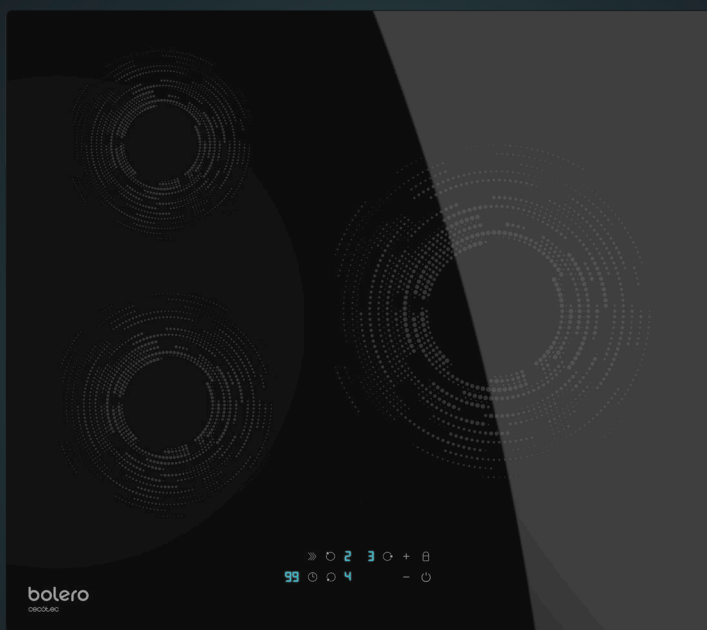


bolero

SQUAD | 3000

Placa inducción / Induction hob



cecotec

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

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

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	38
2. Antes de usar	38
3. Instalación	38
4. Funcionamiento	42
5. Limpieza y mantenimiento	49
6. Resolución de problemas	50
7. Especificaciones técnicas	56
8. Reciclaje de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	56
9. Garantía y SAT	56
10. Copyright	57

INDEX

1. Parts and components	58
2. Before use	58
3. Installation	58
4. Operation	61
5. Cleaning and maintenance	67
6. Troubleshooting	69
7. Technical specifications	73
8. Disposal of old electrical appliances	74
9. Technical support and warranty	74
10. Copyright	74

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	75
2. Avant utilisation	75
3. Installation	75
4. Fonctionnement	79
5. Nettoyage et entretien	86
6. Résolution de problèmes	87
7. Spécifications techniques	93
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	94
9. Garantie et SAV	94
10. Copyright	94

INHALT

1. Teile und Komponenten	95
2. Vor dem Gebrauch	95

3. Installation	95
4. Bedienung	99
5. Reinigung und Wartung	106
6. Problembehebung	108
7. Technische Spezifikationen	114
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	114
9. Garantie und Kundendienst	114
10. Copyright	115

INDICE

1. Parti e componenti	116
2. Prima dell'uso	116
3. Installazione	116
4. Funzionamento	120
5. Pulizia e manutenzione	126
6. Risoluzione dei problemi	128
7. Specifiche tecniche	133
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	133
9. Garanzia e supporto tecnico	134
10. Copyright	134

ÍNDICE

1. Peças e componentes	135
2. Antes de usar	135
3. Instalação	135
4. Funcionamento	139
5. Limpeza e manutenção	146
6. Resolução de problemas	148
7. Especificações técnicas	153
8. Reciclagem de Aparelhos Eléctricos e Electrónicos	153
9. Garantia e SAT	154
10. Copyright	154

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	155
2. Voor u het toestel gebruikt	155
3. Installatie	155
4. Werking	159
5. Schoonmaak en onderhoud	165
6. Probleemoplossing	167
7. Technische specificaties	172
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	173
9. Garantie en technische ondersteuning	173
10. Copyright	173

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	174
------------------------	-----

2. Przed użyciem	174
3. Instalacja	174
4. Funkcjonowanie	178
5. Czyszczenie i konserwacja	184
6. Rozwiązywanie problemów	186
8. Dane techniczne	191
9. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	191
10. Gwarancja i Serwis techniczny	191
11. Copyright	191

OBSAH

1. Části a složení	192
2. Před použitím	192
3. Instalace	192
4. Fungování	195
5. Čištění a údržba	202
6. Řešení problémů	203
7. Technické specifikace	207
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	208
9. Záruka a technický servis	208
10. Copyright	208

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

cooking surfaces nor use them as a work surface.

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

Oberfläche abgekühlt ist.

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

in dem Bereich, in dem das Gerät benutzt wird.

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

qualificato.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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

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

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

worden geplaatst, aangezien zij heet kunnen worden.

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

komt bloot te liggen wanneer het veiligheidsdeksel is ingetrokken. Met uiterste voorzichtigheid gebruiken en altijd veilig en buiten bereik van kinderen bewaren. Als u niet voorzichtig bent, kunt u verwondingen of snijwonden oplopen.

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

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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

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

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

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

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de cocción 1 (1300/1500 W)
2. Zona de cocción 2 (2300/2600 W)
3. Zona de cocción 3 (3000/3600 W)
4. Placa de vidrio
5. Panel de control
6. Botón de encendido/apagado

Panel de control

Fig. 2

1. Botón de encendido/apagado
2. Temporizador
3. Boost
4. Botones de selección de la zona de cocción
5. Botón regulador de potencia/temporizador
6. Botón de bloqueo

2. ANTES DE USAR

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

3. INSTALACIÓN

Selección de las herramientas de instalación

- Recorte la encimera donde vaya a colocar la placa siguiendo las medidas indicadas en la siguiente tabla y la figura 3.
- Para la instalación y el uso, deberá conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la encimera es al menos de 30 mm. Seleccione una encimera con un material resistente al calor y aislado (la madera y otros materiales fibrosos o

higroscópicos similares no deben utilizarse como material de encimera a menos que estén impregnados) para evitar una descarga eléctrica o una deformación causada por la radiación de calor de la placa.

Nota

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

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560	490	50 mín	3 mín

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no queden bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción funcione correctamente. Fig. 4

Nota

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

Fig. 4

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

Ventilación adecuada

Fig. 6

Para evitar el contacto accidental con el fondo de la placa cuando se ha calentado demasiado, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante su uso, debe colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la placa. Siga las indicaciones de la figura 6.

Advertencia

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

Antes de instalar la placa

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

Después de instalar la placa

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

Soportes de fijación

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

Fig. 8

1. Placa de inducción
2. Soporte
3. Encimera

Advertencia

Los soportes no pueden bajo ninguna circunstancia tocar las superficies interiores de la encimera después de la instalación. Fig. 8

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

Conexión de la placa a la red eléctrica

Fig. 9

La conexión de la placa de inducción a la red eléctrica debe ser realizada por una persona debidamente cualificada.

Antes de conectar la placa a la electricidad, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia que consume la placa de inducción.
 2. El voltaje de red coincide con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto.
 3. Los tramos de cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la etiqueta de clasificación del producto.
- Para conectar la placa de inducción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento o incendio.
 - El cable de alimentación no debe estar en contacto con ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún momento.

Advertencia

Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin necesidad de realizar modificaciones.

Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado. Fig. 9

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

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

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

Aviso:

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

4. FUNCIONAMIENTO

La placa de inducción funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el utensilio de cocina, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie del vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén acaba calentándolo.


Fig. 10

1. Utensilio de cocina
2. Circuito magnético
3. Placa cerámica de vidrio
4. Bobina de inducción
5. Corrientes inducidas

Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la base del dedo, no la punta. Fig. 11
- Escuchará un pitido cada vez que la placa detecte su dedo.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

Selección de los utensilios de cocina adecuados

- Utilice solo utensilios de cocina con una base adecuada para placas de inducción.
 - Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo del utensilio de cocina.
 - Puede comprobar si su utensilio de cocina es adecuado mediante una prueba de imanes. Mueva un imán hacia la base del utensilio de cocina (Fig. 12). Si el utensilio lo atrae, significa que es adecuado para la placa de inducción. Si no tiene un imán:
1. Vierta un poco de agua en el utensilio de cocina que quiere comprobar y colóquelo sobre una de las zonas de cocción.
 2. Si  no aparece en la pantalla parpadeando y el agua se calienta, el utensilio de cocina es adecuado.

Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o con una base curvada. Fig. 13
- Asegúrese de que la base del utensilio de cocina es lisa, queda plana contra el cristal y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice utensilios de cocina cuyo diámetro sea igual al de la zona seleccionada. El uso de un utensilio un poco más amplio aumentará la eficacia de la energía utilizada. Si utiliza un utensilio menor se verá afectada la eficiencia. La placa podría no detectar un utensilio inferior a 140 mm. Centre siempre el utensilio de cocina en la zona de cocción. Fig. 14
- Levante siempre los utensilios de cocina de la placa de inducción, no los deslice, ya que podrían rayar el cristal. Fig. 15

Comenzar a cocinar

Fig. 16

1. Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado durante 3 segundos. Tras encender la placa, emitirá un pitido y todos los indicadores mostrarán "-" o "- -", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.
2. Coloque un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del utensilio y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Cuando pulse el botón de selección de la zona de cocción, el indicador junto al botón parpadeará.
4. Seleccione la potencia pulsando los botones + y/o -.
 - Si no selecciona una potencia en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Deberá encenderla de nuevo y volver al paso 1.
 - Puede modificar la potencia en cualquier momento mientras cocina.

