere, pişirme için uygun olmadığı için ocak tarafından algılanmıyor. Tencere, pişirme alanı için çok küçük olduğu veya ortalanmamış olduğu için ocak tarafından algılanmıyor.	Ocağa uygun pişirme kapları kullanın. “Doğru pişirme kaplarını seçme” bölümüne bakın. Pişirme kabını ocağın ortasına yerleştirin ve tabanının pişirme alanının boyutuna uygun olduğundan emin olun.
Ocak veya pişirme bölgesi beklenmedik bir şekilde kapanıyor, bir ses duyuluyor ve bir hata kodu görüntüleniyor (genellikle zamanlayıcı ekranında bir veya iki rakamla dönüşümlü olarak).	Teknik arıza.	Hata veren harfleri ve rakamları not edin, anakartı kapatın ve yetkili bir teknisyenle iletişime geçin.

Hata kodları

Panelde alfanümerik bir kod görüntülendiğinde, kart hasarı önlemek için bir koruma modunu etkinleştirmiştir. Kodu not edin ve tabloda önerilen işlemi uygulayın. Uyarı devam ederse veya tekrar görünürse, kartı kullanmayın ve model ve seri numarasını belirterek Teknik Destek ile iletişime geçin. Bu kodlar teşhisi hızlandırır ve güvenli ve etkili müdahale sağlar.

Arıza türü	Hata kodu	Önerilen işlem
Ana sensör açık devre veya kısa devre yapmış.	E3	Devre kartını güç kaynağından ayırın ve sensörün kontrol edilmesi veya değiştirilmesi için Yetkili Servis Merkezinden yardım isteyin. Kendi başınıza tamir etmeye çalışmayın.
Aşırı gerilim koruması	E2	Elektrik tesisatını ve şebeke voltajını kontrol edin. Voltaj doğru olana kadar ocak kullanmayın. Sorun devam ederse, yetkili bir elektrikçiyle iletişime geçin.
Düşük voltaj koruması	E1	Elektrik tesisatını ve şebeke voltajını kontrol edin. Voltaj nominal aralıkta olana kadar ocak kullanmayın. Sorun devam ederse, yetkili bir elektrikçiyle iletişime geçin.
Plakanın yüzeyinde yüksek sıcaklık	E5	Sistem çalışmaya başlayıp ısındıktan sonra, yüzeyde aşırı yüksek bir sıcaklık tespit ederse, arızayı bildirir ve ekipman ısıtmayı durdurur.
Taşma / Dokunmatik düğme köprüleme	Ve	Ocağı kapatın ve panel alanını iyice kurulayın. Kuruduktan sonra tekrar açın. Uyarı devam ederse, Teknik Destek ile iletişime geçin.
İletişim hatası	Er	İletişim hatası: Güç kartıyla iletişim hatası oluşursa, hata kodu 15 saniye içinde görüntülenecektir.

Notlar:
- Herhangi bir koda yanıt olarak, kart koruma moduna geçer.
- Cihazı kendiniz sökmeyin.
- ekranın ortadaki iki rakamında görüntülenir .

7. TEKNIK ÖZELLIKLER

Ürün: Bolero™ Squad V 4002
Ürün referansı: EU01_134536

Pişirme bölgeleri: 4 bölge
Kurulu elektrik gücü: 6000W
Voltaj: 220-240V~
Frekans: 50-60 Hz
Seramik ocakın kilogram başına enerji tüketimi (EC ocak): 188,9 Wh /kg

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlaması		A01_134536	
Ocak tipi		Elektrik	
Pişirme bölgeleri ve/veya ocaklar için seçici sayısı		4	
Isıtma teknolojisi (indüksiyonlu pişirme bölgeleri ve alanları, radyant pişirme bölgeleri, katı hal ocakları)		Radyant plaka	

Pişirme bölgeleri (alanları)	Pişirme bölgesinin/ alanının çapı (mm)	Mutfak eşyalarının çapı (mm)	Su miktarı m cw (g)	Testin enerji tüketimi E cw (Wh)	Su başına kilogram başına testin enerji tüketimi (EC elektrik) pişirme) (Wh /Kg)
1	200	210	2050	392.57	191.5
2	165	180	1500	279.46	186.3
3	200	210	2050	392.57	191.5
4	165	180	1500	279.46	186.3

Cihazın "kapalı" modundaki güç tüketimi, EN 50564:2011 standardı ve 1275/2008/EC ve 801/2013/EC Avrupa yönetmeliklerinin yönergelerine göre hesaplanarak 0,26 W olarak belirlenmiştir. Bu değer, cihazın herhangi bir işlev gerçekleştirmeden şebeke güç kaynağına bağlanmasıyla elde edilir. Cihazın anahtarı/kontrol ünitesi "kapalı" konumuna getirilmiştir. Ürünün kapalı moda geçmesi için geçen süre: 5 dakika.

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

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

8. ELEKTRIKLI VE ELEKTRONIK EKIPMANLARIN GERI DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, ilgili düzenlemelere uygun olarak ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini gösterir. Bu ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, pilleri çıkarıp yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmeniz gerekmektedir.
Elektrikli ve elektronik ekipmanlarınızın ve/veya bunlara ait pillerin en uygun şekilde nasıl imha edileceğine dair ayrıntılı bilgi için, tüketicinin yerel yetkililerle

iletişime geçmesi gerekmektedir.
Ulusal ambalaj geri dönüşüm sistemleri ve işaretlemeleri hakkında bilgileri web sitemizde bulabilirsiniz.
Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. GARANTI VE SAT

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

10. TELIF HAKKI

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

11. BASITLEŞTIRILMIŞ AB UY CONFORMITY BEYANI

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

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Ζώνη μαγειρέματος 1 (μέγ. 1800 W)
2. Ζώνη μαγειρέματος 2 (μέγ. 1200 W)
3. Ζώνη μαγειρέματος 3 (μέγ. 1800 W)
4. Ζώνη μαγειρέματος 4 (μέγ. 1200 W)
5. Υαλοκεραμική επιφάνεια
6. Κουμπιά επιλογής ζώνης μαγειρέματος (σετ κουμπιών για την επιλογή της ζώνης)
7. Κουμπί κλειδώματος
8. Κουμπί μείωσης
9. Κουμπί χρονοδιακόπτη
10. Κουμπί μεγέθυνσης
11. Κουμπί λειτουργίας

Σημείωμα:

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

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

Περιεχόμενα κουτιού:

- Προϊόν
- Εγχειρίδιο οδηγιών

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

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

- Κόψτε τον πάγκο εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που φαίνονται στο σχήμα 2.
- Για την εγκατάσταση και τη χρήση, αφήστε ελάχιστη απόσταση 5 cm γύρω από το άνοιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι το πάχος του πάγκου είναι τουλάχιστον 30 mm.
- Επιλέξτε ένα υλικό πάγκου ανθεκτικό στη θερμότητα για να αποτρέψετε την παραμόρφωση από την ακτινοβολία θερμότητας της εστίας.

Διαστάσεις (σύμφωνα με το σχήμα 2):

Λ (χιλ.)	Π (mm)	Υ (mm)	Δ (mm)	Α (mm)	Β (mm)	Χ (χιλ.)
590	520	44	39	565	495	50 λεπτά

Αποστάσεις αερισμού και ασφαλείας

- Διατηρείτε την πλάκα καλά αεριζόμενη και μην εμποδίζετε την είσοδο ή την έξοδο αέρα.
- Ελάχιστη απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού από πάνω: 760 mm.
- Σύμφωνα με το σχήμα 3:

Α (mm)	Β (mm)	Γ (χιλ.)	ρε	ΚΑΙ
760	50 λεπτά	30 λεπτά	Είσοδος αέρα	Έξοδος αέρα 10 mm

Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι:

- Η επιφάνεια εργασίας είναι τετράγωνη και επίπεδη και δεν υπάρχουν δομικά στοιχεία που να καταπατούν τα απαραίτητα διάκενα για την εγκατάσταση.
- Η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό.
- Εάν η εστία είναι εγκατεστημένη πάνω από φούρνο, ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο σύστημα εξαναγκασμένου αερισμού.
- Η εγκατάσταση πληροί τις απαιτήσεις απόστασης/απόστασης και όλους τους ισχύοντες κανονισμούς και κανόνες.
- Στην σταθερή εγκατάσταση, ενσωματώνεται ένας κατάλληλος διακόπτης αποσύνδεσης για

να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση από το ηλεκτρικό δίκτυο, ο οποίος είναι τοποθετημένος και τοποθετημένος σύμφωνα με τα τοπικά πρότυπα καλωδίωσης.

- Ο διακόπτης αποκοπής είναι εγκεκριμένου τύπου και εγγυάται απόσταση επαφής τουλάχιστον 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους αγωγούς υπό τάση, εάν οι τοπικοί κανονισμοί επιτρέπουν αυτήν την παραλλαγή).
- Ο διακόπτης αποκοπής θα είναι εύκολα προσβάσιμος στον χρήστη με την εγκατεστημένη πλάκα.
- Σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευτείτε τις τοπικές οικοδομικές αρχές και τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Για τις επιφάνειες τοίχων που περιβάλλουν την πλάκα, χρησιμοποιούνται ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα στον καθαρισμό φινιρίσματα (για παράδειγμα, κεραμικά πλακίδια), αποφεύγοντας υλικά που ενδέχεται να υποστούν φθορά με θερμική ακτινοβολία.

Μόλις εγκατασταθεί η εστία, ελέγξτε τα εξής:

- Το καλώδιο ρεύματος δεν είναι προσβάσιμο μέσω πορτών ή συρταριών των επίπλων.
- Υπάρχει επαρκής ροή καθαρού αέρα από το εξωτερικό του ντουλαπιού προς τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία είναι εγκατεστημένη πάνω από ένα συρτάρι ή ένα ντουλάπι, έχει τοποθετηθεί ένα φράγμα θερμικής προστασίας κάτω από τη βάση της εστίας.
- Ο διακόπτης διακοπής είναι εύκολα προσβάσιμος από τον χρήστη.

Προειδοποιήσεις

1. Η πλάκα πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Μην επιχειρήσετε μόνοι σας αυτήν την εργασία.
2. Μην εγκαθιστάτε την εστία ακριβώς πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρονικά της εστίας.
3. Εγκαταστήστε την πλακέτα με τρόπο που να διασφαλίζει την κατάλληλη απαγωγή θερμότητας για να βελτιώσετε την αξιοπιστία της.
4. Ο τοίχος και η περιοχή πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

5. Για την αποφυγή ζημιών, τα στρώματα του πολυστρωματικού πάγκου (δομή τύπου σάντουιτς) και οι κόλλες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

Σύνδεση της κεραμικής εστίας στο ηλεκτρικό δίκτυο

Πριν συνδέσετε την πλακέτα στο ρεύμα, ελέγξτε τα εξής:

1. Η ηλεκτρική εγκατάσταση στην οποία θα συνδεθεί η πλάκα είναι κατάλληλη για την ισχύ που καταναλώνει.
2. Η τάση τροφοδοσίας αντιστοιχεί στην ονομαστική τιμή που υποδεικνύεται στα χαρακτηριστικά που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

Για σύνδεση στην πρίζα:

- Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή βρύσες. Αυτές οι συσκευές μπορεί να υπερθερμανθούν και να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας της πλακέτας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με περιοχές ή μέρη που φτάνουν σε υψηλές θερμοκρασίες και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε να μην υπερβαίνει τους 75 °C σε κανένα σημείο.
- Συμβουλευτείτε έναν αδειούχο και εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο για να εκτελέσετε σωστά την ηλεκτρική εγκατάσταση.
- Οποιαδήποτε τροποποίηση στην ηλεκτρική εγκατάσταση μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο από αδειούχο ηλεκτρολόγο.
- Η ηλεκτρική σύνδεση της πλάκας πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς και να προστατεύεται από μονοπολικό διακόπτη ή αυτόματο διακόπτη. Πραγματοποιήστε την ηλεκτρική σύνδεση όπως φαίνεται στο Σχήμα 4.
- Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο και χρειάζεται αντικατάσταση, αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιηθεί από την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Πρόσθετες οδηγίες

- Ο εξουσιοδοτημένος εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίσει ότι η ηλεκτρική σύνδεση είναι σωστή και συμμορφώνεται με τα πρότυπα ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να είναι λυγισμένο ή συμπιεσμένο.
- Το καλώδιο θα πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από

εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

- Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ατυχήματα που προκύπτουν από τη χρήση της συσκευής χωρίς γείωση ή με ελαττωματική γείωση.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Χρήση της κεραμικής εστίας:

Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το κουμπί λειτουργίας. Η εστία θα εμφανίσει 0 σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος (αυτό το 0 θα εξαφανιστεί εάν δεν εκτελεστεί καμία περαιτέρω λειτουργία εντός 30 δευτερολέπτων).
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο στην εστία μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Βεβαιωθείτε ότι η βάση του δοχείου και η επιφάνεια της εστίας είναι καθαρές και στεγνές.
3. Αγγίξτε το κουμπί επιλογής για την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος. Η ένδειξη 0 δίπλα στο αντίστοιχο κουμπί θα αναβοσβήνει.
4. Πατήστε τα κουμπιά «+» ή «–» για να ρυθμίσετε την ισχύ μαγειρέματος.

Στο τέλος του μαγειρέματος

1. Αγγίξτε το αντίστοιχο από τα κουμπιά επιλογής ζώνης μαγειρέματος για τη ζώνη που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Για να απενεργοποιήσετε ολόκληρη την πλακέτα, αγγίξτε το κουμπί λειτουργίας.