Si en la pantalla parpadean y el ajuste de potencia alternativamente

Esto puede significar:

- No ha colocado el utensilio de cocina en la zona de cocción correcta.
- El utensilio de cocina que está utilizando no es adecuado para la placa de inducción.
- El utensilio de cocina es demasiado pequeño o no está centrado correctamente en la zona de cocción.

Si no coloca un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción, no se producirá calor.

La pantalla se apagará automáticamente tras 2 minutos si no coloca ningún utensilio de cocina.

Finalizar el cocinado

Fig. 17

1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción que desee apagar.

2. Apague la zona de cocción pulsando el botón - hasta que muestre el valor "0" o pulsando al mismo tiempo los botones + y -. Asegúrese de que la pantalla muestra "0".
3. Apague por completo la placa pulsando el botón de encendido/apagado.

Precaución con las superficies calientes

Fig. 18

La placa mostrará una H en cualquier zona de cocción que esté caliente al tacto tras su uso. La H desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado y haya alcanzado una temperatura segura. También puede utilizar una placa caliente como función de ahorro de energía si quiere calentar más utensilios de cocina.

Uso de la función Boost

Activar la función Boost

Fig. 19

1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción.
2. Pulse el botón Boost, en el indicador de zona aparecerá "P" y la potencia alcanzará la temperatura máxima.

Cancelar la función Boost

Fig. 20

1. Pulse el botón Boost o el botón "-" para cancelar la función Boost, y la zona de cocción volverá al ajuste original.
2. Pulse los botones + y - al mismo tiempo. La zona de cocción se apagará y la función Boost se cancelará automáticamente.

- Esta función se puede activar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción volverá al ajuste original tras 5 minutos.
- Si el ajuste de potencia original es 0, volverá a 9 tras 5 minutos.

Bloqueo de los botones

- Puede bloquear los botones para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando active el bloqueo, todos los botones estarán desactivados, menos el botón de encendido/apagado, de modo que puede apagar la placa con el botón de encendido/apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquear los botones cuando vuelva a encender la placa.

Para bloquear los botones

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

Para desbloquear los botones

Mantenga pulsado el botón de bloqueo para desbloquear los botones.

Temporizador

Puede establecer el temporizador de dos maneras distintas:

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

El tiempo máximo es de 99 minutos.

Uso del temporizador como minutero

Fig. 21

1. Asegúrese de que la placa está encendida. Nota: para utilizar el minutero, debe haber al menos una zona de cocción activa.
2. Pulse el botón del temporizador, el indicador del temporizador comenzará a parpadear y la pantalla del temporizador mostrará "10".
3. Ajuste el tiempo pulsando los botones - y/o + del temporizador.
4. Pulse los botones - y + a la vez para cancelar el temporizador y la pantalla del tiempo mostrará "00".
5. Cuando haya ajustado el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
6. Cuando la cuenta atrás finalice, emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador de tiempo mostrará "- -".

Ajuste del temporizador:

- Pulse los botones - o + en el temporizador una vez para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 minuto.
- Mantenga pulsados los botones - o + en el temporizador para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 10 minutos.

Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Fig. 22

1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción en la que desea programar el temporizador (por ejemplo, la zona 3).
2. Pulse el botón del temporizador, el indicador del temporizador comenzará a parpadear y en la pantalla del temporizador aparecerá "10".
3. Ajuste el tiempo pulsando los botones - o + del temporizador.

ESPAÑOL

- 4 Pulse los botones - y + a la vez para cancelar el temporizador y la pantalla del tiempo mostrará "00".
- 5 Cuando haya ajustado el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos. Aviso: El punto rojo al lado del indicador de potencia se iluminará indicando que ha seleccionado la zona.
- 6 Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Aviso:

Otras zonas de cocción seguirán funcionando si las ha encendido previamente.

Apagado automático

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

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

Cuando retire el utensilio de cocina, la placa de inducción dejará de calentar inmediatamente y la placa se apagará automáticamente tras 2 minutos.

Advertencia

Las personas con un marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar esta unidad.

Consejos de cocción

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

Cocer a fuego lento y cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C,

cuando algunas burbujas suben a la superficie del líquido de cocción. Es indispensable para preparar sopas deliciosas y guisos tiernos, porque potencia los sabores sin cocinar demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.

- Algunas recetas, como la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Chuletas de cerdo

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

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

Salteado

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

Detección de artículos pequeños

Si coloca sobre la placa de inducción un utensilio de cocina de tamaño inadecuado o no magnético (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa de inducción entrará automáticamente en el modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando a fuego lento en la placa de inducción durante 1 minuto más.

Ajuste de calor

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

Ajuste de calor	Adecuado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - calentar ligeramente pequeñas cantidades de comida - derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente - cocer a fuego lento - calentar gradualmente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - recalentar - cocer rápidamente - cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - crepes/tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - saltear - cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> - saltear a mayor temperatura - abrasar - llevar sopa a ebullición - hervir agua

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Suciedad	Limpieza	Importante
<p>Suciedad habitual en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Desconecte la placa de inducción de la corriente. 2 Aplique un limpiador de encimeras mientras el cristal está todavía templado (pero no caliente). 3 Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4 Vuelva a conectar la placa de cocción a la corriente si desea seguir utilizándola. 	<ul style="list-style-type: none"> - Si desconecta la placa de inducción de la red, no aparecerá la indicación de superficie caliente, pero la zona de cocción seguirá estando caliente. Tenga especial cuidado. - Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. - No deje nunca residuos de limpieza en la placa de inducción: el cristal puede mancharse.
<p>Derrames de azúcar y otros alimentos derretidos calientes en el cristal</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o una rasqueta adecuada para placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Desconecte la placa de cocción de la corriente. 2 Sostenga el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de inducción. 3 Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel de cocina. 4 Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad habitual en el vidrio". 	<ul style="list-style-type: none"> - Elimine lo antes posible las manchas de alimentos derretidos y azucarados o los derrames. Si deja que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de vidrio. - Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de la rasqueta puede estar afilada como una cuchilla. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

<p>Suciedad en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Desconecte la placa de inducción de la corriente. 2 Absorba el derrame. 3 Limpie la zona del control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4 Seque completamente la zona con papel de cocina. 5 Vuelva a conectar la placa de cocción de la corriente si desea seguir utilizándola. 	<p>Es posible que la placa de inducción emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos.</p> <p>Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa.</p>
---	---	---

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
<p>La placa de inducción no se enciende.</p>	<p>No hay suministro eléctrico</p>	<p>Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y que está encendida.</p> <p>Compruebe si ha habido un corte de luz. Tras estas comprobaciones, si el problema persiste, contacte con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.</p>
<p>Los controles táctiles no responden.</p>	<p>Los botones están bloqueados.</p>	<p>Desbloquee los botones. Consulte el apartado bloqueo de los botones para obtener instrucciones.</p>
<p>Es difícil utilizar los controles táctiles.</p>	<p>Es posible que haya una ligera película de agua sobre los botones o que esté usando la punta del dedo para pulsar los botones.</p>	<p>Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo cuando pulse los botones.</p>
<p>El vidrio está arañado.</p>	<p>Utensilios de cocina con bordes rugosos. Utilización de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado de "Selección de los utensilios de cocina adecuados" Consulte el apartado de "Limpieza y mantenimiento"</p>

<p>Algunos utensilios de cocina emiten ruidos de chasquidos o crujen.</p>	<p>Esto puede deberse a la composición de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).</p>	<p>Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo.</p>
<p>La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.</p>	<p>Esto se debe a la tecnología de la placa de inducción.</p>	<p>Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo con el descenso del ajuste de potencia.</p>
<p>Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.</p>	<p>Se ha activado un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.</p>	<p>Esto es normal y no debe preocuparse. No desconecte la placa de la corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento.</p>
<p>Los utensilios de cocina no se calientan ni aparecen en la pantalla.</p>	<p>La placa de inducción no detecta el utensilio porque no es adecuado para la cocción por inducción. La placa de inducción no detecta el utensilio porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está bien centrado en ella.</p>	<p>Utilice solo utensilios de cocina diseñados para placas de inducción. Consulte el apartado de "Selección de los utensilios de cocina adecuados" Centre el utensilio de cocina asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.</p>

ESPAÑOL

<p>La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado sola inesperadamente, emite un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).</p>	<p>Fallo técnico.</p>	<p>Anote las letras y números del error, desconecte la placa de inducción de la corriente eléctrica y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Cecotec.</p>
---	-----------------------	--

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta función, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin tener que desmontar la placa de inducción de la superficie de trabajo.

Código de error	Problema	Posibles soluciones
E1	<p>Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito.</p>	<p>Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.</p>
E2		
Eb		
E3	<p>Temperatura elevada del sensor de la placa.</p>	<p>Espere a que la temperatura de la placa vuelva a la normalidad. Pulse el botón encendido/apagado para reiniciar el producto.</p>
E4	<p>Fallo en el sensor de temperatura del transistor IGBT - circuito abierto.</p>	<p>Sustituya la placa de alimentación.</p>
E5		

E6	Temperatura elevada del transistor IGBT.	<p>Espere a que la temperatura del transistor IGBT vuelva a la normalidad.</p> <p>Pulse el botón encendido/apagado para reiniciar el producto.</p> <p>Compruebe que el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustituya el ventilador.</p>
E7	La tensión del suministro eléctrico es inferior a la tensión nominal.	<p>Compruebe si el suministro eléctrico es normal.</p>
E8	La tensión del suministro eléctrico es superior a la tensión nominal.	<p>Tras conectar a la red, el producto se enciende con normalidad.</p>
U1	Fallo en la comunicación.	<p>Vuelva a conectar la placa de la pantalla y la placa de alimentación.</p> <p>Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.</p>

Nota

Estas indicaciones están dirigidas a técnicos cualificados, no intente realizarlas si no tiene la preparación y los conocimientos necesarios ya que cualquier daño provocado por una reparación incorrecta anula la garantía.