Προσοχή: Η ένδειξη «H» (θερμοκρασία επιφάνειας > 60°C) δείχνει ποια περιοχή είναι ζεστή στην αφή. Η ένδειξη «H» θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Αυτό μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως βοήθημα εξοικονόμησης ενέργειας: εάν χρειαστεί να συνεχίσετε το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε την περιοχή που είναι ακόμα ζεστή.

Κλείδωμα κουμπιού

- Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, παιδιά να ενεργοποιήσουν κατά λάθος μια ζώνη μαγειρέματος).
- Με τον πίνακα σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα κουμπιά είναι απενεργοποιημένα εκτός

από το κουμπί λειτουργίας.

Για να μπλοκάρετε

- Αγγίξτε παρατεταμένα το κουμπί κλειδώματος για 1,5 δευτερόλεπτα.

Για ξεκλείδωμα

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Αγγίξτε παρατεταμένα το κουμπί κλειδώματος για 3 δευτερόλεπτα.
3. Το διοικητικό συμβούλιο λειτουργεί ξανά.

Σπουδαίος

- Ενώ ο πίνακας είναι κλειδωμένος, το κουμπί λειτουργίας παραμένει διαθέσιμο για να απενεργοποιήσετε την εστία σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Το κλείδωμα παραμένει ενεργό. Για να χρησιμοποιήσετε ξανά την εστία, πρέπει να το απενεργοποιήσετε.

Προστασία από υπερβολική θερμοκρασία

- Ένας ενσωματωμένος αισθητήρας θερμοκρασίας παρακολουθεί την εσωτερική θερμοκρασία της συσκευής. Εάν ανιχνεύσει υπερβολική θερμοκρασία, η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας

- Μετά από μια περίοδο χρήσης, ενδέχεται να παραμείνει υπολειμματική θερμότητα στην κεραμική επιφάνεια από γυαλί. Θα εμφανιστεί η ένδειξη «H» για να σας προειδοποιήσει να μείνετε μακριά από την θερμή περιοχή.

Χρήση του χρονοδιακόπτη

- Μπορείτε να προγραμματίσετε το χρονοδιακόπτη έτσι ώστε μια ζώνη μαγειρέματος να απενεργοποιείται όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος.
- Ο μέγιστος προγραμματιζόμενος χρόνος είναι 99 λεπτά.

Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος

1. Αγγίξτε τα κουμπιά επιλογής ζώνης μαγειρέματος για να επιλέξετε τη ζώνη. Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει, υποδεικνύοντας την επιλεγμένη ζώνη.
2. Αγγίξτε το κουμπί του χρονοδιακόπτη. Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την ένδειξη «30».
3. Προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος:

- Άμεση μέθοδος: Πατήστε το κουμπί Αύξησης ή Μείωσης μέχρι να οριστεί ο επιθυμητός χρόνος (00–99 λεπτά). Εάν ξεπεραστεί ο χρόνος των 99 λεπτών, η τιμή επιστρέφει αυτόματα στο 00.
- Μέθοδος ψηφίων: Αγγίξτε ξανά το κουμπί χρονοδιακόπτη. Το ψηφίο των δεκάδων θα αναβοσβήνει. Ρυθμίστε το ψηφίο των δεκάδων χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αύξησης/μείωσης. Μετά από 3 δευτερόλεπτα, το ψηφίο των δεκάδων θα σταματήσει να αναβοσβήνει και το ψηφίο των μονάδων θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Ρυθμίστε το χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αύξησης/μείωσης.

4. Μόλις ρυθμιστεί η ώρα, ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.
5. Για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη για την επιλεγμένη ζώνη: ενώ η ζώνη είναι ακόμα επιλεγμένη, αγγίξτε το κουμπί χρονοδιακόπτη. Ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και εμφανίζεται η ένδειξη «--» στην ένδειξη.
6. Όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.

Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε πολλές ζώνες μαγειρέματος

- Εάν προγραμματίσετε το χρονοδιακόπτη για περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα, η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει πάντα τον μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο.
  Για παράδειγμα, εάν η ζώνη 2 έχει ρυθμιστεί σε 3 λεπτά και η ζώνη 1 σε 6 λεπτά, η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει την ένδειξη «3».
- Σημείωση: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος θα αναβοσβήνει για να υποδείξει την τρέχουσα επιλεγμένη ζώνη.
- Όταν ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος φτάσει στο 0, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος

απενεργοποιείται αυτόματα.

- Σημείωση: Εάν θέλετε να αλλάξετε την ώρα αφού τη ρυθμίσετε, ξεκινήστε ξανά τη διαδικασία από το βήμα 1 του «Προγραμματισμός του χρονοδιακόπτη».

Οδηγίες μαγειρέματος

- Προσοχή: Κατά το τηγάνισμα, τα λάδια και τα λίπη ζεσταίνονται πολύ γρήγορα. Σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι ή το λίπος μπορεί να αναφλεγεί αυθόρμητα, δημιουργώντας σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Ρύθμιση ισχύος (οδηγία)

Οι ακόλουθες οδηγίες είναι ενδεικτικές. Η ακριβής ρύθμιση εξαρτάται από το τηγάνι, την ποσότητα του φαγητού και τη συνταγή. Πειραματιστείτε με την κεραμική εστία μέχρι να βρείτε τη ρύθμιση που σας ταιριάζει καλύτερα.

Επίπεδο ισχύος	Κατάλληλο για
1–2	• Απαλό ζέσταμα μικρών ποσοτήτων φαγητού • Λιώνει σοκολάτα, βούτυρο και εύκολα καμένα φαγητά • Απαλό βράσιμο • Διατήρηση ζεστού / αργή θερμότητα
3–4	• Ξαναζέσταμα • Γρήγορος βρασμός
5–6	• Τηγανίτες
7–8	• Σοτάρετε • Μαγειρέψτε ζυμαρικά
9	• Έντονο σοτέ • Τσιγάρισμα • Βράστε σούπα • Βράστε νερό

Επιλέγοντας τα σωστά σκεύη κουζίνας

- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη κουζίνας με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.
- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του μαγειρικού σκεύους είναι λεία, εφάπτεται στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Να τοποθετείτε πάντα το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Να σηκώνετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη από την κεραμική εστία, μην τα σύρετε, καθώς μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν ξεκινήσουμε

- Για τον τακτικό καθαρισμό, περιμένετε πάντα μέχρι να κρυώσει η εστία και να εξαφανιστεί η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας «H». Μην καθαρίζετε το ζεστό γυαλί, εκτός από τις περιπτώσεις που αναφέρονται παρακάτω.
- Κρίσιμη εξαίρεση: Αφαιρέστε αμέσως τυχόν χυμένη ζάχαρη/καραμέλα, ζαχαρούχα τρόφιμα, πλαστικό ή αλουμινόχαρτο/αλουμίνιο από την ακόμη ζεστή περιοχή χρησιμοποιώντας μια ξύστρα ειδικά σχεδιασμένη για κεραμικό γυαλί. Η καθυστέρηση αυτής της διαδικασίας μπορεί να προκαλέσει μόνιμη ζημιά στην επιφάνεια.

Καθημερινός καθαρισμός της κεραμικής επιφάνειας από γυαλί

- Αφαιρέστε τα χαλαρά υπολείμματα με ένα μαλακό, ελαφρώς υγρό πανί.
- Εφαρμόστε μερικές σταγόνες καθαριστικού ειδικά σχεδιασμένου για κεραμικές εστίες και απλώστε το με ένα πανί μικροϊνών. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα με ένα υγρό πανί και στεγνώστε το για να γυαλίσετε. Αποφύγετε προϊόντα που περιέχουν αμμωνία ή χλωρίνη.
- Για ελαφριά κολλημένη βρωμιά, χρησιμοποιήστε κρέμα καθαρισμού για κεραμικές εστίες και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Επαναλάβετε εάν είναι απαραίτητο.

Καθημερινή βρωμιά στην κεραμική επιφάνεια από γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, υπολείμματα τροφών ή διαρροές που δεν περιέχουν ζάχαρη)

- Αποσυνδέστε την πλακέτα από το δίκτυο ρεύματος χρησιμοποιώντας τον ασφαλειοδιακόπτη ή τη διάταξη προστασίας από διαρροή ρεύματος που προορίζεται για τον σκοπό αυτό.
- Με την επιφάνεια ζεστή (όχι καυτή), εφαρμόστε ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές/επαγωγικές εστίες.
- Ξεπλύνετε και στεγνώστε την επιφάνεια με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας.
- Αποκαταστήστε την παροχή ρεύματος. Σημαντικό:
- Όταν διακοπεί η παροχή ρεύματος, οι ενδείξεις θερμής επιφάνειας εξαφανίζονται, αλλά η περιοχή ενδέχεται να εξακολουθεί να καίγεται στην αφή.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σφουγγάρια/συρμάτινα σφουγγάρια ειδικά σχεδιασμένα για κεραμικές εστίες από γυαλί. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. Διαβάστε πάντα την ετικέτα για να ελέγξετε τη συμβατότητα.

- Μην αφήνετε υπολείμματα καθαριστικού στο γυαλί. Μπορεί να προκληθούν μόνιμοι λεκέδες.

Διαρροές ζαχαρούχων τροφίμων

- Αφαιρέστε τα αμέσως με μια ξύστρα κατάλληλη για κεραμικές/επαγωγικές γυάλινες εστίες. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί: η περιοχή μπορεί να είναι πολύ ζεστή. Διαδικασία:

1. Αποσυνδέστε την πλακέτα από το δίκτυο χρησιμοποιώντας τον αντίστοιχο διακόπτη ή διαφορικό.
2. Κρατήστε την ξύστρα υπό γωνία περίπου 30° και σύρετε το χυμένο υγρό προς μια πιο δροσερή περιοχή της εστίας.
3. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα με χαρτί κουζίνας ή ένα πανί. Σημαντικό:

- Τα λιωμένα σάκχαρα, αν κρυώσουν πάνω στο γυαλί, μπορεί να είναι πολύ δύσκολο να αφαιρεθούν ή μπορούν να προκαλέσουν μόνιμη ζημιά στην επιφάνεια.
- Κίνδυνος κοπής: Όταν αφαιρεθεί το προστατευτικό κάλυμμα, η λεπίδα της ξύστρας είναι αιχμηρή. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και φυλάξτε το πάντα με το κάλυμμα στη θέση του και μακριά από παιδιά.

Βρωμιά και υγρά στον πίνακα ελέγχου

1. Αποσυνδέστε την πλακέτα από το δίκτυο χρησιμοποιώντας τον αντίστοιχο διακόπτη ή διαφορικό.
2. Καθαρίστε το πάνελ με ένα ελαφρώς υγρό σφουγγάρι ή ένα καθαρό πανί.
3. Στεγνώστε εντελώς τον πίνακα ελέγχου.
4. Αποκαταστήστε την παροχή ρεύματος. Σημαντικό:

- Η παρουσία υγρών στην περιοχή του πίνακα μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες. Τα κουμπιά αφής ενδέχεται να μην ανταποκρίνονται σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει και στεγνώσει καλά τον πίνακα πριν τον επανασυνδέσετε.

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αυτή η ενότητα σας βοηθά να εντοπίσετε και να επιλύσετε συνηθισμένα προβλήματα χωρίς να θέσετε σε κίνδυνο την ασφάλειά σας. Ακολουθήστε τους προτεινόμενους ελέγχους (τροφοδοτικό, καθαρός και στεγνός πίνακας ελέγχου, επιλογή ζώνης, κατάλληλο δοχείο) πριν ζητήσετε βοήθεια. Εάν εντοπίσετε μυρωδιά καμένου, καπνό, σπινθήρες ή κατεστραμμένο γυαλί,

απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε αμέσως την εστία από την πρίζα και επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Διάλυμα
Η πλάκα δεν ανάβει.	Χωρίς ηλεκτρικό ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα και ενεργοποιημένη. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν όλα είναι σωστά και το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Τα κουμπιά αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα κουμπιά είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα κουμπιά. Δείτε την ενότητα «Χρήση της κεραμικής εστίας».
Τα κουμπιά αφής δεν λειτουργούν σωστά.	Μπορεί να υπάρχει μια λεπτή στρώση νερού ή υγρού στα κουμπιά ή να χρησιμοποιείτε μόνο την άκρη του δακτύλου σας όταν τα αγγίζετε.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή του πίνακα ελέγχου είναι καθαρή και στεγνή. Χρησιμοποιήστε την άκρη του δακτύλου σας για να χειριστείτε τα χειριστήρια.
Το γυαλί γρατζουνιέται.	Σκεύη με τραχιές άκρες. Έχουν χρησιμοποιηθεί ακατάλληλα/λειαντικά σφουγγάρια τριψίματος ή καθαριστικά.	Χρησιμοποιήστε σκεύη με επίπεδη, λεία βάση. Δείτε «Επιλογή του σωστού δοχείου». Δείτε «Φροντίδα και καθάρισμα».
Ορισμένα τηγάνια εκπέμπουν ήχους τριξίματος ή σκασμού.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του ίδιου του σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό σε ορισμένα σκεύη και δεν υποδηλώνει βλάβη.
Η πλάκα εκπέμπει έναν ελαφρύ ήχο βουητού όταν χρησιμοποιείται υψηλή ισχύς.	Τυπικό της τεχνολογίας όπτησης κεραμικών.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Ο θόρυβος θα πρέπει να μειώνεται ή να εξαφανίζεται όταν μειώνεται η στάθμη ισχύος.