Fallos específicos y soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está conectada.	No hay electricidad.	Compruebe que el enchufe está bien fijado en la toma de corriente y que esta funciona.	
	La placa de alimentación auxiliar y la placa conectada a la pantalla fallan.	Compruebe las conexiones.	
	La placa de alimentación auxiliar está dañada.	Sustituya la placa de alimentación auxiliar.	
	La pantalla está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan, o la pantalla LED no funciona con normalidad.	La pantalla está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.	
El indicador de la potencia de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia.	Temperatura elevada de la placa de cocción.	La temperatura ambiente puede ser demasiado elevada. La entrada o salida de aire podría estar bloqueada.	
	El ventilador presenta algún fallo.	Compruebe que el ventilador funciona con normalidad. Si no es así, sustituya el ventilador.	
	La placa de alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	

El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u".	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice un utensilio de cocina adecuado.	El circuito de detección de utensilios de cocina está dañado, sustituya la placa de alimentación.
	El diámetro del utensilio es muy pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado.	La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que la temperatura de la placa vuelva a la normalidad. Pulse el botón de encendido/apagado para reiniciar el producto.	
Cuando intenta calentar zonas del mismo tamaño, como la zona 1 y 2, la pantalla muestra "u".	La placa de alimentación y la placa conectada a la pantalla fallan.	Compruebe las conexiones.	
	La placa de visualización de la unidad de comunicación está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.	
	La placa principal está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
El motor del ventilador produce ruidos extraños.	El ventilador del motor está dañado.	Sustituya el ventilador.	

Nota

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

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia: 02502

Producto: Placa Bolero Squad I 3000

Zonas de cocción: 3 zonas

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

Potencia eléctrica instalada: 7200 W

Fabricado en China | Diseñado en España

El peso y las medidas son aproximadas. (*) Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

- 1 Cooking area 1 (1300/1500 W)
- 2 Cooking area 2 (2300/2600 W)
- 3 Cooking area 3 (3000/3600 W)
- 4 Glass plate
- 5 Control panel
- 6 On/off button

Control panel

Fig. 2

- 1 On/off button
- 2 Timer
- 3 Boost
- 4 Cooking area selection buttons
- 5 Power/timer setting button
- 6 Lock button

2. BEFORE USE

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

3. INSTALLATION

Selection of the installation tools

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

Note

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

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560	490	50 min.	3 min.

In any case, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Make sure the induction hob works correctly. Fig. 4

Note

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

Fig. 4

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

Proper ventilation

Fig. 6

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

Warning

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

Before installing the hob

- Make sure the worktop in which you install the hob is levelled, complies with the space requirements and is made of a heat-resistant and insulated material.
- If you install the cooking hob over an oven, the latter must have a cooling fan.
- The installation must comply with all the safety requirements, and the applicable rules and regulations.

ENGLISH

- The hob incorporates a safety switch that allows it to be completely disconnected from the mains, which has been installed and positioned in accordance with local electrical rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved model and provide 3 mm contact separation on all poles (or on all active [phase] conductors if local wiring regulations allow this variation of requirements).
- If in doubt about the installation, seek advice from local building authorities and regulations.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) on the walls surrounding the hob.

After installing the hob

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

Fixing brackets

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

Fig. 8

1. Induction hob
2. Bracket
3. Worktop

Warning

Brackets should not, under any circumstance, touch the interior surfaces of the worktop after installation. Fig. 8

- It is recommended that qualified personnel or technicians install the hob. You should not install it on your own.
- Do not install the induction hob directly over a dishwasher, a refrigerator, a freezer, a washing machine or a dryer, as moisture could damage the electric system of the hob.
- The induction hob must be installed in a manner that ensures the best heat radiation to obtain the best results.
- The wall and the area over the work surface must withstand the heat.

- To avoid any damage, the bonding layer and the adhesive must be heat resistant.

Connection to the mains

Fig. 9

The induction hob must be connected to the mains by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains, check that:

- 1 Your home wiring system is suitable for the power consumption of the cooking hob.
 - 2 The mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance.
 - 3 The power cable sections can withstand the load specified on the product rating label.
- To connect the induction hob to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices, as they may cause overheating or fire.
 - The power cable should not be in contact with any hot parts and must be positioned so that its temperature does not exceed 75°C at any time.

Warning

Check with an electrician whether your home wiring system is suitable without modifying it.

Any modifications should only be carried out by a qualified electrician. Fig. 9

- If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the supplier or similarly qualified personnel in order to avoid a hazard.
- If the appliance is connected directly to the mains, a single-pole residual current circuit breaker with a minimum contact separation of 3 mm must be installed.
- The person in charge of the installation must ensure that a correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- Do not bend or press the cable.
- Check the cable for damage regularly.

Note:

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

4. OPERATION

The induction hob works by electromagnetic vibrations that generate heat directly in the cookware, rather than indirectly by heating the surface of the glass. Glass heats only because the frying pan eventually heats it up.

Fig. 10

- 1 Cookware
- 2 Magnetic circuit
- 3 Glass ceramic hob

ENGLISH


- 4 Induction coil
- 5 Induced currents

Touch controls

- The buttons react to touch, so there is no need to apply any pressure.
- Use the base of your finger, not the tip. Fig. 11
- You will hear a beep every time the hob detects a finger.
- Make sure the buttons are always clean, dry and there are no objects (for example, a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water can make it difficult to operate the buttons.

Selection of the suitable cookware

- Use only cookware with a suitable base for induction hobs.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
- You can check if your cookware is suitable with a magnet test. Move a magnet towards the cookware base (Fig. 12). If the cookware attracts it, this means that it is suitable for the induction hob. If you do not have a magnet:

- 1 Pour some water in the cookware you wish to check and place it over one of the cooking areas.
- 2 If  does not appear on the display flashing and water heats up, the cookware is suitable.

Cookware manufactured with the following materials are not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, china, ceramics and earthenware.

- Do not use kitchen utensils with serrated edges or with a curved base. Fig. 13
- Make sure the base of the cookware is smooth, flat against the glass and has the same size than the cooking area. Use cookware whose diameter is the same as the cooking area selected. The use of a slightly wider cookware will increase the efficiency of the energy used. If you use a smaller cookware, efficiency will be affected. The hob may not detect a cookware smaller than 140 mm. Always centre the cookware in the cooking area. Fig. 14
- Always lift the cookware off the induction hob, do not slide it, as it could scratch the glass. Fig. 15

Start cooking

Fig. 16

- 1 Hold down the On/off button for 3 seconds. After turning on the hob, it will beep and all the indicators will show - or - -, indicating the induction hob is on standby mode.
- 2 Place suitable cookware in the cooking area you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the cooking area surface are clean and dry.
- 3 When pressing the cooking area selection button, the indicator next to the button will flash.

- 4 Select the power by pressing the + and/or - buttons.
 - If you do not select the power in 1 minute, the hob will turn off automatically. You must turn it on again and return to step 1.
 - You can modify the power any time while cooking.

If the display shows  and the power setting alternatively.

This can mean:

- You have not placed the cookware in the correct cooking area.
- The cookware you are using is not suitable for the induction hob.
- The cookware is too small or is not centred correctly in the cooking area.

If you do not place a suitable cookware in the cooking area, it will not produce heat.

The display will turn off automatically after 2 minutes if you do not place any cookware.

Finishing the cooking

Fig. 17

- 1 Press the cooking area selection button from the area you wish to turn off.
- 2 To turn off the cooking area, press - until the value shows 0 or press the + and - buttons at once. Make sure the display shows 0.
- 3 Turn off the hob completely by pressing the On/off button.

Caution with hot surfaces

Fig. 18

The hob will show H on any cooking area which is hot to the touch after use. The H will disappear when the surface has cooled down and reached a safe temperature. You can also use a hot hob to save energy if you wish to heat more frying pans.

Use of the Boost function

Activation of the Boost function

Fig. 19

- 1 Press the cooking area selection button.
- 2 Press the Boost button, the area indicator will show P and the power will reach the maximum temperature.

Cancellation of the Boost function

Fig. 20

- 1 Press the Boost button or the - button to cancel the Boost function, and the cooking area will return to the original setting.
 - 2 Press the + and - buttons at once. The cooking area will turn off and the Boost function will be automatically cancelled.
- This function can be activated in any cooking area.

ENGLISH

- The cooking area will return to the original setting after 5 minutes.
- If the original power setting is 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Buttons lock

- You can lock the buttons to avoid any unintentional use (e.g. children accidentally turning on the cooking areas).
- When the lock is active, all buttons will be disabled, except the On/off button, so you can turn off the hob with this button in case of emergency, but you should unlock all buttons when you turn on the hob again.

How to lock the buttons

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

How to unlock the buttons

Hold down the lock button to unlock the buttons.

Timer

You can set the timer in two different manners:

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

The maximum time is 99 minutes.