Τα δοχεία δεν θερμαίνονται και εμφανίζεται μια ένδειξη στην οθόνη.	Η εστία δεν ανιχνεύει το τηγάνι επειδή δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα. Η εστία δεν ανιχνεύει το τηγάνι επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι κεντραρισμένο.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για την εστία. Δείτε την ενότητα «Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών». Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται απροσδόκητα, ακούγεται ένας ήχος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη).	Τεχνική βλάβη.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς του σφάλματος, απενεργοποιήστε την πλακέτα και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

Κωδικοί σφάλματος

Όταν ο πίνακας εμφανίζει έναν αλφαριθμητικό κωδικό, η πλακέτα έχει ενεργοποιήσει μια λειτουργία προστασίας για την αποφυγή ζημιών. Σημειώστε τον κωδικό και ακολουθήστε τη συνιστώμενη ενέργεια στον πίνακα. Εάν η προειδοποίηση επιμένει ή επανεμφανίζεται, μην χρησιμοποιήσετε την πλακέτα και επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη, παρέχοντας το μοντέλο και τον σειριακό αριθμό. Αυτοί οι κωδικοί επιταχύνουν τη διάγνωση και διασφαλίζουν την ασφαλή και αποτελεσματική παρέμβαση.

Τύπος βλάβης	Κωδικός σφάλματος	Συνιστώμενη ενέργεια
Ο κύριος αισθητήρας είναι ανοιχτός ή βραχυκυκλωμένος	E3	Αποσυνδέστε την πλακέτα από την παροχή ρεύματος και ζητήστε βοήθεια από ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις για να ελέγξετε ή να αντικαταστήσετε τον αισθητήρα. Μην επιχειρήσετε να τον επισκευάσετε μόνοι σας.

Προστασία από υπέρταση	E2	Ελέγξτε την ηλεκτρική εγκατάσταση και την τάση του δικτύου. Μην χρησιμοποιείτε την εστία μέχρι να επιτευχθεί η σωστή τάση. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
Προστασία από υποτάση	E1	Ελέγξτε την ηλεκτρική εγκατάσταση και την τάση του δικτύου. Μην χρησιμοποιείτε την εστία μέχρι η τάση να είναι εντός του ονομαστικού εύρους. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
Υψηλή θερμοκρασία στην επιφάνεια της πλάκας	E5	Μετά την εκκίνηση και την προθέρμανση, εάν το σύστημα ανιχνεύσει υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία στην επιφάνεια, αναφέρει το σφάλμα και ο εξοπλισμός σταματά να θερμαίνεται.
Γεφύρωση υπερχείλισης / κουμπιού αφής	Και	Απενεργοποιήστε την εστία και στεγνώστε καλά την περιοχή του πάνελ. Ενεργοποιήστε την ξανά μόλις στεγνώσει. Εάν η προειδοποίηση επιμένει, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.
Σφάλμα επικοινωνίας	Ερ	Βλάβη επικοινωνίας: Εάν υπάρξει βλάβη στην επικοινωνία με την πλακέτα τροφοδοσίας, ο κωδικός σφάλματος θα εμφανιστεί εντός 15 δευτερολέπτων.

Βαθμοί:

- Σε απόκριση σε οποιονδήποτε κωδικό, η πλακέτα εισέρχεται σε λειτουργία προστασίας.
- Μην αποσυναρμολογείτε μόνοι σας τη συσκευή.
- Όλοι οι κωδικοί σφάλματος εμφανίζονται στα δύο μεσαία ψηφία της ψηφιακής οθόνης .

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προϊόν: Bolero™ Squad V 4002

Κωδικός προϊόντος: EU01_134536

Ζώνες μαγειρέματος: 4 ζώνες

Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς: 6000W

Τάση: 220-240V~

Συχνότητα: 50-60Hz

Κατανάλωση ενέργειας της κεραμικής εστίας υπολογισμένη ανά κιλό (EC hob): 188,9 Wh /Kg

	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Αναγνώριση μοντέλου		EU01_134536	
Τύπος εστίας		Ηλεκτρικός	
Αριθμός επιλογέων για τις ζώνες μαγειρέματος ή/και τις εστίες		4	
Τεχνολογία θέρμανσης (ζώνες και περιοχές επαγωγής μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος με ακτινοβολία, εστίες solid)		Ακτινοβόλο πιάτο	

Ζώνες μαγειρέματος (περιοχές)	Διάμετρος ζώνης μαγειρέματος / επιφάνειας (mm)	Διάμετρος σκευών κουζίνας (mm)	Ποσότητα νερού m cw (g)	Κατανάλωση ενέργειας της δοκιμής E cw (Wh)	Κατανάλωση ενέργειας της δοκιμής ανά κιλό νερού (ηλεκτρική EC) μαγείρεμα) (Wh /Kg)
1	200	210	2050	392,57	191,5
2	165	180	1500	279,46	186,3
3	200	210	2050	392,57	191,5
4	165	180	1500	279,46	186,3

Η κατανάλωση ενέργειας σε λειτουργία «off» είναι 0,26 W, υπολογιζόμενη σύμφωνα με τις οδηγίες του προτύπου EN 50564:2011 και τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς 1275/2008/EC και 801/2013/EC. Αυτό επιτυγχάνεται συνδέοντας τη συσκευή στην παροχή ρεύματος χωρίς να εκτελείτε καμία λειτουργία. Ο διακόπτης/χειριστήριο της συσκευής βρίσκεται στη θέση «off».

Χρόνος που έχει παρέλθει κατά τον οποίο το προϊόν τίθεται σε κατάσταση απενεργοποίησης: 5 λεπτά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι αναφερόμενες τιμές ελήφθησαν σε εργαστηριακό περιβάλλον σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα. Αυτές οι τιμές ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τις συνθήκες περιβάλλοντος και τη χρήση του θερμοηλεκτρικού ψύκτη.

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

8. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να το παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης του ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού σας εξοπλισμού ή/και των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής θα πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές.

Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τα εθνικά συστήματα ανακύκλωσης συσκευασιών και τη σήμανσή τους στον ιστότοπό μας.

Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

9. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SAT

Η Cecotec θα απαντήσει στον τελικό χρήστη ή καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης που υπάρχει κατά τον χρόνο παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που ορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς.

Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec καλώντας στο +34 96 321 07 28.

10. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη γραπτή άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

CE Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των ισχυόντων κανονισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

1. Zona de cocció 1 (màx. 1800 W)
2. Zona de cocció 2 (màx. 1200 W)
3. Zona de cocció 3 (màx. 1800 W)
4. Zona de cocció 4 (màx. 1200 W)
5. Superfície vitroceràmica
6. Botons de selecció de zona de cocció (conjunt de botons per triar la zona)
7. Botó de bloqueig
8. Botó de disminució
9. Botó del temporitzador
10. Botó d'augment
11. Botó d'encesa/apagada

Nota:
Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa. Podeu desar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estiguessin en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec.

Contingut de la caixa:
- Producte
- Manual d'instruccions

- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

3. INSTAL·LACIÓ

Selecció de l'equipament d'instal·lació

- Talleu el taulell segons les dimensions indicades a la figura 2.
- Per a la instal·lació i ús, deixeu un espai lliure mínim de 5 cm al voltant del buit.
- Assegureu-vos que el gruix del taulell sigui d'almenys 30 mm.
- Seleccioneu un material de taulell resistent a la calor per evitar deformacions per la radiació tèrmica de la placa.

Dimensions (segons la figura 2):

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	44	39	565	495	50 min.

Ventilació i distàncies de seguretat

- Mantingueu la placa ben ventilada i no obstruïu l'entrada ni la sortida d'aire.
- Distància de seguretat mínima entre la placa i el moble situat a sobre: 760 mm.
- Segons la figura 3:

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	30 min.	Entrada d´aire	Sortida d´aire 10 mm

Abans d'instal·lar la placa de cocció, assegureu-vos que:

- La superfície de treball és escairada i està anivellada, i no hi ha elements estructurals que envaeixin les folgures necessàries per a la instal·lació.
- La superfície de treball està fabricada amb material resistent a la calor.
- Si la placa s'instal·la sobre un forn, aquest forn disposa de ventilació forçada integrada.
- La instal·lació compleix els requisits de distàncies/holgures i tota la normativa i reglamentació aplicable.
- A la instal·lació fixa s'incorpora un interruptor de tall adequat que permeti la desconnexió completa de la xarxa elèctrica, muntat i posicionat d'acord amb les normes de cablatge locals.
- L'interruptor de tall és de tipus homologat i garanteix una separació en els contactes d'almenys 3 mm a tots els pols (oa tots els conductors actius, si la normativa local admet aquesta variant).
- L'interruptor de tall serà fàcilment accessible per a l'usuari amb la placa instal·lada.
- En cas de dubte sobre la instal·lació, es consulten les autoritats locals d'edificació i ordenances aplicables.
- Per a les superfícies de paret que envolten la placa es fan servir acabats resistents a la

calor i de fàcil neteja (per exemple, rajoles ceràmiques), evitant materials que puguin deteriorar-se amb la radiació tèrmica.

Un cop instal·lada la placa de cocció, verifiqueu que:
- El cable dalimentació no queda accessible a través de portes o calaixos del moble.
- Hi ha un flux adequat d'aire fresc des de l'exterior del moble fins a la base de la placa.
- Si la placa s'instal·la sobre un calaix o compartiment d'armari, s'ha col·locat una barrera de protecció tèrmica sota la base de la placa.
- L'interruptor de tall és fàcilment accessible per a l'usuari.

Advertiments
1. La placa ha de ser instal·lada per personal qualificat o tècnics autoritzats. No realitzeu aquesta operació pel vostre compte.
2. No instal·leu la placa directament sobre un rentaplats, frigorífic, congelador, rentadora o assecadora, ja que la humitat pot malmetre l'electrònica de la placa.
3. Instal·leu la placa de manera que es garanteixi una dissipació correcta de la calor per millorar-ne la fiabilitat.
4. La paret i la zona situada per sobre de la superfície de treball han de ser resistents a la calor.
5. Per evitar danys, les capes del taulell laminat (estructura tipus sandvitx) i els adhesius utilitzats han de ser resistents a la calor.

Connexió de la placa vitroceràmica a la xarxa elèctrica
Abans de connectar la placa a la xarxa, comproveu que:
1. La instal·lació elèctrica a què es connectarà la placa és adequada per a la potència que consumeix.
2. La tensió d'alimentació correspon al valor nominal indicat a les característiques descrites en aquest manual.

Per a la connexió a la presa de corrent:
- No utilitzeu adaptadors, reductors ni derivacions; aquests dispositius es poden reescalfar i provocar un incendi.
- El cable d'alimentació de la placa no ha de tocar zones o parts que arribin a altes temperatures i s'ha de col·locar de manera que en cap punt superi els 75 °C.
- Consulteu un electricista titulat i qualificat per realitzar correctament la instal·lació elèctrica.
- Qualsevol modificació de la instal·lació elèctrica només la pot fer un electricista autoritzat.

- La connexió elèctrica de la placa s'ha d'efectuar d'acord amb la normativa vigent i estar protegida mitjançant un interruptor magnetotèrmic o automàtic d'un sol pol. Realitzeu la connexió elèctrica com es mostra a la figura 4.
- Si el cable està malmès i s'ha de substituir o reemplaçar, aquesta operació l'ha de fer el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec.

Indicacions addicionals
- L'instal·lador autoritzat assegureu-vos que la connexió elèctrica és correcta i compleix les normes de seguretat.
- El cable no s'ha de doblegar ni comprimir.
- El cable ha de revisar-se periòdicament i només ha de ser substituït per tècnics autoritzats.
- El fabricant no es fa responsable daccidents derivats de lús de laparell sense presa de terra o amb continuïtat de terra defectuosa.

4. FUNCIONAMENT

Ús de la placa vitroceràmica:
Per començar a cuinar
1. Toqueu el botó d'encesa/apagada; la placa mostrarà 0 a totes les zones de cocció (aquest 0 desapareixerà si no es realitza cap altra operació en 30 segons).
2. Col·loqueu un recipient adequat a la zona de cocció que voleu utilitzar. Assegureu-vos que la base del recipient i la superfície de la zona estiguin netes i seques.
3. Toqueu el botó de selecció de la zona de cocció que vulgueu; l'indicador 0 al costat del botó corresponent parpellejarà.
4. Premeu els botons "+" o "–" per ajustar la potència de cocció.

En finalitzar la cocció
1. Toqueu el corresponent entre els Botons de selecció de zona de cocció per a la zona que voleu apagar.
2. Per apagar tota la placa, toqueu el botó d'encesa/apagada.

Precaució: l'indicador "H" (temperatura superficial > 60 °C) mostra quina zona és calenta al tacte. El "H" desapareixerà quan la superfície es refredi fins a una temperatura segura. També podeu aprofitar-vos com a ajuda d'estalvi d'energia: si heu de seguir cuinant, utilitzeu la zona que encara roman calenta.

Bloqueig dels botons

- Podeu activar el bloqueig per evitar usos no intencionats (per exemple, que els nens encenguin una zona de cocció per accident).
- Amb el panell en mode Bloqueig, tots els botons queden deshabilitats excepte el Botó d'encesa/apagada.

Per bloquejar
- Toqueu i manteniu premut el botó de bloqueig durant 1,5 segons.

Per desbloquejar
1. Assegureu-vos que la placa està engegada.
2. Toqueu i manteniu premut el botó de bloqueig durant 3 segons.
3. La placa torna a estar operativa.

Important
- Mentre el panell està bloquejat, el botó d'encesa/apagada continua disponible per apagar la placa en cas d'emergència. El bloqueig roman actiu; per utilitzar la placa de nou, heu de desactivar-lo.

Protecció contra sobretemperatura
- Un sensor de temperatura integrat supervisa la temperatura interna de laparell. Si detecteu una temperatura excessiva, la placa deixarà de funcionar automàticament.