Use of the timer as an external timer

Fig. 21

- 1 Make sure the hob is on. Note: to use the timer, there must be at least an active cooking area.
- 2 Press the timer button, the timer indicator will start flashing and the timer display will show 10.
- 3 Set the time by using the - or + buttons of the timer.
- 4 Press the - or + buttons at once to cancel the timer and the time display will show 00.
- 5 After setting the timer, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.
- 6 When the countdown ends, it will beep for 30 seconds and the timer indicator will show - -.

Setting the timer:

- Press the + or - buttons on the timer once to increase or decrease the time in 1-minute intervals.
- Hold down the + or - buttons of the timer to increase or decrease the time in 10-minute intervals.

Use of the timer to turn off one or more cooking areas

Fig. 22

- 1 Press the cooking area selection button from the area in which you wish to programme the timer (for example, area 3).
- 2 Press the timer button, the timer indicator will start flashing and the timer display will show 10.
- 3 Set the time by using the - or + buttons of the timer.
- 4 Press the - or + buttons at once to cancel the timer and the time display will show 00.
- 5 After setting the timer, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds. Note: the red dot next to the power indicator will light up to indicate you have selected the area.
- 6 When the countdown ends, the corresponding cooking area will turn off automatically.

Note:

The other cooking areas will continue operating if you have previously turned them on.

Auto-off

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

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

When you remove the cookware, the induction hob will stop heating immediately and the hob will turn off automatically after 2 minutes.

Warning

Users with a pacemaker should seek medical advice before using this unit.

Cooking advice

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

Simmering and cooking rice

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

Pork chops

For juicy and tasty results:

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

Stir-frying

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

Detection of small items

If you place on the hob a cookware of an inadequate size or a non-magnetic cookware (for example, made of aluminium) or any other small item (for example, a knife, fork or key), the induction hob will automatically enter the standby mode after 1 minute. The fan will operate at low power in the induction hob for another minute.

Heat setting

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

Heat setting	Suitable for
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - lightly heating small amounts of food - melting chocolate, butter and food that burns quickly - simmering - gradually heating
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - reheating - quickly cooking - cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - crepes/omelettes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - stir-frying - cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> - stir-frying at a higher temperature - roasting/toasting - boiling soup - boiling water

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Dirt	Cleaning	Important
Usual dirt on glass (fingerprints, marks, food stains, etc.)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Unplug the induction hob from the mains. 2 Apply a worktop cleaner while the glass is still warm (but not hot). 3 Rinse and dry with a clean cloth or a paper towel. 4 Reconnect the hob to the mains if you wish to continue using it. 	<ul style="list-style-type: none"> - If you unplug the induction hob from the mains, the hot surface indicator will disappear, but the cooking area will be hot. Be especially careful. - Strong or some nylon scouring pads and strong/abrasive cleaning products can scratch the glass. Always read the label to check if your cleaning product or scouring pad is suitable. - Never leave any cleaning remains on the induction hob: glass may get stained.

ENGLISH

<p>Spills of sugar and other hot melted food on glass</p>	<p>Remove them immediately with a spatula or a suitable scraper for induction hobs, but be careful with hot surfaces in the cooking area:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Unplug the cooking hob from the mains. 2 Hold the cookware at a 30° angle and scrape the dirt or spillage onto a cool area of the hob. 3 Clean the dirt or spill with a cloth or paper towel. 4 Follow steps 2 to 4 from the 'Usual dirt on glass' section. 	<ul style="list-style-type: none"> - Remove melted and sugary food stains or spills as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or may even permanently damage the glass surface. - Cutting hazard: when the safety cover is retracted, the blade of the scraper may be sharp as a razor. Use it with extreme care and always store it safely and out of reach of children.
<p>Dirt on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Unplug the induction hob from the mains. 2 Absorb the spill. 3 Clean the touch control area with a sponge or a damp and clean cloth. 4 Dry the area completely with a paper towel. 5 Reconnect the hob to the mains if you wish to continue using it. 	<p>The induction hob may beep and turn off, and the touch controls will not work while there is liquid on them. Make sure you dry the touch control area before turning on the hob again.</p>

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
The induction hob does not turn on.	There is no power supply.	Make sure the hob is connected to the mains and it is on. Check if there has been a power failure. After these checks, if the problem persists, please contact the official Cecotec Technical Service.
The touch controls do not work.	The buttons are locked.	Unlock the buttons. Check the 'Buttons lock' section for instructions.
It is difficult to use the touch buttons.	There may be a slight film of water on the buttons or you may be using your fingertip to press the buttons.	Make sure the touch control area is dry and use your finger base to press the buttons.
The glass is damaged.	Cookware with rough edges. Use of inappropriate and abrasive scouring pads or cleaning products.	Use cookware with flat and smooth bases. Check the 'Selection of the suitable cookware' section. Check the 'Cleaning and maintenance' section.
Some cookware makes crackling or popping noises.	This may be due to the construction of your cookware (layers of different metals that vibrate differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob produces a slight buzzing sound when used at high power.	This is due to the induction cooking technology.	It is usual, but the noise should decrease or completely disappear by lowering the power setting.

ENGLISH

<p>Fan noise from the induction hob.</p>	<p>A cooling fan integrated in this induction hob has been activated to prevent overheating of the electronic components. It may still operate even after turning off the induction hob.</p>	<p>This is usual and you do not need to worry. Do not unplug the hob from the mains while the fan is operating.</p>
<p>Cookware does not heat up and does not appear on the display.</p>	<p>The induction hob does not detect the cookware because it is not suitable for induction cooking. The induction hob does not detect the cookware because it is too small for the cooking area or is not centred in it.</p>	<p>Only use cookware designed for induction hobs. Check the 'Selection of the suitable cookware' section Centre the cookware and make sure its base matches the size of the cooking area.</p>
<p>The induction hob or a cooking area has turned off unexpectedly, emits a sound and an error code is displayed (usually alternating with one or two digits on the cooking timer display).</p>	<p>Technical fault.</p>	<p>Write down the letters and numbers of the error, disconnect the induction hob from the mains and contact the official Cecotec Customer Service.</p>

The induction hob is fitted with a self-diagnostic function. With this function, the technician can check the operation of different components without de-installing the induction hob from the worktop.

Error codes	Problem	Possible solutions
E1	Fault in the temperature sensor of the ceramic hob - short-circuit.	Check the connection or substitute the temperature sensor of the ceramic hob.
E2		
Eb		
E3	High temperature of the hob sensor.	Wait for the hob temperature to return to normal. Press the On/off button to restart the product.
E4	Fault in the temperature sensor of the insulated-gate bipolar transistor - open circuit.	Substitute the power supply board.
E5		
E6	Insulated-gate bipolar transistor high temperature.	Wait for the transistor temperature to return to normal. Press the On/off button to restart the product. Check if the fan operates as usual, if not, substitute the fan.
E7	The voltage of the power supply is lower than the rated voltage.	Check if the power supply operates correctly. After connecting to the mains, the product turns on as usual.
E8	The voltage of the power supply is higher than the rated voltage.	
U1	Fault in the communication.	Reconnect the display board and the power supply board. Replace the power supply board or display board.

Note

These instructions are intended for qualified technicians, do not attempt to carry them out if you do not have the necessary training and knowledge, as any damage caused by an incorrect repair will void the warranty.

Specific faults and solutions

Fault	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not turn on when the unit is connected.	There is no electricity.	Check if the plug is correctly fixed in the mains and if the latter works.	
	The auxiliary power supply board and the board connected to the display malfunction.	Check the connections.	
	The auxiliary power supply board is damaged.	Substitute the power supply board.	
	The display is damaged.	Substitute the display board.	
Some buttons do not work, or the LED display does not work as usual.	The display is damaged.	Substitute the display board.	
The cooking power indicator turns on, but the heating does not start.	High temperature of the cooking hob.	The room temperature may be high. The air inlet or outlet may be blocked.	
	The fan is faulty.	Check if the fan operates as usual. If not, substitute the fan.	
	The power supply board is damaged.	Substitute the power supply board.	

Heating stops suddenly during operation and the display shows a flashing 'u'.	The cookware is not suitable.	Use a suitable cookware.	The cookware detection circuit is damaged, replace the power supply board.
	The cookware diameter is too small.		
	The hob has overheated.	The unit has overheated. Wait for the hob temperature to return to normal. Press the On/off button to restart the product.	
When trying to heat areas of the same size, like areas 1 and 2, the display shows 'u'.	The power supply board and the board connected to the display malfunction.	Check the connections.	
	The display board on the communication unit is damaged.	Substitute the display board.	
	The main board is damaged.	Substitute the power supply board.	
The fan motor produces unusual noises.	The motor fan is damaged.	Substitute the fan.	

Note

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

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02502

Product: Bolero Squad I 3000 hob

Cooking areas: 3 areas

Supply voltage: 220-240 V- 50/ 60 Hz

ENGLISH

Installed electric power: 7200 W
Manufactured in China | Designed in Spain

The weight and measures are approximate. (*) Technical specifications may change without prior notification to improve product quality

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help to protect the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

- 1 Foyer 1 (1300/1500 W)
- 2 Foyer 2 (2300/2600 W)
- 3 Foyer 3 (3000/3600 W)
- 4 Plaque en verre
- 5 Panneau de contrôle
- 6 Bouton de connexion/déconnexion

Panneau de contrôle

Img. 2

- 1 Bouton de connexion/déconnexion
- 2 Minuterie
- 3 Boost
- 4 Boutons de sélection du foyer
- 5 Bouton pour régler la puissance/minuterie
- 6 Bouton de verrouillage

2. AVANT UTILISATION

- Ce produit possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager le produit si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

3. INSTALLATION

Sélection des outils d'installation

- Découpez le plan de travail où la plaque doit être installée en respectant les dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous et l'image 3.
- Pour son installation et son utilisation, il est nécessaire de respecter un espace minimum de 5 cm autour de l'orifice.
- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un plan de travail dont le matériau est résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux

FRANÇAIS

fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de plan de travail, sauf s'ils sont imprégnés) afin d'éviter les décharges électriques ou les déformations causées par le rayonnement thermique de la plaque.

Note

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

Img. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560	490	50 min.	3 min.

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque à induction fonctionne correctement. Img. 4

Note

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

Img. 4

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

Ventilation appropriée

Img. 6

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

Avertissement

- Il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la plaque. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lors de l'installation de la plaque.
- Notez que la colle qui lie le matériau en plastique ou en bois au meuble doit résister à une température de plus de 150 °C pour éviter que le revêtement ne se décolle.
- La paroi arrière et les surfaces adjacentes et environnantes doivent être capables de résister à une température de 90 °C.


Avant d'installer la plaque

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

Après avoir installé la plaque

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

Supports de fixation

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

Img. 8

1. Plaque à induction
2. Support
3. Plan de travail

Avertissement

Les supports ne peuvent en aucun cas toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation. Img. 8

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

Branchement de la plaque au réseau électrique

Img. 9

La plaque à induction doit être raccordée au réseau électrique par une personne qualifiée.

Avant de brancher la plaque, vérifiez que :

- 1 Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la plaque à induction.
 - 2 Le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit.
 - 3 Les câbles d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur l'étiquette de classification du produit.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour brancher la plaque à induction, car ils peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie.
 - Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C.

Avertissement

Vérifiez avec un électricien si le système de câblage domestique est approprié sans modification.

Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié. Img. 9

- Si le câble de la plaque à induction est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le distributeur ou des personnes avec une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, il faut installer un disjoncteur unipolaire à courant résiduel avec une séparation minimale des contacts de 3 mm.
- La personne en charge de l'installation doit vérifier que le raccordement électrique est

correct et qu'il est conforme aux règles de sécurité.

- Ne pliez pas ou ne serrez pas le câble.
- Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé.

Avertissement

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

4. FONCTIONNEMENT

La plaque à induction fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement sur l'ustensile de cuisine, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre ne se réchauffe que parce que la poêle le réchauffe.

Img. 10


- 1 Ustensile de cuisine
- 2 Circuit magnétique
- 3 Plaque céramique en verre
- 4 Bobine à induction
- 5 Induction électromagnétique

Contrôles tactiles

- Les contrôles réagissent au toucher, aucune pression n'est donc nécessaire.
- Utilisez la base du doigt, pas le bout. Img. 11
- Vous entendrez un bip chaque fois que la plaque détectera votre doigt.
- Assurez-vous que les contrôles sont toujours propres, secs et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un tissu) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des contrôles.

Sélection des ustensiles de cuisine appropriés

- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont la base convient aux plaques à induction.
- Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile de cuisine.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine convient en faisant un test magnétique. Déplacez un aimant vers la base de l'ustensile de cuisine (Img. 12). Si l'ustensile l'attire, cela signifie qu'il convient à la plaque à induction. Si vous n'avez pas d'aimant :

- 1 Versez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisine à tester et placez-le sur l'un des foyers.
- 2 Si  n'apparaît pas clignotant sur l'écran et que l'eau est chauffée, la poêle est appropriée.

FRANÇAIS

Les ustensiles de cuisine fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas appropriés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords pointus ou avec une base courbée. Img. 13
- Assurez-vous que la base de l'ustensile de cuisine est lisse et qu'elle a la même taille que le foyer. Utilisez des ustensiles de cuisine dont le diamètre est égal à celui du foyer sélectionné. L'utilisation d'un ustensile légèrement plus large augmentera l'efficacité de l'énergie utilisée. L'utilisation d'un ustensile plus petit affectera l'efficacité. La plaque ne pourrait pas détecter un ustensile inférieur à 140 mm. Centrez toujours l'ustensile de cuisine sur le foyer. Img. 14
- Soulevez toujours les ustensiles de cuisson de la plaque à induction, ne les faites pas glisser, car ils pourraient rayer le verre. Img. 15

Commencer à cuisiner

Img. 16

- 1 Maintenez appuyé le bouton de connexion/déconnexion pendant 3 secondes. Après avoir allumé la plaque, celle-ci émettra un bip et tous les témoins afficheront « - » ou « - - », ce qui indique que la plaque à induction est passée en mode veille.
- 2 Placez un ustensile de cuisine approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et secs.
- 3 Lorsque vous appuyez sur le bouton de sélection du foyer, le voyant situé à côté du bouton clignotera.
- 4 Sélectionnez la puissance en appuyant sur les boutons + et/ou -.
 - Si vous ne sélectionnez pas une puissance dans un délai d'une minute, la plaque s'éteindra automatiquement. Vous devrez l'allumer de nouveau et revenir à l'étape 1.
 - Vous pouvez modifier la puissance de cuisson à tout moment.

Si  et le réglage de la puissance clignotent alternativement sur l'écran

Cela peut signifier :

- Vous n'avez pas placé l'ustensile de cuisine sur le bon foyer.
- L'ustensile de cuisine que vous utilisez n'est pas approprié pour la plaque à induction.
- L'ustensile de cuisine est trop petit ou n'est pas correctement centré sur le foyer.

Si vous ne placez pas un ustensile de cuisine approprié sur le foyer, aucune chaleur ne sera produite.

L'écran s'éteindra automatiquement après 2 minutes si aucun ustensile de cuisine n'est placé dessus.

Terminer la cuisson

Img. 17

- 1 Appuyez sur le bouton de sélection du foyer que vous souhaitez éteindre.
- 2 Éteignez le foyer en appuyant sur le bouton - jusqu'à ce que la valeur « 0 » s'affiche ou appuyez simultanément sur les boutons + et -. Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».
- 3 Éteignez complètement la plaque en appuyant sur le bouton de connexion/déconnexion.

Attention aux surfaces chaudes

Img. 18

La plaque affichera un « H » sur tout foyer qui est chaud au toucher après utilisation. Le « H » disparaîtra lorsque la surface aura refroidi et atteint une température sûre. Vous pouvez également utiliser une plaque chaude comme fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer plus d'ustensiles de cuisine.

Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost

Img. 19

- 1 Appuyez sur le bouton de sélection du foyer.
- 2 Appuyez sur le bouton Boost, le témoin du foyer affichera « P » et la puissance atteindra la température maximale.

Annuler la fonction Boost

Img. 20

- 1 Appuyez sur le bouton Boost ou sur le bouton « - » pour annuler la fonction Boost, et le foyer reviendra au réglage d'origine.
- 2 Appuyez sur les boutons + et - en même temps. Le foyer s'éteindra et la fonction Boost s'annulera automatiquement.

- Cette fonction peut être activée sur n'importe quel foyer.
- Le foyer reviendra au réglage initial après 5 minutes.
- Si le réglage initial de la puissance est 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

Verrouillage des boutons

- Vous pouvez verrouiller les boutons pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers).
- Lorsque vous activez le verrouillage, tous les boutons sont désactivés à l'exception du bouton de connexion/déconnexion. Vous pouvez donc éteindre la plaque avec le bouton de connexion/déconnexion en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller tous les boutons lorsque vous rallumez la plaque.

Pour verrouiller les boutons

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

Pour déverrouiller les boutons

Maintenez appuyé le bouton de verrouillage pour déverrouiller les boutons.

Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie de deux manières différentes :

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

Le temps maximum est de 99 min.

Utilisation de la minuterie comme compteur de minutes

Img. 21

- 1 Assurez-vous que la plaque est allumée. Note : pour utiliser la minuterie, au moins un foyer doit être active.
- 2 Appuyez sur le bouton de la minuterie, le témoin de la minuterie commencera à clignoter et l'écran de la minuterie affichera « 10 ».
- 3 Réglez le temps en appuyant sur les boutons - et/ou + de la minuterie.
- 4 Appuyez sur les boutons - et + en même temps pour annuler la minuterie et l'écran du temps affichera « 00 ».
- 5 Lorsque vous réglez le temps, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et le témoin de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.
- 6 Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil émettra un bip pendant 30 secondes et le témoin du temps affichera « - - ».

Régler la minuterie

- Appuyez une fois sur les boutons - ou + de la minuterie pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles d'une minute.
- Maintenez appuyés les boutons - ou + de la minuterie pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles de 10 minutes.

Réglage de la minuterie pour éteindre un ou plusieurs foyers

Img. 22

- 1 Appuyez sur le bouton de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie (par exemple, le foyer 3)
- 2 Appuyez sur le bouton de la minuterie, le témoin de la minuterie commencera à clignoter et l'écran de la minuterie affichera « 10 ».
- 3 Réglez le temps en appuyant sur les boutons - ou + de la minuterie.
- 4 Appuyez sur les boutons - et + en même temps pour annuler la minuterie et l'écran du temps affichera « 00 ».

- 5 Lorsque vous réglez le temps, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et le témoin de la minuterie clignotera pendant 5 secondes. Avertissement : le point rouge situé à côté du témoin de puissance s'allumera pour indiquer que vous avez sélectionné le foyer.
- 6 Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement.