Advertiment de calor residual
- Després d'un temps de funcionament, pot quedar calor residual a la Superfície vitroceràmica. L'indicador "H" apareix per advertir-vos que es mantingui allunyat de la zona calenta.

Ús del temporitzador
- Podeu programar el temporitzador perquè una zona de cocció s'apagui quan el temps establert arribi al final.
- El temps màxim programable és de 99 minuts.

Programar el temporitzador per apagar una zona de cocció
1. Toqueu els Botons de selecció de zona de cocció per triar la zona. El punt vermell al costat de lindicador de nivell de potència sil·lumina indicant la zona seleccionada.
2. Toqueu el botó del temporitzador; l'indicador del temporitzador mostra "30".
3. Ajusteu el temps de cocció:
- Mètode directe: premeu el botó d'augment o el botó de disminució fins a fixar el temps

desitjat (00–99 minuts). Si supereu 99 minuts, el valor torna automàticament a 00.
- Mètode per dígits: torneu a tocar el botó del temporitzador; parpelleja el dígit de les desenes. Ajusteu les desenes amb els botons d'augment/disminució. Després de 3 segons, deixen de parpellejar les desenes i comença a parpellejar el dígit de les unitats; ajusta'l amb els botons d'augment/disminució.

4. Quan es fixa el temps, s'inicia el compte enrere i l'indicador del temporitzador mostra el temps restant.
5. Per cancel·lar el temporitzador de la zona seleccionada: amb la zona encara seleccionada, toqueu el botó del temporitzador; el temporitzador es cancel·la i apareix a l'indicador "--".
6. En acabar el temps, la zona de cocció programada s'apaga automàticament.

Programar el temporitzador per apagar diverses zones de cocció
- Si programa el temporitzador a més d'una zona de cocció alhora, l'indicador del temporitzador mostra sempre el temps més baix pendent.
  Exemple: si la zona 2 està ajustada a 3 minuts i la zona 1 a 6 minuts, lindicador del temporitzador mostrarà "3".
- Nota: el punt vermell al costat de l'indicador del nivell de potència parpellejarà per assenyalar la zona seleccionada actualment.
- Quan el temporitzador de cocció arriba a 0, la zona de cocció corresponent s'apaga automàticament.
- Nota: si voleu canviar el temps després d'haver-lo ajustat, reinicieu el procediment des del pas 1 de "Programar el temporitzador".

Pautes de cuinat
- Precaució: en fregir, els olis i els greixos s'escalfen molt ràpid. A temperatures molt altes, l'oli o el greix es poden inflamar de manera espontània, amb un risc d'incendi greu.

Ajust de potència (guia orientativa)
Les indicacions següents són orientatives. L'ajust exacte depèn del recipient, la quantitat d'aliment i la recepta. Experimenteu amb la placa vitroceràmica fins trobar l'ajust que millor s'adapti.

Nivell de potència	Adequat per
1–2	• Escalfament delicat de petites quantitats d'aliments • Fondre xocolata, mantega i aliments que es cremen amb facilitat• Bullir suau• Mantenir calent / escalfament lent

3–4	• Reescalfar • Bullir ràpid
5–6	• Tortetes
7–8	• Saltar • Coure pasta
9	• Saltejat intens • Segellar• Bullir sopa• Bullir aigua

Selecció dels utensilis de cuina adequats
- No utilitzeu utensilis de cuina amb vores dentades o amb una base corbada.
- Assegureu-vos que la base de l'utensili de cuina és llisa, queda plana contra el vidre i té la mateixa mida que la zona de cocció. Centre sempre l'utensili a la zona de cocció.
- Aixequeu sempre els utensilis de cuina de la vitroceràmica, no els feu lliscar, ja que podrien ratllar el vidre.

5. NETEJA I MANTENIMENT

Abans de començar
- Per neteges rutinàries, espereu sempre que la placa estigui freda i l'indicador de calor residual "H" hagi desaparegut. No netegeu el vidre calent excepte en els casos indicats més avall.
- Excepció crítica: retiri immediatament sobre la zona encara calenta qualsevol vessament de sucre/caramel, aliments ensucrats, plàstic o paper/alumini que s'hagi fos, usant un rascador específic per a vidre ceràmic. Retardar-lo pot causar danys permanents a la superfície.

Neteja diària de la Superfície vitroceràmica
- Traieu restes soltes amb un drap suau lleugerament humitejat.
- Apliqui unes gotes de netejador específic per a plaques de vidre ceràmic i reparteixi amb drap de microfibra; elimineu els residus amb drap humit i assequi per abrillantar. Eviteu productes amb amoníac o lleixiu.
- Per brutícia adherida lleu, utilitzeu crema netejadora per a vitroceràmica i una esponja no abrasiva; repetiu si cal.

Brutícia diària a la Superfície vitroceràmica (empremtes, marques, restes de menjar o vessaments no ensucrats)
- Desconnecteu la placa de la xarxa mitjançant l'interruptor de tall o el diferencial destinat a això.

- Amb la superfície tèbia (no calenta), apliqui un netejador específic per a plaques de vidre ceràmic/inducció.
- Aclariu i assequi la superfície amb un drap net o paper de cuina.
- Restabliu l'alimentació elèctrica. Important:
- En tallar l'alimentació, desapareixen les indicacions de superfície calenta, però la zona pot continuar cremant al tacte.
- Utilitzeu només esponges/fregalls específics per a plaques de vidre ceràmic. No utilitzeu netejadors forts, corrosius ni abrasius. Llegiu sempre l'etiqueta per verificar compatibilitat.
- No deixeu residus de netejador sobre el vidre; poden produir taques permanents.

Vessaments d'aliments ensucrats
- Retireu-los immediatament amb un rascador apte per a plaques de vidre ceràmic/inducció. Extremeu la precaució: la zona pot estar molt calenta. Procediment:

1. Desconnecteu la placa de la xarxa amb l'interruptor o diferencial corresponent.
2. Sostingueu el rascador amb un angle d'uns 30° i feu lliscar el vessament cap a una zona freda de la placa.
3. Elimineu les restes amb paper de cuina o un drap. Important:

- Els sucres fosos, si es refreden sobre el vidre, poden ser molt difícils de retirar o danyar permanentment la superfície.
- Perill de tall: en retirar la coberta protectora, la fulla del rascador queda esmolada. Utilitzeu-lo amb molta cura i deseu-lo sempre amb la protecció posada i fora de l'abast dels nens.

Brutícia i vessaments al tauler de control

1. Desconnecteu la placa de la xarxa amb l'interruptor o diferencial corresponent.
2. Netegeu el panell amb una esponja o drap net lleugerament humitejat.
3. Assequeu completament el tauler de control.
4. Restabliu l'alimentació elèctrica. Important:

- La presència de líquids a l'àrea del panell pot provocar errors de funcionament; els Botons tàctils poden no respondre correctament.
- Assegureu-vos de netejar i assecar a fons el panell abans de tornar a connectar lalimentació.

6. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Aquesta secció us ajuda a identificar i solucionar incidències comunes sense comprometre la vostra seguretat. Seguiu els passos proposats de verificació (alimentació, panell de control net i sec, selecció de zona, recipient adequat) abans de sol·licitar assistència. Si detecteu olor

de cremat, fum, espurnes o vidre danyat, apagueu i desconnecteu la placa immediatament i contacteu amb el Servei d'Assistència Tècnica.

Problema	Possibles causes	Solució
La placa no s'encén.	Sense alimentació elèctrica.	Verifiqueu que la placa està connectada a la xarxa i engegada. Comproveu si hi ha un tall de llum al vostre habitatge o zona. Si tot és correcte i el problema persisteix, contacteu amb un tècnic qualificat.
Els botons tàctils no responen.	Els botons estan bloquejats.	Desbloquegeu els botons. Vegeu la secció "Ús de la placa vitroceràmica".
Els botons tàctils no funcionen correctament.	Pot haver-hi una fina pel·lícula d'aigua o líquid sobre els botons, o utilitzeu només la punta del dit en tocar-los.	Assegureu-vos que l'àrea del tauler de control estigui neta i seca. Utilitzeu el rovell del dit per operar els controls.
El vidre s?està ratllant.	Estris amb vores rugoses. S'han fet servir fregalls o netejadors inadequats/ abrasius.	Utilitzeu utensilis amb base plana i llisa. Vegeu "Elecció del recipient adequat". Vegeu "Cura i neteja".
Algunes paelles emeten cruixits o espetecs.	Pot ser degut a la construcció del propi utensili (capes de metalls diferents que vibren de manera diferent).	És normal en certs utensilis i no indica una fallada.
La placa emet un brunzit lleu en fer servir una potència alta.	Propi de la tecnologia de cocció ceràmica.	És normal; el soroll s'hauria d'atenuar o desaparèixer en reduir el nivell de potència.
Els recipients no s'escalfen i apareix un indicador a la pantalla.	La placa no detecta el recipient perquè no és adequat per a la cocció. La placa no detecta el recipient perquè és massa petita per a la zona de cocció o no està centrat.	Utilitzeu estris adequats per a la cocció a la placa. Vegeu "Elecció del recipient adequat". Centreu el recipient i assegureu-vos que la vostra base coincideix amb la mida de la zona de cocció.
La placa o zona de cocció s'apaga inesperadament, sona un to i es mostra un codi d'error (normalment alternant amb un o dos dígits al display del temporitzador).	Falla tècnica.	Anoteu les lletres i números de l'error, apagueu la placa i contacteu amb un tècnic qualificat.

Codis d'error

Quan el panell mostri un codi alfanumèric, la placa ha activat un mode de protecció per evitar danys. Anoteu el codi i apliqueu l'acció recomanada de la taula; si l'avís persisteix o reapareix, no utilitzeu la placa i contacteu amb el Servei d'Assistència Tècnica facilitant el model i el número de sèrie. Aquests codis agiliten el diagnòstic i garanteixen una intervenció segura i eficaç.

Tipus de fallada	Codi d'error	Acció recomanada
El sensor principal està en circuit obert o curtcircuitat	E3	Desconnecteu la placa de la xarxa i demaneu assistència del Servei Tècnic Autoritzat per revisar o substituir el sensor. No intenteu reparar-la vostè mateix.
Protecció per sobretensió	E2	Verifiqueu la instal·lació elèctrica i la tensió de xarxa. No utilitzeu la placa fins que la tensió sigui correcta. Si persisteix, contacteu amb un electricista qualificat.
Protecció per subtensió	E1	Verifiqueu la instal·lació elèctrica i la tensió de xarxa. No utilitzeu la placa fins que la tensió se situï dins del rang nominal. Si persisteix, contacteu amb un electricista qualificat.
Temperatura alta a la superfície de la placa	E5	Després de l'arrencada i l'escalfament, si el sistema detecta una temperatura excessivament alta a la superfície, informa de la sentència i l'equip deixa d'escalfar.
Desbordament / Ponteig de botons tàctils	Et	Apagueu la placa i assequi completament l'àrea del panell. Torneu a encendre quan estigui seca. Si l'avís continua, contacteu amb el Servei Tècnic.
Error de comunicació	Er	Fallada de comunicació: si hi ha una anomalia de comunicació amb la placa dalimentació, es mostra el codi de fallada en 15 segons.

Notes:

- Davant de qualsevol codi, la placa entra en mode de protecció.
- No desmunteu l'aparell pel vostre compte.
- Tots els codis d'error es mostren als dos dígits centrals del display digital.

7. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Producte: Bolero™ Squad V 4002
Referència del producte: EU01_134536

Zones de cocció: 4 zones
Potència elèctrica instal·lada: 6000W
Voltatge: 220-240V~
Freqüència: 50-60Hz
Consum energètic de la placa vitroceràmica calculada per Kg (EC hob): 188,9 Wh /Kg

	Símbol	Valor	Unitat
Identificació del model		EU01_134536	
Tipus de placa de cuina		Elèctrica	
Nombre de selectors dels focus i/o zones de cocció		4	
Tecnologia d'escalfament (focus i zones de cocció per inducció, focus de cocció per radiació, plaques massisses)		Placa radiant	

Zones de cocció (àrees)	Diàmetre de la zona de cocció/ àrea (mm)	Diàmetre dels utensilis de cuina (mm)	Quantitat aigua m cw (g)	Consum d'energia del test E cw (Wh)	Consum d'energia del test per kg d'aigua (EC electric cooking) (Wh / Kg)
1	200	210	2050	392,57	191,5
2	165	180	1500	279,46	186,3
3	200	210	2050	392,57	191,5
4	165	180	1500	279,46	186,3

El consum de potència en mode “apagat” és de 0,26 W usant per això les directrius de la norma EN 50564:2011 i dels reglaments europeus 1275/2008/EC i 801/2013/EC. Per això l'aparell es connecta a la xarxa elèctrica sense fer cap funció. L'interruptor/controlador de l'aparell es va posar a la posició “apagat”.
Temps transcorregut el qual el producte entra en mode apagat: 5 minuts.

IMPORTANT: Els valors declarats han estat obtinguts en un entorn de laboratori d'acord amb les normes pertinents. Aquests valors poden variar depenent de les condicions ambientals i de l'ús del refredador termoelèctric.

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.
Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

8. RECICLATGE DAPARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.
Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.
Podeu consultar la informació sobre els sistemes nacionals de reciclatge d'embalatges i el seu marcatge a la nostra pàgina web.
El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

9. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.
Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.
Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL

11. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

CE Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

1. 1. főzőzóna (max. 1800 W)
2. 2. főzőzóna (max. 1200 W)
3. 3. főzőzóna (max. 1800 W)
4. 4. főzőzóna (max. 1200 W)
5. Üvegkerámia felület
6. Főzőzóna-választó gombok (gombok a zóna kiválasztásához)
7. Zár gomb
8. Csökkentés gomb
9. Időzítő gomb
10. Nagyítás gomb
11. Bekapcsológomb

Jegyzet:
A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a termék képétől.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen őrizheti meg, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kellene. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően hasznosítson újra.
- Kérjük, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és részegység megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy sérült, kérjük, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Doboz tartalma:

- Termék
- Használati utasítás

- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.