Avertissement

Les autres foyers continueront à fonctionner si vous les avez précédemment allumés.

Déconnexion automatique

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

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

Lorsque vous retirez les ustensiles de cuisine, la plaque à induction cessera immédiatement de chauffer et la plaque s'éteindra automatiquement après 2 minutes.

Avertissement

Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Conseils de cuisson

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

Mijoter et cuire le riz

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

FRANÇAIS

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

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

Côtelettes de porc

Pour la cuisson de steaks juteux et savoureux :

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

Faire sauter

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

Détection de petits objets

Si vous placez sur la plaque à induction des ustensiles de taille inappropriée ou non magnétiques (par exemple, en aluminium) ou d'autres petits objets (par exemple, un couteau, une fourchette, une clé), la plaque à induction se mettra automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur continuera à fonctionner et à cuisiner à feu doux pendant 1 minute supplémentaire.

Réglage de la chaleur

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

Réglage de la chaleur	Convient pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - chauffer légèrement de petites quantités d'aliments - faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement - mijoter - chauffer progressivement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - réchauffer - cuire rapidement - cuire le riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - crêpes/pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - faire sauter - cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> - faire sauter à une température plus élevée - griller - porter la soupe à ébullition - faire bouillir l'eau

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Saleté	Nettoyage	Important
Saleté habituelle sur le verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture, etc.)	<ol style="list-style-type: none"> Débranchez la plaque à induction. Appliquez un nettoyant pour plan de travail pendant que le verre est encore tempéré (mais pas chaud). Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. Branchez de nouveau la plaque de cuisson si vous souhaitez continuer à l'utiliser. 	<ul style="list-style-type: none"> - Si vous débranchez la plaque à induction, la mention « surface chaude » n'apparaîtra pas, mais le foyer sera toujours chaud. Faites bien attention. - Les éponges à récurer, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage forts/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge à récurer est approprié. - Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque à induction : le verre pourrait être taché.
Renversement de sucre et d'autres aliments chauds et fondus sur le verre.	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un racloir adapté aux plaques à induction, mais faites bien attention aux surfaces chaudes des foyers :</p> <ol style="list-style-type: none"> Débranchez la plaque de cuisson. Tenez l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le produit renversé vers une zone froide de la plaque à induction. Essuyez toute saleté ou tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Saleté habituelle sur le verre ». 	<ul style="list-style-type: none"> - Enlevez les taches des aliments fondus et sucrés renversés dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre. - Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du racloir peut être tranchante. Utilisez-le avec une extrême prudence et stockez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.

Contrôles tactiles sales	<ol style="list-style-type: none"> 1 Débranchez la plaque à induction. 2 Essuyez les produits renversés 3 Nettoyez la zone du contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4 Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout. 5 Branchez de nouveau la plaque de cuisson si vous souhaitez continuer à l'utiliser. 	<p>La plaque à induction peut émettre un bip et s'éteindre, et les contrôles tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus.</p> <p>Veillez à sécher la zone de contrôle tactile avant d'allumer de nouveau la plaque.</p>
--------------------------	--	--

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possible solution
La plaque à induction ne s'allume pas.	Il n'y a pas de distribution électrique.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a eu une panne de courant. Après ces vérifications, si le problème persiste, contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Les contrôles tactiles ne fonctionnent pas.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez les boutons. Consultez le paragraphe sur le verrouillage des boutons pour obtenir des instructions.
Il est difficile d'utiliser les contrôles tactiles.	Il se peut qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les boutons ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour appuyer sur les boutons.	Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous appuyez sur les boutons.
Le verre est rayé.	Utilisation d'ustensiles de cuisine avec des bords rugueux. Utilisation d'éponges à récurer ou de produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Consultez le paragraphe « Sélection des ustensiles de cuisine appropriés ». Consultez le paragraphe « Nettoyage et entretien ».

FRANÇAIS

Certains ustensiles de cuisine émettent des bruits de craquement.	Cela peut être dû à la composition de votre ustensile de cuisine (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Ceci est normal dans le cas des ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Cela est dû à la technologie de la plaque à induction.	C'est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement avec la diminution de la puissance.
Bruit du ventilateur de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque d'induction a été activé pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et vous ne devez pas vous inquiéter. Ne débranchez pas la plaque pendant que le ventilateur est en fonctionnement.
Les ustensiles de cuisine ne chauffent pas et n'apparaissent pas sur l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile car il ne convient pas pour la cuisson par induction. La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile car il est trop petit pour le foyer ou il est mal centré sur celui-ci.	N'utilisez que des ustensiles de cuisine conçus pour les plaques à induction. Consultez le paragraphe « Sélection d'ustensiles de cuisine appropriés ». Centrez l'ustensile de cuisine 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, débranchez la plaque à induction et contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
--	------------------------	--

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'auto-diagnostic. Grâce à cette fonction, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à retirer la plaque à induction du plan de travail.

Code erreur	Problème	Possibles solutions
E1 E2 Eb	Erreur au niveau du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique.
E3	Température élevée du capteur de la plaque.	Attendez que la température de la plaque revienne à un niveau normal. Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion pour redémarrer le produit.
E4 E5	Erreur au niveau du capteur de température du transistor IGBT - circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.

E6	Température élevée du transistor IGBT.	Attendez que la température du transistor IGBT revienne à un niveau normal. Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion pour redémarrer le produit. Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
E7	La tension de l'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale.
E8	La tension de l'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Après le raccordement au réseau, le produit s'allume normalement.
U1	Erreur au niveau de la communication.	Connectez de nouveau la carte de l'écran et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte de l'écran.

Note

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

Problèmes spécifiques et solutions

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Il n'y a pas d'électricité.	Vérifiez que la fiche est bien fixée dans la prise et que la prise fonctionne.	
	La carte d'alimentation auxiliaire et la carte connectée à l'écran ne fonctionnent pas correctement.	Vérifiez les branchements.	
	La carte d'alimentation auxiliaire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation auxiliaire.	
	L'écran est abîmé.	Remplacez la plaque de l'écran.	
Certains boutons ne fonctionnent pas, ou l'écran LED ne fonctionne pas normalement.	L'écran est abîmé.	Remplacez la plaque de l'écran.	

FRANÇAIS

Le témoin de puissance de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Température élevée de la plaque de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air pourraient être bloquées.	
	Le ventilateur est défectueux.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne normalement. Si c'est ne pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et « u » clignote sur l'écran.	L'ustensile de cuisine ne convient pas.	Utilisez un ustensile de cuisine approprié.	Le circuit de détection de l'ustensile de cuisine est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de l'ustensile est très petit.		
	La plaque a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température de la plaque revienne à un niveau normal. Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion pour redémarrer le produit.	

Lorsque vous essayez de chauffer des foyers de même taille, comme les foyers 1 et 2, l'écran affiche « u ».	La carte d'alimentation et la carte connectée à l'écran ne fonctionnent pas correctement.	Vérifiez les branchements.	
	La carte d'affichage de l'unité de communication est endommagée.	Remplacez la plaque de l'écran.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur produit des bruits inhabituels.	Le ventilateur du moteur est abîmé.	Remplacez le ventilateur.	

Note

- Ces consignes sont destinées à des techniciens qualifiés, n'essayez pas de les réaliser si vous ne disposez pas de la formation et des connaissances nécessaires, car tout dommage causé par une réparation incorrecte annulera la garantie.
- N'essayez pas de démonter l'appareil vous-même pour éviter d'endommager la plaque à induction.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02502

Produit : Plaque Bolero Squad I 3000

Foyers : 3 foyers

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

Puissance électrique installée : 7200 W

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

Le poids et les dimensions sont approximatifs. (*) Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

- 1 Kochzone (1300/1500 W)
- 2 Kochzone (2300/2600 W)
- 3 Kochzone (3000/3600 W)
- 4 Glasplatte
- 5 Bedienfeld
- 6 Ein-/Ausschalter

Bedienfeld

Abb. 2

- 1 Ein-/Ausschalter
- 2 Timer
- 3 Boost
- 4 Auswahl Tasten für die Kochzone
- 5 Taste für Leistungssteuerung/ Timer
- 6 Sperrung

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

3. INSTALLATION

Auswahl der Montagewerkzeuge

- Schneiden Sie die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut werden soll, gemäß den in der Tabelle unten und in Abbildung 3 angegebenen Maßen aus.
- Für den Einbau und die Benutzung muss ein Mindestabstand von 5 cm um das Loch herum eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Wählen

DEUTSCH

Sie eine Arbeitsplatte aus hitzebeständigem und isolierendem Material (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien sollten nicht als Arbeitsplattenmaterial verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um Stromschläge oder Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden.

Hinweis

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

Abb. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560	490	50 Min.	3 Min.

Vergewissern Sie sich in jedem Fall, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld ordnungsgemäß funktioniert. Abb. 4

Hinweis

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

Abb. 4

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

Ausreichende Belüftung

Abb. 6

Um zu vermeiden, dass Sie versehentlich mit der Kochplatte in Berührung kommen, wenn diese zu heiß geworden ist, oder dass Sie während des Gebrauchs einen unerwarteten Stromschlag erhalten, sollten Sie eine mit Schrauben befestigte Holzeinlage in einem Mindestabstand von 50 mm zum Boden der Platte anbringen. Beachten Sie die Hinweise in Abbildung 6.

Hinweis

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

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

Vor dem Einbau der Platte

- Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche, auf der das Kochfeld installiert werden soll, eben ist, den Platzanforderungen entspricht und aus einem hitzebeständigen und isolierenden Material besteht.
- Wenn Sie das Induktionskochfeld über einem Backofen installieren, muss der Backofen mit einem Lüfter ausgestattet sein.
- Der Einbau muss allen Sicherheitsanforderungen und den geltenden Vorschriften und Bestimmungen entsprechen.
- Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der es ermöglicht, es vollständig vom Stromnetz zu trennen. Dieser Schalter wurde gemäß den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen für elektrische Geräte installiert und angebracht.
- Die Hauptverkabelung ist mit einem geeigneten Trennschalter ausgestattet, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht und der gemäß den örtlichen Verkabelungsvorschriften installiert und angebracht wurde.
- Bei Zweifeln über die Installation sind die örtlichen Baubehörden und Vorschriften zu konsultieren.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wände rund um das Kochfeld.

Nach dem Einbau der Platte

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

Halterungen

- Das Gerät muss auf einer stabilen und glatten Oberfläche aufgestellt werden (Sie können die Verpackung verwenden). Üben Sie keine Kraft auf die Tasten aus, die aus der Platte herausragen.
- Befestigen Sie die Platte an der Arbeitsplatte, indem Sie nach der Installation zwei Halterungen an die Unterseite der Platte schrauben (wie in Abbildung 7 dargestellt).
- Passen Sie die Position der Halterung an die Dicke der Arbeitsplatte an. Abb. 8

Abb. 8

1. Induktionsplatte

DEUTSCH

2. Halterung

3. Arbeitsplatte

Hinweis

Die Halterungen dürfen nach der Montage auf keinen Fall die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren. Abb. 8

- Es wird empfohlen, dass die Platte von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert wird. Sie sollten die Installation nicht selbst vornehmen.
- Stellen Sie das Induktionskochfeld niemals direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner auf, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
- Das Induktionskochfeld muss so angebracht werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Die Wand und der Bereich oberhalb der Arbeitsfläche müssen der Hitze standhalten.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Klebeschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

Kochplatte an das Stromnetz anschließen

Abb. 9

Das Induktionskochfeld muss von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Bevor Sie die Platte an die Stromversorgung anschließen, überprüfen Sie, ob:

- 1 Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Induktionskochfeldes geeignet.
 - 2 Die Netzspannung entspricht der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung.
 - 3 Die Stromkabel sind für die auf dem Typenschild des Produkts angegebene Belastung geeignet.
- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, um das Induktionskochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung oder Brand führen kann.
 - Der Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur nie 75°C übersteigt.

Hinweis

Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist.

Jegliche Änderungen sollten nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Abb. 9

- Wenn die Anschlussleitung des Induktionskochfeldes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden,

um Gefährdungen zu vermeiden.

- Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein einpoliger Fehlerstromschutzschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm installiert werden.
- Die für die Installation verantwortliche Person muss sich vergewissern, dass ein richtiger elektrischer Anschluss hergestellt wurde und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Der Kabel darf nicht geknickt oder gedrückt werden.
- Überprüfen Sie der Kabel regelmäßig auf Schäden.

Hinweis:

Die Unterseite und der Stromkabel der Platte sollten nach dem Einbau nicht zugänglich sein.

4. BEDIENUNG

Das Induktionskochfeld funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Hitze direkt im Kochgeschirr erzeugen und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas erwärmt sich von selbst, weil die Bratpfanne es schließlich erhitzt.

Abb. 10

- 1 Küchengeräte
- 2 Magnetischer Stromkreis
- 3 Keramische Glasplatte
- 4 Induktionsspule
- 5 Induzierte Stromdichte

Berührungssteuerung (Steuerfeld)

- Das Steuerfeld reagiert auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist.
- Benutzen Sie die Fingerfläche, nicht die Spitze. Abb. 11
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn der Ausweis Ihren Finger erkennt.
- Achten Sie darauf, dass das Steuerfeld immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie verdeckt. Schon ein dünner Wassertropfen kann die Bedienung des Steuerfeldes erschweren.

Auswahl der geeigneten Küchengeräte

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Boden.
- Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Kochgeschirrs.
- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest überprüfen. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Bodens des Kochgeschirrs (Abb. 12). Wenn das Kochgeschirr sie anzieht, bedeutet dies, dass es für das Induktionskochfeld geeignet ist.

DEUTSCH

Wenn Sie keinen Magneten haben:

- 1 Gießen Sie etwas Wasser in das zu prüfende Kochgeschirr und stellen Sie es auf eine der Kochzonen.
- 2 Wenn die Anzeige nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.

Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden. Abb. 13
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser der ausgewählten Fläche entspricht. Die Verwendung eines etwas breiteren Kochgeschirrs erhöht die Effizienz der eingesetzten Energie. Die Verwendung eines kleineren Kochgeschirrs beeinträchtigt die Effizienz. Die Platte kann kein Kochgeschirr erkennen, das kleiner als 140 mm ist. Setzen Sie das Kochgeschirr immer mittig in die Kochzone. Abb. 14
- Heben Sie Kochgeschirr immer vom Induktionskochfeld ab, schieben Sie es nicht, denn es könnte das Glas zerkratzen. Abb. 15

Mit dem Kochen beginnen

Abb. 16

- 1 Halten Sie die Ein-/Ausschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt. Nach dem Einschalten des Kochfelds ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen "-" oder "- -" an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld im Standby-Modus ist.
- 2 Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- 3 Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Kochzone drücken, blinkt die Anzeige neben der Taste.
- 4 Wählen Sie die Leistung durch Drücken der Tasten + und/oder -.
 - Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Leistung wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen es wieder einschalten und mit Schritt 1 fortfahren.
 - Sie können die Leistung während des Kochens jederzeit ändern.

Wenn auf der Anzeige abwechselnd und die Leistungseinstellung blinken

Das kann bedeuten:

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt.
- Das von Ihnen verwendete Kochgeschirr ist nicht für das Induktionskochfeld geeignet.
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht richtig in der Kochzone zentriert.

Wenn Sie kein geeignetes Kochgeschirr in die Kochzone stellen, wird keine Hitze erzeugt.

Die Anzeige schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, wenn kein Kochgeschirr eingesetzt

ist.

Beenden des Kochens

Abb. 17

- 1 Drücken Sie die Auswahltaste für die Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
- 2 Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste - drücken, bis der Wert "0" angezeigt wird, oder indem Sie die Tasten + und - gleichzeitig drücken. Vergewissern Sie sich, dass die Anzeige "0" anzeigt.
- 3 Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken der Ein/Aus-Taste vollständig aus.

Vorsicht bei heißen Flächen

Abb. 18

Das Kochfeld zeigt ein H auf jeder Kochzone an, die sich nach dem Gebrauch heiß anfühlt. Das H verschwindet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist und eine sichere Temperatur erreicht hat. Sie können eine Kochplatte auch als Energiesparfunktion nutzen, wenn Sie mehr Kochgeschirr erhitzen möchten.

Funktion-Boost benutzen

Funktion-Boost aktivieren

Abb. 19

- 1 Drücken Sie die Auswahltaste für die Kochzone.
- 2 Drücken Sie die Boost-Taste, die Kochzonen-Anzeige zeigt "P" an und die Leistung erreicht die maximale Temperatur.

Funktion-Boost abbrechen

Abb. 20

- 1 Drücken Sie die Boost-Taste oder die "-"-Taste, um die Boost-Funktion zu deaktivieren, und die Kochzone kehrt zur ursprünglichen Einstellung zurück.
 - 2 Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -. Die Kochzone wird ausgeschaltet und die Boost-Funktion wird automatisch deaktiviert.
- Diese Funktion kann auf jeder Kochzone aktiviert werden.
 - Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten in die Originaleinstellung zurück.
 - Wenn die Originaleinstellung 0 ist, wird sie nach 5 Minuten auf 9 zurückgesetzt.

Tasten blockieren

- Sie können die Tasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn Sie die Sperre aktivieren, werden alle Tasten außer die Ein-/Ausschalttaste deaktiviert, so dass Sie die Platte im Notfall mit der Ein-/Ausschalttaste ausschalten können, aber die Tasten entsperren müssen, wenn Sie die Platte wieder einschalten.

DEUTSCH

Um die Tasten zu blockieren

Drücken Sie die Sperrtaste: die Timeranzeige zeigt "Lo" an.

Um die Tasten zu entsperren

Halten Sie die Sperrtaste gedrückt, um die Tasten zu entsperren.

Timer

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten einstellen:

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

Die Höchstzeit beträgt 99 Minuten.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Abb. 21

- 1 Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Hinweis: Um den Timer zu nutzen, muss mindestens eine Kochzone aktiv sein.
- 2 Drücken Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige beginnt zu blinken und seine Anzeige zeigt "10" an.
- 3 Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten – und/oder + auf dem Timer drücken.
- 4 Drücken Sie die Tasten – und + gleichzeitig, um den Timer abzubrechen; auf der Zeitanzeige erscheint "00".
- 5 Wenn Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Countdown sofort. Auf der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.
- 6 Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein 30-sekündiger Signalton und auf der Zeitanzeige erscheint "- -".