3. Telepítés

A telepítőberendezések kiválasztása

- Vágja le a munkalapot a 2. ábrán látható méretek szerint.

- A telepítéshez és használathoz hagyjon legalább 5 cm szabad helyet a nyílás körül.
- Győződjön meg róla, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm.
- Válasszon hőálló konyhapult anyagot, hogy megakadályozza a főzőlap hősugárzásától való vetemedést.

Méretek (a 2. ábra szerint):

H (mm)	Szélesség (mm)	Magasság (mm)	Átmérő (mm)	Átmérő (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	44	39	565	495	50 perc

Szellőzés és biztonsági távolságok
- Tartsa a sütőlapot jól szellőző helyen, és ne takarja el a levegő be- vagy kiáramlását.
- A főzőlap és a felette lévő szekrény közötti minimális biztonsági távolság: 760 mm.
- A 3. ábra szerint:

Átmérő (mm)	B (mm)	C (mm)	D	ÉS
760	50 perc	30 perc	Levegőbemenet	10 mm-es levegőkimenet

A főzőlap beszerelése előtt győződjön meg a következőkről:
- A munkafelület derékszögű és vízszintes, és nincsenek olyan szerkezeti elemek, amelyek a beszereléshez szükséges szabad helyeket eltolnák.
- A munkafelület hőálló anyagból készült.
- Ha a főzőlapot sütő fölé szerelik, a sütő beépített kényszerszellőztetéssel rendelkezik.
- A telepítés megfelel a távolságra/szabadon tartásra vonatkozó követelményeknek, valamint az összes vonatkozó előírásnak és szabálynak.
- A fix telepítés esetén egy megfelelő leválasztó kapcsoló van beépítve, amely lehetővé teszi a teljes leválasztást az elektromos hálózatról, és a helyi vezetékezési szabványoknak megfelelően van felszerelve és elhelyezve.
- A megszakító kapcsoló jóváhagyott típusú, és legalább 3 mm-es érintkezőtávolságot garantál minden póluson (vagy minden fázisvezetőn, ha a helyi előírások ezt a változatot megengedik).
- A lekapcsoló kapcsoló könnyen hozzáférhető lesz a felhasználó számára a felszerelt lemezzel.
- A telepítéssel kapcsolatos kétség esetén a helyi építési hatóságokhoz és a vonatkozó rendeletekhez kell fordulni.
- A lemezt körülvevő falfelületekhez hőálló és könnyen tisztítható bevonatokat használnak (például kerámia burkolólapokat), elkerülve azokat az anyagokat, amelyek hősugárzással károsodhatnak.

Miután a főzőlapot felszerelte, ellenőrizze a következőket:
- A tápkábel nem érhető el a bútorok ajtaján vagy fiókjain keresztül.
- Megfelelő friss levegőáramlás van a szekrény külsejétől a főzőlap aljáig.
- Ha a főzőlap fiók vagy szekrényrekesz fölé van felszerelve, akkor egy hővédő réteget helyeztek el a főzőlap alja alatt .
- A lekapcsoló gomb könnyen elérhető a felhasználó számára.

Figyelmeztetések
1. A lemezt szakképzett személyzetnek vagy hivatalos szerelőnek kell felszerelnie. Ne kísérelje meg ezt a műveletet saját kezűleg.
2. Ne szerelje a főzőlapot közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikáját.
3. Úgy szerelje be a panelt, hogy biztosítsa a megfelelő hőelvezetést a megbízhatóság növelése érdekében.
4. A falnak és a munkafelület feletti területnek hőállónak kell lennie.
5. A sérülések elkerülése érdekében a laminált munkalap (szendvics típusú szerkezet) rétegeinek és a felhasznált ragasztóknak hőállónak kell lenniük.

A kerámia főzőlap csatlakoztatása az elektromos hálózathoz
Mielőtt a panelt a hálózathoz csatlakoztatná, ellenőrizze a következőket:
1. Az elektromos berendezés, amelyhez a főzőlap csatlakoztatva lesz, alkalmas a fogyasztott energiára.
2. A tápfeszültség megfelel a jelen kézikönyvben leírt jellemzőkben feltüntetett névleges értéknek.

A hálózati aljzathoz való csatlakoztatáshoz:
- Ne használjon adaptereket, szűkítőket vagy csapokat; ezek az eszközök túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.
- A panel tápkábele nem érintkezhet magas hőmérsékletű területekkel vagy alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy a hőmérséklete sehol se haladja meg a 75 °C-ot.
- A megfelelő elektromos szerelés elvégzéséhez forduljon szakképzett és engedéllyel rendelkező villanyszerelőhöz.
- A villanyszerelésen bármilyen módosítást csak engedéllyel rendelkező villanyszerelő végezhet.
- A főzőlap elektromos csatlakozásának meg kell felelnie a hatályos előírásoknak, és egypólusú megszakítóval vagy automata kapcsolóval kell védeni. Az elektromos csatlakozást a 4. ábra szerint kell elvégezni.
- Ha a kábel sérült és cserére szorul, ezt a műveletet a hivatalos Cecotec Műszaki Támogatási Szolgálatnak kell elvégeznie.

További utasítások
- A hivatalos szerelőnek gondoskodnia kell arról, hogy az elektromos csatlakozás megfelelő legyen és megfeleljen a biztonsági előírásoknak.
- A kábelt nem szabad meghajlítani vagy összenyomni.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és csak szakképzett szerelő cserélheti ki.
- A gyártó nem vállal felelősséget a készülék földelés nélküli vagy hibás földeléses csatlakozásból eredő balesetekért.

4. MŰKÖDÉS

A kerámia főzőlap használata:
A főzés megkezdéséhez
1. Érintse meg a bekapcsológombot; a főzőlapon minden főzőzónában 0 jelenik meg (ez a 0 eltűnik, ha 30 másodpercen belül nem végez további műveletet).
2. Helyezzen egy megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára. Győződjön meg arról, hogy az edény alja és a zóna felülete tiszta és száraz.
3. Érintse meg a kívánt főzőzóna kiválasztó gombját; a megfelelő gomb melletti 0 jelzőfény villogni kezd.
4. A főzési teljesítmény beállításához nyomja meg a „+" vagy a „–" gombot.

A főzés végén
1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt zóna megfelelő főzőzóna-választó gombját.
2. A teljes tábla kikapcsolásához érintse meg a bekapcsológombot.

Figyelem: A „H" jelző (felületi hőmérséklet > 60°C) mutatja, hogy melyik terület forró tapintásra. A „H" eltűnik, amikor a felület biztonságos hőmérsékletre hűl. Ez energiatakarékossági segítségként is használható: ha folytatni kell a főzést, használja a még forró területet.

Gombzár
- A zár aktiválásával megakadályozhatja a véletlen használatot (például, hogy a gyerekek véletlenül bekapcsolják a főzőzónát).
- Zárolt módban a panel minden gomb le van tiltva, kivéve a bekapcsológombot.

Blokkolni
- Érintse meg és tartsa lenyomva a Zárolás gombot 1,5 másodpercig.

A feloldáshoz
1. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva.

2. Érintse meg és tartsa lenyomva a Zárolás gombot 3 másodpercig.
3. A testület ismét működőképes.

Fontos
- Amíg a panel zárolva van, a bekapcsológomb továbbra is elérhető marad a főzőlap kikapcsolásához vészhelyzet esetén. A zár aktív marad; a főzőlap újbóli használatához ki kell kapcsolni.

Túlmelegedés elleni védelem
- Egy beépített hőmérséklet-érzékelő figyeli a készülék belső hőmérsékletét. Ha túl magas hőmérsékletet érzékel, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Maradékhő figyelmeztetés
- Egy bizonyos használat után maradék hő maradhat a kerámia üvegfelületen. A „H" jelzés jelenik meg, amely arra figyelmeztet, hogy maradjon távol a forró területtől.

Az időzítő használata
- Az időzítőt úgy is beprogramozhatja, hogy a főzőzóna a beállított idő letelte után kikapcsoljon.
- A maximálisan programozható idő 99 perc.

Időzítő beállítása a főzőzóna kikapcsolásához
1. Érintse meg a főzőzóna kiválasztó gombjait a zóna kiválasztásához. A teljesítményszint-jelző melletti piros pont kigyullad, jelezve a kiválasztott zónát.
2. Érintse meg az Időzítő gombot; az időzítő kijelzőjén a „30" jelenik meg.
3. Állítsa be a főzési időt:
- Közvetlen módszer: Nyomja meg a Növelés vagy Csökkentés gombot, amíg be nem állítja a kívánt időt (00–99 perc). Ha túllépi a 99 percet, az érték automatikusan visszaáll 00-ra.
- Számjegyes módszer: Érintse meg ismét az Időzítő gombot; a tízes számjegy villogni fog. Állítsa be a tízes számjegyet a növelés/csökkentés gombokkal. 3 másodperc elteltével a tízes számjegy villogása megszűnik, és az egyes számjegy kezd villogni; állítsa be a növelés/csökkentés gombokkal.
4. Az idő beállítása után megkezdődik a visszaszámlálás, és az időzítő kijelzője mutatja a hátralévő időt.
5. A kiválasztott zóna időzítőjének törléséhez: a zóna kiválasztása után érintse meg az Időzítő gombot; az időzítő törlődik, és a kijelzőn „--" jelenik meg.
6. Amikor a beprogramozott idő lejár, a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Állítson be időzítőt több főzőzóna kikapcsolásához

- Ha egyszerre több főzőzónára is beprogramozza az időzítőt, az időzítő kijelzője mindig a legrövidebb fennmaradó időt mutatja.
  Például, ha a 2. zóna 3 percre, az 1. zóna pedig 6 percre van beállítva, az időzítő kijelzője „3"-as számot mutat.
- Megjegyzés: A teljesítményszint-jelző melletti piros pont villogni fog, jelezve az aktuálisan kiválasztott zónát.
- Amikor a főzési időzítő eléri a 0-t, a megfelelő főzési zóna automatikusan kikapcsol.
- Megjegyzés: Ha a beállítás után módosítani szeretné az időt, kezdje újra az eljárást az „ Időzítő programozása" című rész 1. lépésétől.

Főzési irányelvek

- Figyelem: Sütés közben az olajok és zsírok nagyon gyorsan felmelegszenek. Nagyon magas hőmérsékleten az olaj vagy zsír spontán meggyulladhat, ami komoly tűzveszélyt jelent.

Teljesítményállítás (irányelv)

A következő utasítások iránymutatások. A pontos beállítás az edénytől, az étel mennyiségétől és a recepttől függ. Kísérletezzen a kerámia főzőlappal, amíg meg nem találja a legjobban működő beállítást.

Teljesítményszint	Alkalmas
1–2	• Kis mennyiségű étel gyengéd melegítése • Csokoládé, vaj és könnyen odaégő ételek olvasztása • Kíméletes forralás • Melegen tartás / lassú melegítés
3–4	• Újramelegítés • Gyorsforralás
5–6	• Palacsinta
7–8	• Pirítás • Tészta főzése
9	• Intenzív pirítás • Pirítás • Levesfőzés • Vízforralás

A megfelelő konyhai eszközök kiválasztása

- Ne használjon recés szélű vagy ívelt aljú konyhai eszközöket.
- Győződjön meg róla, hogy az edény alja sima, szépen fekszik az üvegen, és azonos méretű a főzőzóna méretével. Az edényt mindig a főzőzóna közepére helyezze.

- A főzőedényeket mindig emelje le a kerámia főzőlapról, ne csúsztassa őket, mert megkarcolhatják az üveget.

5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mielőtt elkezdenénk

- A rendszeres tisztításhoz mindig várja meg, amíg a főzőlap lehűl, és a „H" maradékhő-jelző eltűnik. A forró üveget csak az alább jelzett esetekben tisztítsa.
- Kritikus kivétel: Azonnal távolítsa el a kiömlött cukrot/karamellát, cukros ételeket, műanyagot vagy fóliát/alumíniumot a még forró területről egy kifejezetten kerámia üveghez tervezett kaparóval. A késleltetés maradandó felületi károsodást okozhat.

A kerámia üvegfelület napi tisztítása

- A laza szennyeződéseket puha, enyhén nedves ruhával távolítsa el.
- Vigyen fel néhány csepp kifejezetten kerámia üveg főzőlapokhoz tervezett tisztítószert, és mikroszálas kendővel oszlassa el; a maradványokat nedves ruhával távolítsa el, majd szárítsa meg, hogy fényes legyen. Kerülje az ammóniát vagy fehérítőt tartalmazó termékeket.
- Enyhe, ráragadt szennyeződés esetén használjon kerámia főzőlap tisztító krémet és nem súroló szivacsot; szükség esetén ismételje meg.

Napi szennyeződések a kerámia üvegfelületen (ujjlenyomatok, foltok, ételmaradékok vagy nem cukorból készült kiömlött folyadékok)

- Válassza le a panelt a hálózatról az erre a célra szolgáló megszakítóval vagy maradékáram-védőkapcsolóval.
- A meleg (nem forró) felületen vigyen fel kerámia üveg/indukciós főzőlapokhoz való speciális tisztítószert.
- Öblítse le és szárítsa meg a felületet tiszta ruhával vagy konyhai papírtörlővel.
- Állítsa vissza az áramellátást. Fontos:
- Áramkimaradás esetén a forró felületre utaló jelzések eltűnnek, de a terület érintése továbbra is égő lehet.
- Kizárólag kerámia üveg főzőlapokhoz tervezett szivacsot/súrolópárnát használjon. Ne használjon erős, maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Mindig olvassa el a címkét a kompatibilitás ellenőrzéséhez.
- Ne hagyjon tisztítószer-maradványokat az üvegen; ezek maradandó foltokat okozhatnak.

Cukros ételek kiömlése

- Azonnal távolítsa el őket kerámia/indukciós üveg főzőlapokhoz alkalmas kaparóval. Legyen rendkívül óvatos: a terület nagyon forró lehet. Eljárás:

1. Válassza le a panelt a hálózatról a megfelelő kapcsoló vagy differenciálmű segítségével.
2. Tartsa a kaparót körülbelül 30°-os szögben, és csúsztassa a kiömlött folyadékot a főzőlap hűvösebb része felé.
3. A maradványokat konyhai papírtörlővel vagy ruhával távolítsa el. Fontos:

- Az üvegen lehűlt megolvadt cukrok nagyon nehezen távolíthatók el, vagy tartósan károsíthatják a felületet.
- Vágásveszély: A védőburkolat eltávolítása után a kaparópenge éles. Használja rendkívül óvatosan, és mindig fedéllel együtt, gyermekektől elzárva tárolja.

Szennyeződés és kiömlött folyadékok a kezelőpanelen

1. Válassza le a panelt a hálózatról a megfelelő kapcsoló vagy differenciálmű segítségével.
2. Tisztítsa meg a panelt enyhén nedves szivaccsal vagy tiszta ruhával.
3. Szárítsa meg teljesen a kezelőpanelt.
4. Állítsa vissza az áramellátást. Fontos:

- A folyadékok jelenléte a panel területén meghibásodást okozhat; az érintőgombok esetleg nem reagálnak megfelelően.
- A tápellátás visszakapcsolása előtt alaposan tisztítsa meg és szárítsa meg a panelt.

6. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Ez a szakasz segít azonosítani és megoldani a gyakori problémákat a biztonság veszélyeztetése nélkül. Kövesse a javasolt ellenőrzéseket (tápellátás, a kezelőpanel tisztítása és szárítása, a zóna kiválasztása, megfelelő edény), mielőtt segítséget kérne. Ha égett szagot, füstöt, szikrát vagy sérült üveget észlel, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a főzőlapot a konnektorból, és hívja a Műszaki Támogatást.

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A főzőlap nem kapcsol be.	Elektromos áram nélkül.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap csatlakoztatva van-e a hálózathoz és be van-e kapcsolva. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramszünet otthonában vagy a környéken. Ha minden rendben van, és a probléma továbbra is fennáll, forduljon szakképzett szerelőhöz.
Az érintőgombok nem reagálnak.	A gombok le vannak zárva.	Oldja fel a gombok zárolását. Lásd a „Kerámia főzőlap használata" című részt.
Az érintőgombok nem működnek megfelelően.	Lehet, hogy egy vékony víz- vagy folyadékréteg van a gombokon, vagy csak az ujjbegyével érinti meg őket.	Győződjön meg arról, hogy a kezelőpanel területe tiszta és száraz. Az ujjbegyével kezelheti a kezelőszerveket.

Az üveg karcolódik.	Érdes szélű eszközök. Nem megfelelő/súroló hatású súrolószivacsot vagy tisztítószert használt.	Használjon sima, lapos aljú eszközöket. Lásd a „Megfelelő edény kiválasztása" című részt. Lásd az „Ápolás és tisztítás" című részt.
Néhány serpenyő ropogó vagy pattogó hangot ad ki.	Ez magának az eszköznek a felépítéséből adódhat (különböző fémekből álló rétegek, amelyek eltérően rezegnek).	Ez bizonyos edényeknél normális, és nem jelez hibát.
A főzőlap nagy teljesítmény használatakor enyhe zümmögő hangot ad ki.	Tipikus a kerámiaégetési technológiára.	Ez normális; a zajnak csökkennie vagy eltűnnie kell, amikor a teljesítményszintet csökkentjük.
A tartályok nem melegszenek fel, és egy jelzés jelenik meg a képernyőn.	A főzőlap nem érzékeli az edényt, mert az nem alkalmas főzésre. A főzőlap nem érzékeli az edényt, mert az túl kicsi a főzőzónához, vagy nincs középen elhelyezve.	Használjon a főzőlaphoz megfelelő edényeket. Lásd a „A megfelelő edény kiválasztása" című részt. Helyezze az edényt középre, és győződjön meg arról, hogy az alja illeszkedik a főzőzóna méretéhez.
A főzőlap vagy egy főzőzóna váratlanul kikapcsol, hangjelzés hallható, és egy hibakód jelenik meg (általában egy vagy két számjeggyel váltakozva az időzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Írja le a hiba betűit és számait, kapcsolja ki a panelt, és hívjon szakképzett szerelőt.

Hibakódok

Amikor a panel alfanumerikus kódot jelenít meg, a panel aktivált egy védelmi módot a károsodás megelőzése érdekében. Jegyezze fel a kódot, és kövesse a táblázatban ajánlott műveletet. Ha a figyelmeztetés továbbra is fennáll vagy újra megjelenik, ne használja a panelt, és vegye fel a kapcsolatot a Műszaki Támogatással, megadva a modellt és a

sorozatszámot. Ezek a kódok felgyorsítják a diagnózist, és biztonságos és hatékony beavatkozást biztosítanak.

A hiba típusa	Hibakód	Ajánlott intézkedés
A fő érzékelő szakadásban van vagy rövidzárlatos	E3	Válassza le a panelt a tápegységről, és kérjen segítséget egy hivatalos szervizközponttól az érzékelő ellenőrzéséhez vagy cseréjéhez. Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani.
Túlfeszültség-védelem	E2	Ellenőrizze az elektromos telepítést és a hálózati feszültséget. Ne használja a főzőlapot, amíg a feszültség nem megfelelő. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Feszültségcsökkenés elleni védelem	E1	Ellenőrizze az elektromos telepítést és a hálózati feszültséget. Ne használja a főzőlapot, amíg a feszültség el nem éri a névleges tartományt. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Magas hőmérséklet a lemez felületén	E5	Az indítás és bemelegedés után, ha a rendszer túlzottan magas hőmérsékletet észlel a felületen, jelzi a hibát, és a berendezés leállítja a fűtést.
Túlcsordulás / Érintőgombos áthidalás	És	Kapcsolja ki a főzőlapot, és alaposan szárítsa meg a panel területét. Kapcsolja vissza, ha megszáradt. Ha a figyelmeztetés továbbra is megjelenik, vegye fel a kapcsolatot a Műszaki Támogatással.
Kommunikációs hiba	Ööö	Kommunikációs hiba: Ha kommunikációs hiba van a táppanellel, a hibakód 15 másodpercen belül megjelenik.

Osztályzatok:

- Bármely kódra reagálva a panel védelmi módba lép.
- Ne szerelje szét a készüléket.
- kijelző két középső számjegyén jelenik meg .

7. MŰSZAKI ADATOK

Termék: Bolero™ Squad V 4002
Termékazonosító: EU01_134536

Főzőzónák: 4 zóna

Beépített elektromos teljesítmény: 6000 W
Feszültség: 220-240V~
Frekvencia: 50-60Hz
A kerámia főzőlap energiafogyasztása kilogrammonként (EC főzőlap): 188,9 Wh /kg

	Szimbólum	Érdemes	Egység
Modell azonosítása		EU01_134536	
Főzőlap típusa		Elektromos	
A főzőzónák és/vagy főzőlapok választógombjainak száma		4	
Fűtéstechnika (indukciós főzőzónák és -felületek, sugárzó főzőzónák, szilárd főzőlapok)		Sugárzó lemez	

Főzőzónák (területek)	Főzőzóna / terület átmérője (mm)	Konyhai eszközök átmérője (mm)	Vízmennyiség m cw (g)	A teszt energiafogyasztása E cw (Wh)	A teszt energiafogyasztása víz kg-onként (EC electric) főzés) (Wh /Kg)
1	200	210	2050	392,57	191,5
2	165	180	1500	279,46	186,3
3	200	210	2050	392,57	191,5
4	165	180	1500	279,46	186,3

A „kikapcsolt" üzemmódban a fogyasztás 0,26 W, amelyet az EN 50564:2011 szabvány, valamint az 1275/2008/EK és 801/2013/EK európai rendeletek irányelvei szerint számítottak ki. Ezt úgy érik el, hogy a készüléket a hálózati áramforráshoz csatlakoztatják anélkül, hogy bármilyen funkciót végrehajtanának. A készülék kapcsolója/vezérlője „ki" állásban van.
A termék kikapcsolt üzemmódba lépésének időtartama: 5 perc.

FONTOS: A megadott értékeket laboratóriumi környezetben, a vonatkozó szabványoknak megfelelően mérték. Ezek az értékek a környezeti feltételektől és a termoelektromos hűtő használatától függően változhatnak.

A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.
Kínában készült | Spanyolországban tervezték

8. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy a hozzájuk tartozó elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztónak a helyi hatóságokhoz kell fordulnia.

A nemzeti csomagolás-újrahasznosítási rendszerekről és azok jelöléséről weboldalunkon talál információkat.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

9. GARANCIA ÉS SAT

A Cecotec a vonatkozó szabályozásokban meghatározott feltételeknek és határidőknek megfelelően válaszol a végfelhasználónak vagy a fogyasztónak a termék kiszállításának időpontjában fennálló bármilyen nem megfelelőség esetén.

Javasoljuk, hogy a javításokat szakképzett személyzet végezze.

Ha problémát észlel a termékkel kapcsolatban, vagy bármilyen kérdése van, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával a +34 96 321 07 28 telefonszámon.

10. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegekhez fűződő szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezik. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes írásbeli engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

11. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

CE A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alkalmazandó Európai Uniós előírások alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

١. الأجزاء والمكونات

الشكل ١

١. منطقة الطهي ١ (بحد أقصى ١٨٠٠ واط)
٢. منطقة الطهي ٢ (بحد أقصى ١٢٠٠ واط)
٣. منطقة الطهي ٣ (بحد أقصى ١٨٠٠ واط)
٤. منطقة الطهي ٤ (بحد أقصى ١٢٠٠ واط)
٥. سطح خزفي زجاجي
٦. أزرار اختيار منطقة الطهي (مجموعة من الأزرار لاختيار المنطقة)
٧. زر القفل
٨. زر الإنقاص
٩. زر المؤقت
١٠. زر التكبير
١١. زر التشغيل

ملحوظة:
الرسومات الموجودة في هذا الدليل هي تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع رسومات المنتج.

٢. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من علبته. يمكنك الاحتفاظ بالعلبة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لتجنب تلف الجهاز في حال احتجت إلى نقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، فتأكد من إعادة تدوير جميع محتوياتها بشكل صحيح.
- يرجى التأكد من وجود جميع الأجزاء والمكونات وأنها بحالة جيدة. في حال وجود أي نقص أو تلف، يرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكوتيك على الفور.

محتويات العلبة:

- منتج
- دليل التعليمات

- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، وذلك للحفاظ على إمكانية تتبع معداتك بشكل صحيح في حالة طلب المساعدة.

٣. التركيب

اختيار معدات التركيب

- قم بقص سطح العمل وفقًا للأبعاد الموضحة في الشكل ٢.
- للتثبيت والاستخدام، اترك مسافة لا تقل عن ٥ سم حول الفتحة.
- تأكد من أن سمك سطح العمل لا يقل عن ٣٠ مم.
- اختر مادة مقاومة للحرارة لسطح العمل لمنع التواءه نتيجة الإشعاع الحراري للموقد.

الأبعاد (وفقًا للشكل ٢):

(مم) ب	(مم) أ	D (مم)	(مم)ه	(مم) ضرعلا	(مم) لوطلا	X (مم)
495	565	44	39	520	590	50 ةقيقد

التهوية ومسافات الأمان

- حافظ على تهوية جيدة للطبق ولا تعيق مدخل الهواء أو مخرجه.
- الحد الأدنى لمسافة الأمان بين الموقد والخزانة الموجودة فوقه: ٧٦٠ مم.
- وفقًا للشكل ٣:

د	(مم) ج	(مم) ب	(مم) أ	و
ءاوملا لخدم	30 ةقيقد	50 ةقيقد	760	مم 10 رطقب ءاوه جرخم

قبل تركيب الموقد، تأكد من التالي:

- سطح العمل مربع ومستوٍ، ولا توجد عناصر هيكلية تعيق الخلوصات اللازمة للتركيب.
- سطح العمل مصنوع من مادة مقاومة للحرارة.
- إذا تم تركيب الموقد فوق الفرن، فإن الفرن يحتوي على نظام تهوية قسرية مدمج.
- يفي التركيب بمتطلبات المسافة/الخلوص وجميع اللوائح والقواعد المعمول بها.
- في التركيب الثابت، يتم دمج مفتاح فصل مناسب للسماح بالفصل الكامل عن الشبكة الكهربائية، ويتم تركيبه وتحديد موضعه وفقًا لمعايير الأسلاك المحلية.
- مفتاح القطع من النوع المعتمد ويضمن فصلًا بين نقاط التلامس لا يقل عن ٣ مم على جميع الأقطاب (أو على جميع الموصلات الحية، إذا سمحت اللوائح المحلية بهذا الخيار).
- سيكون مفتاح الفصل سهل الوصول إليه للمستخدم بعد تركيب اللوحة.
- في حالة وجود شك بشأن عملية التركيب، يتم استشارة سلطات البناء المحلية واللوائح المعمول بها.
- بالنسبة لأسطح الجدران المحيطة باللوحة، يتم استخدام تشطيبات مقاومة للحرارة وسهلة التنظيف (على سبيل المثال، بلاط السيراميك)، مع تجنب المواد التي قد تتدهور بفعل الإشعاع الحراري.

بعد تركيب الموقد، تأكد من التالي:

- لا يمكن الوصول إلى سلك الطاقة من خلال أبواب أو أدراج الأثاث.
- يوجد تدفق كافٍ للهواء النقي من خارج الخزانة إلى قاعدة الموقد.
- إذا تم تركيب الموقد فوق درج أو خزانة، فسيتم وضع حاجز حماية حراري أسفل قاعدة الموقد.
- مفتاح الفصل سهل الوصول إليه بالنسبة للمستخدم.

تحذيرات

١. يجب تركيب اللوحة بواسطة فنيين مؤهلين أو معتمدين. لا تحاول القيام بهذه العملية بنفسك.
٢. لا تقم بتركيب الموقد مباشرة فوق غسالة الأطباق أو الثلاجة أو الفريزر أو الغسالة أو المجفف، لأن الرطوبة يمكن أن تتلف الأجهزة الإلكترونية للموقد.
٣. قم بتركيب اللوحة بطريقة تضمن تبديد الحرارة بشكل صحيح لتحسين موثوقيتها.

٤. يجب أن يكون الجدار والمنطقة فوق سطح العمل مقاومين للحرارة.
٥. ولتجنب التلف، يجب أن تكون طبقات سطح العمل المصفح (بنية من نوع الساندويتش) والمواد اللاصقة المستخدمة مقاومة للحرارة.

توصيل موقد السيراميك بالشبكة الكهربائية
قبل توصيل اللوحة بالتيار الكهربائي، تأكد مما يلي:
١. التركيبات الكهربائية التي سيتم توصيل اللوحة بها مناسبة للطاقة التي تستهلكها.
٢. يتوافق جهد التغذية مع القيمة الاسمية الموضحة في الخصائص الموضحة في هذا الدليل.

للتوصيل بمأخذ الطاقة:
- لا تستخدم المحولات أو المخفضة أو الصنابير؛ فقد ترتفع درجة حرارة هذه الأجهزة وتتسبب في نشوب حريق.
- يجب ألا يلامس كابل الطاقة الخاص باللوحة المناطق أو الأجزاء التي تصل إلى درجات حرارة عالية، ويجب وضعه بحيث لا تتجاوز درجة حرارته ٧٥ درجة مئوية في أي نقطة.
- استشر فني كهرباء مرخصًا ومؤهلًا لإجراء التركيبات الكهربائية بشكل صحيح.
- لا يجوز إجراء أي تعديل على التركيبات الكهربائية إلا بواسطة كهربائي مرخص.
- يجب أن يتوافق التوصيل الكهربائي للوحة مع اللوائح الحالية وأن يكون محميًا بواسطة قاطع دائرة أحادي القطب أو مفتاح أوتوماتيكي. قم بإجراء التوصيل الكهربائي كما هو موضح في الشكل ٤.
- في حالة تلف الكابل واحتياجه للاستبدال، يجب أن تتم هذه العملية بواسطة خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec.

تعليمات إضافية
- يجب على الفني المعتمد التأكد من أن التوصيل الكهربائي صحيح ويتوافق مع معايير السلامة.
- يجب عدم ثني الكابل أو ضغطه.
- يجب فحص الكابل بشكل دوري، ولا ينبغي استبداله إلا بواسطة فنيين معتمدين.
- لا يتحمل المصنع مسؤولية الحوادث الناتجة عن استخدام الجهاز بدون توصيل أرضي أو مع توصيل أرضي معيب.

٤. التشغيل

استخدام موقد السيراميك:
للبدء في الطهي
١. المس زر الطاقة؛ سيظهر الموقد الرقم ٠ في جميع مناطق الطهي (سيختفي هذا الرقم ٠ إذا لم يتم إجراء أي عملية أخرى في غضون ٣٠ ثانية).
٢. ضع وعاءً مناسباً على منطقة الطهي التي ترغب في استخدامها. تأكد من أن قاعدة الوعاء وسطح منطقة الطهي نظيفان وجافان.
٣. المس زر الاختيار لمنطقة الطهي المطلوبة؛ سيومض المؤشر ٠ الموجود بجوار الزر المقابل.
٤. اضغط على الزرين «+» أو «-» لضبط قوة الطهي.

في نهاية الطهي
١. المس الزر المقابل من بين أزرار اختيار منطقة الطهي للمنطقة الطهي التي ترغب في إيقاف تشغيلها.
٢. لإيقاف تشغيل اللوحة بالكامل، المس زر الطاقة.

تنبيه: يشير مؤشر «H» (درجة حرارة السطح > ٦٠ درجة مئوية) إلى المنطقة الساخنة عند اللمس. سيختفي مؤشر «H» عندما يبرد السطح إلى درجة حرارة آمنة. يمكن استخدام هذه الميزة أيضًا كوسيلة لتوفير الطاقة: إذا كنت بحاجة إلى مواصلة الطهي، فاستخدم المنطقة التي لا تزال ساخنة.

قفل الزر

- يمكنك تفعيل القفل لمنع الاستخدام غير المقصود (على سبيل المثال، قيام الأطفال بتشغيل منطقة الطهي عن طريق الخطأ).
- عندما تكون اللوحة في وضع القفل، يتم تعطيل جميع الأزرار باستثناء زر الطاقة.

للحظر

- المس زر القفل مع الاستمرار لمدة ١,٥ ثانية.

لفتح

١. تأكد من تشغيل الموقد.
٢. المس زر القفل مع الاستمرار لمدة ٣ ثوانٍ.
٣. المجلس يعمل مجدداً.

مهم

- أثناء قفل اللوحة، يظل زر الطاقة متاحًا لإيقاف تشغيل الموقد في حالات الطوارئ. ويبقى القفل فعالًا؛ لاستخدام الموقد مرة أخرى، يجب إلغاء تفعيله.

حماية من ارتفاع درجة الحرارة

- يراقب مستشعر درجة الحرارة المدمج درجة الحرارة الداخلية للجهاز. وفي حال اكتشافه درجة حرارة مرتفعة للغاية، سيتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائيًا.

تحذير من الحرارة المتبقية

- بعد فترة من الاستخدام، قد تبقى بعض الحرارة على سطح الزجاج الخزفي. سيظهر مؤشر «H» لتحذيرك من الاقتراب من المنطقة الساخنة.

استخدام المؤقت

- يمكنك برمجة المؤقت بحيث يتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي عند انقضاء الوقت المحدد.
- الحد الأقصى للوقت القابل للبرمجة هو ٩٩ دقيقة.

اضبط المؤقت لإيقاف تشغيل منطقة الطهي

١. المس أزرار اختيار منطقة الطهي لاختيار المنطقة. ستضيء النقطة الحمراء بجوار مؤشر مستوى الطاقة، مما يشير إلى المنطقة المختارة.
٢. المس زر المؤقت؛ سيظهر مؤشر المؤقت الرقم «٣٠».
٣. اضبط وقت الطهي:

- الطريقة المباشرة: اضغط على زر الزيادة أو النقصان حتى يتم ضبط الوقت المطلوب (من ٠٠ إلى ٩٩ دقيقة). إذا تجاوزت المدة

٩٩ دقيقة، فسيعود الوقت تلقائيًا إلى ٠٠.

- طريقة الأرقام: المس زر المؤقت مرة أخرى؛ سيومض رقم العشرات. اضبط رقم العشرات باستخدام زري الزيادة/النقصان. بعد ٣ ثوانٍ، سيتوقف رقم العشرات عن الوميض وسيبدأ رقم الآحاد بالوميض؛ اضبطه باستخدام زري الزيادة/النقصان.

٤. بمجرد تحديد الوقت، يبدأ العد التنازلي ويظهر مؤشر المؤقت الوقت المتبقي.

٥. لإلغاء المؤقت للمنطقة المحددة: مع بقاء المنطقة محددة، المس زر المؤقت؛ يتم إلغاء المؤقت ويظهر «--» على المؤشر.

٦. عند انقضاء الوقت المحدد في البرنامج، يتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي تلقائيًا.

اضبط المؤقت لإيقاف تشغيل عدة مناطق طهي

- إذا قمت ببرمجة المؤقت لأكثر من منطقة طهي في الوقت نفسه، فسيعرض مؤشر المؤقت دائمًا أقل وقت متبقٍ.

على سبيل المثال، إذا تم ضبط المنطقة ٢ على ٣ دقائق والمنطقة ١ على ٦ دقائق، فسيعرض مؤشر المؤقت الرقم «٣».

- ملاحظة: ستومض النقطة الحمراء الموجودة بجوار مؤشر مستوى الطاقة للإشارة إلى المنطقة المحددة حاليًا.
- عندما يصل مؤقت الطهي إلى الصفر، يتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي المقابلة تلقائيًا.
- ملاحظة: إذا كنت ترغب في تغيير الوقت بعد ضبطه، فأعد تشغيل الإجراء من الخطوة ١ من «برمجة المؤقت».

إرشادات الطبخ

- تنبيه: عند القلي، تسخن الزيوت والدهون بسرعة كبيرة. عند درجات حرارة عالية جدًا، قد يشتعل الزيت أو الدهن تلقائيًا، مما يشكل خطرًا جسيمًا لحدوث حريق.

ضبط الطاقة (إرشادات)

التعليمات التالية هي إرشادات عامة. يعتمد الإعداد الدقيق على المقلاة وكمية الطعام والوصفة. جربي إعدادات مختلفة على موقد السيراميك حتى تجدي الإعداد الأمثل.

مستوى الطاقة	مناسب لـ
١-٢	تسخين كميات صغيرة من الطعام على نار هادئة • يذيب الشوكولاتة والزبدة والأطعمة سريعة الاحتراق • غليان خفيف • الحفاظ على الدفء / حرارة منخفضة •
٣-٤	إعادة التسخين • غليان سريع •
٥-٦	الفطائر •
٧-٨	قلي سريع • طهي المعكرونة •
٩	• قلي سريع • تحمير • غلي الحساء • غلي الماء

اختيار أدوات المطبخ المناسبة

- لا تستخدم أدوات المطبخ ذات الحواف المسننة أو القاعدة المنحنية.
- تأكد من أن قاعدة أواني الطهي ناعمة، ومسطحة تمامًا على الزجاج، وأن حجمها مطابق لحجم منطقة الطهي. ضع أواني الطهي دائمًا في منتصف منطقة الطهي.
- ارفع دائمًا أدوات الطبخ من على الموقد الخزفي، ولا تسحبها، لأنها قد تخدش الزجاج.

٥. التنظيف والصيانة

قبل أن نبدأ

- للتنظيف الروتيني، انتظر دائمًا حتى يبرد الموقد تمامًا ويختفي مؤشر الحرارة المتبقية «H». لا تنظف الزجاج الساخن إلا في الحالات الموضحة أدناه.
- استثناء هام: يجب إزالة أي سكر/كراميل مسكوب، أو أطعمة سكرية، أو بلاستيك، أو ورق ألومنيوم/رقائق معدنية من المنطقة الساخنة فورًا باستخدام مكشطة مصممة خصيصًا للزجاج الخزفي. قد يؤدي تأخير ذلك إلى تلف دائم للسطح.

التنظيف اليومي لسطح الزجاج الخزفي

- قم بإزالة الأوساخ السائبة بقطعة قماش ناعمة ورطبة قليلاً.
- ضعي بضع قطرات من المنظف المصمم خصيصًا لأسطح الطهي الزجاجية الخزفية، ثم وزعيه بقطعة قماش من الألياف الدقيقة؛ أزيلي أي بقايا بقطعة قماش مبللة، ثم جففي السطح لتلميعه. تجنبي المنتجات التي تحتوي على الأمونيا أو المبيض.
- لإزالة الأوساخ الخفيفة العالقة، استخدم كريم تنظيف أسطح السيراميك وإسفنجة غير كاشطة؛ كرر العملية إذا لزم الأمر.

الأوساخ اليومية على سطح الزجاج الخزفي (بصمات الأصابع، والعلامات، وبقايا الطعام أو انسكابات السوائل غير السكرية)

- افصل اللوحة عن مصدر الطاقة الرئيسي باستخدام قاطع الدائرة أو جهاز التيار المتبقي المخصص لهذا الغرض.
- بعد أن يصبح السطح دافئًا (وليس ساخنًا)، ضع منظفًا خاصًا لأسطح الطهي المصنوعة من السيراميك والزجاج/الحث.
- اشطف السطح وجففه بقطعة قماش نظيفة أو ورق مطبخ.
- أعد تشغيل الطاقة. هام:
- عند انقطاع التيار الكهربائي، تختفي مؤشرات السطح الساخن، ولكن قد تظل المنطقة قابلة للاحتراق عند اللمس.
- استخدم فقط الإسفنج/الليفات المصممة خصيصًا لأسطح الطهي الزجاجية الخزفية. تجنب استخدام المنظفات القاسية أو المسببة للتآكل أو الكاشطة. اقرأ الملصق دائمًا للتأكد من التوافق.
- لا تترك بقايا المنظف على الزجاج؛ فقد يتسبب ذلك في بقع دائمة.

انسكابات الأطعمة السكرية

- قد تكون المنطقة ساخنة جدًا. الإجراء:

١. افصل اللوحة عن مصدر الطاقة الرئيسي باستخدام المفتاح أو التفاضلي المناسب.
٢. أمسك المكشطة بزاوية حوالي ٣٠ درجة واسحب السائل المنسكب نحو منطقة أكثر برودة من الموقد.
٣. أزيلي أي بقايا باستخدام ورق المطبخ أو قطعة قماش. هام:

- قد يكون من الصعب جداً إزالة السكريات المذابة إذا بردت على الزجاج، أو قد تتسبب في تلف السطح بشكل دائم.
- خطر القطع: عند إزالة الغطاء الواقي، تكون شفرة الكاشطة حادة. استخدمها بحذر شديد، واحفظها دائمًا مع وجود الغطاء عليها بعيدًا عن متناول الأطفال.

الأوساخ والانسكابات على لوحة التحكم

١. افصل اللوحة عن مصدر الطاقة الرئيسي باستخدام المفتاح أو التفاضلي المناسب.
٢. نظف اللوحة بإسفنجة رطبة قليلاً أو بقطعة قماش نظيفة.
٣. جفف لوحة التحكم تماماً.
٤. أعد تشغيل الطاقة. هام:

- قد يؤدي وجود السوائل في منطقة اللوحة إلى حدوث أعطال؛ وقد لا تستجيب أزرار اللمس بشكل صحيح.
- تأكد من تنظيف وتجفيف اللوحة جيداً قبل إعادة توصيل الطاقة.

٦. حل المشكلات

يساعدك هذا القسم على تحديد المشكلات الشائعة وحلها دون المساس بسلامتك. اتبع الفحوصات المقترحة (مصدر الطاقة، تنظيف وتجفيف لوحة التحكم، اختيار المنطقة، استخدام وعاء مناسب) قبل طلب المساعدة. إذا شممت رائحة احتراق، أو لاحظت دخانًا، أو شرارات، أو زجاجًا تالفًا، فأطفئ الموقد وافصله عن الكهرباء فورًا، ثم اتصل بالدعم الفني.

مشكلة	الأسباب المحتملة	حل
لا تعمل اللوحة.	بدون طاقة كهربائية.	تأكد من توصيل الموقد بالكهرباء وتشغيله. تحقق من عدم وجود انقطاع في التيار الكهربائي في منزلك أو منطقتك. إذا كان كل شيء على ما يرام واستمرت المشكلة، فاتصل بفنيّ مؤهل.
أزرار اللمس لا تستجيب.	الأزرار مقفلة.	افتح الأزرار. راجع قسم «استخدام الموقد السيراميك».
أزرار اللمس لا تعمل بشكل صحيح.	قد يكون هناك طبقة رقيقة من الماء أو السائل على الأزرار، أو أنك تستخدم طرف إصبعك فقط عند لمسها.	تأكد من أن منطقة لوحة التحكم نظيفة وجافة. استخدم طرف إصبعك لتشغيل عناصر التحكم.
الزجاج يتعرض للخدش.	أدوات ذات حواف خشنة. تم استخدام وسادات تنظيف أو منظفات غير مناسبة/كاشطة.	استخدم أدوات ذات قاعدة مسطحة وناعمة. انظر «اختيار الوعاء المناسب». انظر «العناية والتنظيف».
بعض المقالي تصدر أصوات طقطقة أو فرقعة.	قد يكون هذا بسبب طريقة صنع الأداة نفسها (طبقات من معادن مختلفة تمتزج بشكل مختلف).	هذا أمر طبيعي في بعض الأواني ولا يدل على وجود عيب.
تصدر الصفيحة صوت طنين خفيف عند استخدام طاقة عالية.	نموذجي لتقنية حرق السيراميك.	هذا أمر طبيعي؛ يجب أن يقل الضجيج أو يختفي عند خفض مستوى الطاقة.

رظحم ال تسخن الحاويات وقيظه مؤشر على الشاشة.	ال يتعرف الموقد على القمة غير منبسطة الأمان الإطار. إما صغيرة للغاية. أو الأمان جدا بالنسبة لمنطقة الطهي أو الأمان ليست في المنتصف.	استخدم أواني طهي منبسطة للموقد. راجع قسم «اختيار أواني الطهي المنبسطة». ضع أواني الطهي في منتصف الموقد وتأكد من أن قاعدتها تتناسب مع حجم منطقة الطهي.
وأ قد أوقف الطهي بشكل غير متوقع، ثم توصي بالضغط على زر القفل (قاع الوعاء) أخطر رمز يومض بسرعة مع رقم وأحد أو رقمين على الشاشة المؤقت).	عطل فني.	أوقف التشغيل، ثم أطفئ الجهاز وأعد تشغيله بعد بضع ثوان. اتصل بفني مؤهل.

رموز الخطأ

عندما تعرض اللوحة رمزًا أبجديًا رقميًا، فهذا يعني أن اللوحة قد فعّلت وضع الحماية لمنع التلف. دوّن الرمز واتبع الإجراء الموصى به في الجدول. إذا استمر التحذير أو ظهر مجددًا، فلا تستخدم اللوحة واتصل بالدعم الفني، مع تزويدهم برقم الطراز والرقم التسلسلي. تُسرّع هذه الرموز عملية التشخيص وتضمن تدخلاً آمنًا وفعالًا.

نوع الفشل	رمز الخطأ	الإجراء الموصى به
المستشعر الرئيسي مفتوح أو به ماس كهربائي	E٣	افصل اللوحة عن مصدر الطاقة واطلب المساعدة من مركز خدمة معتمد لفحص المستشعر أو استبداله. لا تحاول إصلاحه بنفسك.
حماية من زيادة الجهد	E٢	تحقق من التوصيلات الكهربائية وجهد التيار الرئيسي. لا تستخدم الموقد حتى يصبح الجهد صحيحًا. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بفني كهربائي مؤهل.
حماية من انخفاض الجهد	E١	افحص التوصيلات الكهربائية وجهد التيار الرئيسي. لا تستخدم الموقد حتى يصبح الجهد ضمن النطاق الطبيعي. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بفني كهربائي مؤهل.
ارتفاع درجة الحرارة على سطح الصفيحة	E٥	بعد بدء التشغيل والتسخين، إذا اكتشف النظام درجة حرارة عالية بشكل مفرط على السطح، فإنه يبلغ عن العطل ويتوقف الجهاز عن التسخين.
تجاوز الحد / ربط زر اللمس	و	أطفئ الموقد وجفف منطقة اللوحة جيدًا. أعد تشغيله بعد أن يجف. إذا استمر التحذير، فاتصل بالدعم الفني.
خطأ في الاتصال	إيه	فشل الاتصال: في حالة حدوث فشل في الاتصال بلوحة الطاقة، سيتم عرض رمز الخطأ في غضون ١٥ ثانية.

الدرجات:

- استجابةً لأي رمز، تدخل اللوحة في وضع الحماية.
- لا تقم بتفكيك الجهاز بنفسك.
- يتم عرض جميع رموز الخطأ في الرقمين الأوسطين من الشاشة الرقمية .

٧. المواصفات الفنية

المنتج: Bolero™ Squad V 4002
رقم المنتج المرجعي: EU01_134536

مناطق الطهي: 4 مناطق
الطاقة الكهربائية المركبة: 6000 واط
الجهد الكهربائي: 220-240 فولت
التردد: 50-60 هرتز
استهلاك الطاقة لموقد السيراميك محسوبًا لكل كيلوغرام (موقد 188.9 :(EC واط ساعة /كيلوغرام

	وحدة	يستحق	رمز
تحديد النموذج		EU01_134536	
نوع الموقد		كهربائي	
عدد أزرار تحديد مناطق الطهي و/أو المواقد		٤	
تقنيات التسخين (مناطق الطهي بالحث، ومناطق الطهي الإشعاعي، والمواقد الصلبة)		لوحة مشعة	

استهلاك الطاقة للاختبار لكل كيلوغرام من الماء (كهرباء (EC الطبخ) (واط ساعة / كجم)	استهلاك الطاقة للاختبار E (cw (Wh	كمية الماء (m cw (g	قطر أدوات المطبخ (مم)	قطر منطقة الطهي / المساحة (مم)	مناطق الطهي (المساحات)
١٩١,٥	٣٩٢,٥٧	٢٠٥٠	٢١٠	٢٠٠	١
١٨٦,٣	٢٧٩,٤٦	١٥٠٠	١٨٠	١٦٥	٢
١٩١,٥	٣٩٢,٥٧	٢٠٥٠	٢١٠	٢٠٠	٣
١٨٦,٣	٢٧٩,٤٦	١٥٠٠	١٨٠	١٦٥	٤

يبلغ استهلاك الطاقة في وضع «الإيقاف» 0.26 واط، محسوبًا وفقًا لإرشادات المعيار الأوروبي EN 50564:2011 واللوائح الأوروبية EC/1275/2008 وEC/801/2013. ويتحقق ذلك بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة الرئيسي دون تشغيله . ويكون مفتاح/متحكم الجهاز مضبوطًا على وضع «الإيقاف».
الوقت المنقضي الذي يدخل فيه المنتج في وضع الإيقاف: 5 دقائق.

هام: تم الحصول على القيم المذكورة في بيئة مختبرية وفقًا للمعايير المعمول بها. قد تختلف هذه القيم تبعًا لظروف البيئة المحيطة واستخدام المبرد الكهروحراري.

قد تتغير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.
صُنع في الصين | صُمم في إسبانيا

٨. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية



يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقًا للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء عمر هذا المنتج الافتراضي، يجب إزالة البطاريات ونقله إلى نقطة تجميع تحددها السلطات المحلية.

للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات المقابلة لها، يجب على المستهلك الاتصال بالسلطات المحلية.

يمكنكم العثور على معلومات حول أنظمة إعادة تدوير العبوات الوطنية وعلاماتها على موقعنا الإلكتروني.

إن الالتزام بالإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.

٩. الضمان وSAT

ستتولى شركة Cecotec مسؤولية الرد على المستخدم النهائي أو المستهلك في حالة عدم المطابقة الموجودة وقت تسليم المنتج وفقًا للشروط والأحكام والمواعيد النهائية التي تحددها اللوائح المعمول بها.

يوصى بأن تتم عمليات الإصلاح بواسطة فنيين متخصصين.

إذا اكتشفت مشكلة في المنتج أو كانت لديك أي أسئلة، فيرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec عن طريق الاتصال على الرقم +٣٤ ٩٦ ٣٢١ ٠٧ ٢٨.

١٠. حقوق النشر

جميع حقوق الملكية الفكرية للنصوص الواردة في هذا الدليل محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، كليًا أو جزئيًا، أو تخزينه في نظام استرجاع المعلومات، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، أو ميكانيكية، أو تصويرية، أو تسجيلية، أو ما شابه) دون الحصول على إذن كتابي مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

١١. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

تُعلن شركة سيكوتيك للابتكارات بموجب هذا أن هذا المنتج يمتثل للمتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة في لوائح الاتحاد الأوروبي المعمول بها. وقد صُمم هذا المنتج وصُنع واختُبر وفقًا لمعايير السلامة والجودة المطلوبة. يمكن الاطلاع على النص الكامل لإعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي على الرابط الإلكتروني التالي: https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

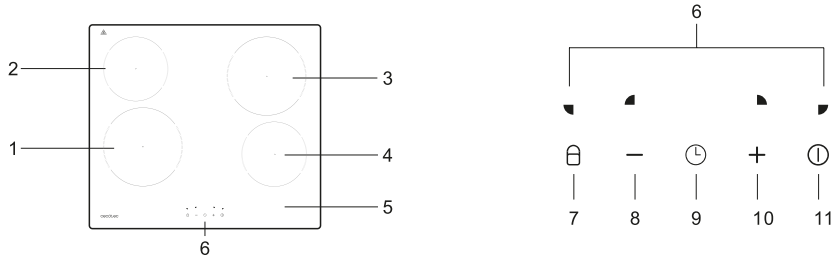


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

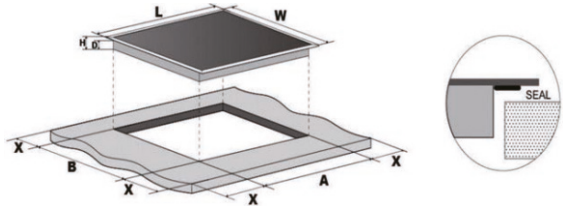


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

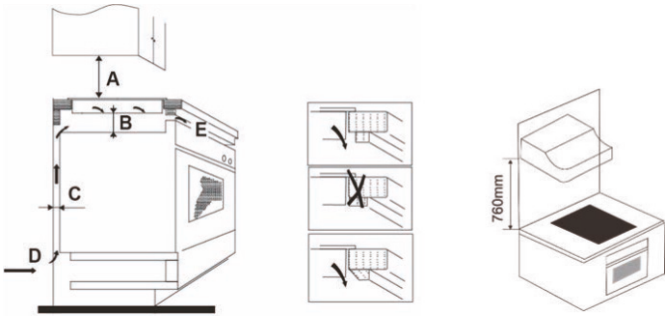


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

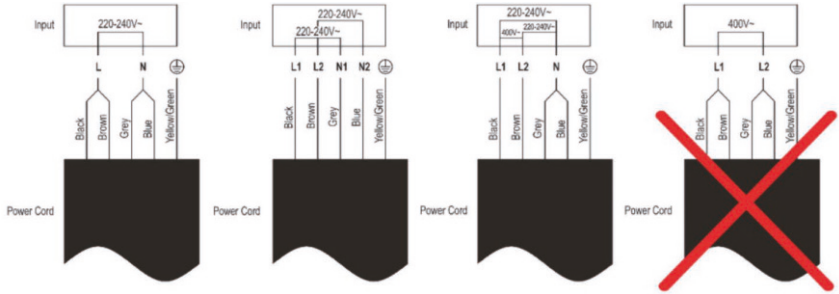


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

www.cecotec.es

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

SF01260609