Einstellung des Timers:

- Drücken Sie die Tasten – und/ oder + auf dem Timer einmal, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern.
- Halten Sie die Tasten – oder + auf dem Timer gedrückt, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern.

Einstellung des Timers für eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten

Abb. 22

- 1 Drücken Sie die Auswahltaste für die Kochzone, in der Sie den Timer einstellen möchten (z.B. Kochzone 3).
- 2 Drücken Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige beginnt zu blinken und seine Anzeige zeigt "10" an.

- 3 Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten - oder + auf dem Timer drücken.
- 4 Drücken Sie die Tasten - und + gleichzeitig, um den Timer abzubrechen; auf der Zeitanzeige erscheint "00".
- 5 Wenn Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Countdown sofort. Auf der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang. Warnung: Der rote Punkt neben der Betriebsanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass Sie die Zone ausgewählt haben.
- 6 Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

Hinweis:

Die anderen Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn Sie sie zuvor eingeschaltet haben.

Automatische Abschaltung

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

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

Wenn Sie das Kochgeschirr herausnehmen, hört das Induktionskochfeld sofort auf zu heizen und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

Hinweis

Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

Kochtipps

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

Reis kochen und köcheln

- Das Schmoren (auf kleiner Flamme kochen) findet unterhalb des Kochpunkts statt, bei etwa 85°C, wenn einige Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Er ist unverzichtbar für die Zubereitung köstlicher Suppen und zarter Eintöpfe, da er die Aromen verstärkt, ohne die Speisen zu verkochen. Soßen mit Ei und mit Mehl angegedickte Soßen sollten ebenfalls unter dem Kochpunkt gekocht werden.
- Bei einigen Rezepten, wie z. B. dem Kochen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann eine höhere als die niedrigste Einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig gegart werden.

Schweinekoteletts

Zum Garen von saftigen und schmackhaften Steaks:

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

Sautieren (leicht anbraten)

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

Erkennung kleinen Kochgeschirrs

Wenn Sie ungeeignetes oder nicht magnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z. B. ein Messer, eine Gabel, einen Schlüssel) auf das Induktionskochfeld stellen, schaltet sich das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Das Gebläse kocht noch 1 Minute lang auf dem Induktionskochfeld weiter.

Wärmeeinstellung

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

Wärmeeinstellung	Geeignet für:
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Kleine Mengen leicht erwärmen - Schokolade, Butter und Lebensmitteln schmelzen, die schnell verbrennen - Köcheln - Allmählich aufwärmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Aufwärmen - Schnell kochen - Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - Crêpes/ Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Sautieren - Nudeln (Pasta) kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> - Sautieren mit höherer Temperatur - Erhitzen - Suppe zum Kochen bringen - Wasser kochen

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Schmutz	Reinigung	Wichtig
<p>Übliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken usw.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung. 2 Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch gehärtet (aber nicht heiß) ist. 3 Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papierhandtuch abtrocknen. 4 Schließen Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz an, wenn Sie es weiter benutzen wollen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wenn Sie das Induktionskochfeld vom Stromnetz trennen, erscheint die Anzeige "heiße Oberfläche" nicht mehr, aber die Kochzone ist noch heiß. Seien Sie besonders vorsichtig. - Starke Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und starke Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. - Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Induktionskochfeld zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.

<p>Verschüttetes Zucker und anderen heißen geschmolzenen Lebensmitteln auf Glas.</p>	<p>Entfernen Sie sie sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Spatel oder Schaber, aber achten Sie auf heiße Oberflächen in der Kochzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. 2 Halten Sie das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz oder das verschüttete Wasser auf eine kühle Stelle des Induktionskochfeldes. 3 Wischen Sie Schmutz oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Papiertuch ab. 4 Führen Sie die Schritte 2 bis 4 im Abschnitt "Übliche Verschmutzung auf Glas" aus. 	<ul style="list-style-type: none"> - Entfernen Sie geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich unter Umständen nur schwer entfernen oder können die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen. - Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, kann die Klinge des Abstreifers scharf wie eine Rasierklinge sein. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
<p>Verschmutzung auf dem Steuerfeld.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung. 2 Verschüttetes aufnehmen 3 Reinigen Sie das Berührungs-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 4 Trocknen Sie diesen Bereich vollständig mit Küchenpapier ab. 5 Schließen Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz an, wenn Sie es weiter benutzen wollen. 	<p>Das Induktionskochfeld kann piepsen und sich ausschalten, und das Steuerfeld funktionieren möglicherweise nicht, wenn Flüssigkeit darauf ist. Achten Sie darauf, dass Sie den Bereich des Berührung-Bedienfeld abtrocknen, bevor Sie die Platte wieder einschalten.</p>

6. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Es gibt keine Energieversorgung.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat. Wenn das Problem nach diesen Prüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.
Das Steuerfeld reagiert nicht.	Die Tasten sind blockiert	Schalten Sie die Tasten frei. Lesen Sie Abschnitt "Blockierung der Tasten" für weitere Anweisungen.
Es ist schwierig, das Steuerfeld zu verwenden.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Tasten oder Sie drücken die Tasten mit Ihrer Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich des Berührung-Bedienfeldes trocken ist, und drücken Sie die Tasten mit der Fingerspitze.
Das Glas ist zerkratzt.	Küchengeräte mit rauen Kanten. Verwendung von ungeeigneten und scheuernden Scheuerschwämmen oder Reinigungsprodukten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe Abschnitt "Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs" Siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung".
Einige Küchengeräte geben knisternde oder knallende Geräusche von sich.	Das kann an der Zusammensetzung Ihres Kochgeschirrs liegen (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen).	Das ist normal für Küchengeräte und kein Hinweis auf einen Fehler.

<p>Das Induktionskochfeld gibt ein leichtes Summ Geräusch ab, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.</p>	<p>Das liegt an der Technologie des Induktionskochfeldes.</p>	<p>Das ist normal, aber das Geräusch sollte mit der Verringerung der Leistungseinstellung abnehmen oder ganz verschwinden.</p>
<p>Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.</p>	<p>Ein in die Induktionsplatte integrierter Lüfter ist aktiviert, um eine Überhitzung der elektronischen Komponenten zu verhindern. Sie kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes weiterlaufen.</p>	<p>Das ist normal und sollte kein Grund zur Sorge sein. Trennen Sie die Platte nicht von der Stromversorgung, wenn der Lüfter in Betrieb ist.</p>
<p>Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und erscheint nicht auf der Anzeige.</p>	<p>Das Induktionskochfeld erkennt das Kochgeschirr nicht, weil es nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld erkennt das Kochgeschirr nicht, weil es zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.</p>	<p>Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Lesen Sie Abschnitt „Auswahl der geeigneten Küchengeräte“ Zentrieren Sie das Kochgeschirr. Vergewissern Sie sich, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.</p>
<p>Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet abgeschaltet, es ertönt ein Ton und ein Fehlercode wird angezeigt (meist im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern auf der Anzeige des Timers).</p>	<p>Technischer Fehler.</p>	<p>Notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, trennen Sie das Induktionskochfeld vom Netz und wenden Sie sich an den Kundendienst von Cecotec.</p>

DEUTSCH

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit dieser Funktion kann der Techniker die Funktion verschiedener Komponenten überprüfen, ohne das Induktionskochfeld von der Arbeitsfläche nehmen zu müssen.

Fehlercode	Problem	Mögliche Lösungen
E1	Fehler im Temperatursensor der Keramikplatte - Kurzschluss.	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor an der Keramikplatte aus.
E2		
Eb		
E3	Hohe Temperatur des Plattensensors.	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Platte wieder normalisiert hat. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät neu zu starten.
E4	Fehler des IGBTs-Temperatursensors - Unterbrechung.	Tauschen Sie die Stromplatte aus.
E5		
E6	Hohe Temperatur des IGBTs.	Warten Sie, bis sich die Temperatur des IGBTs wieder normalisiert hat. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob der Lüfter ordnungsgemäß funktioniert; falls nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.
E7	Die Spannung der Stromversorgung ist niedriger als die Nennspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Nach dem Anschluss an das Stromnetz schaltet sich das Gerät normal ein.
E8	Die Spannung der Stromversorgung ist höher als die Nennspannung.	
U1	Kommunikationsfehler.	Schließen Sie die Anzeigeplatte und die Stromplatte wieder an. Tauschen Sie die Stromplatte oder die Anzeigeplatte aus.

Hinweis

Diese Anweisungen sind für qualifizierte Techniker gedacht. Versuchen Sie nicht, sie

auszuführen, wenn Sie nicht über die erforderliche Ausbildung und das erforderliche Wissen verfügen, da Schäden, die durch eine fehlerhafte Reparatur verursacht werden, zum Erlöschen der Garantie führen.

Spezifische Fehler und Lösungen

Fehler	Problem
Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät eingeschaltet wird.	Es gibt keine Stromversorgung.
	Die zusätzliche Stromplatte und die mit der Anzeige verbundene Platte fallen aus.
	Die zusätzliche Stromplatte ist beschädigt.
	Die Anzeige ist beschädigt.
Einige Tasten funktionieren nicht, oder die LED-Anzeige funktioniert nicht normal.	Die Anzeige ist beschädigt.
Die Kochleistungsanzeige leuchtet auf, aber der Heizvorgang beginnt nicht.	Hohe Heizplattentemperatur.
	Der Lüfter hat einen Fehler.
	Die Stromplatte ist beschädigt.
Die Heizung stoppt plötzlich während des Betriebs und "u" blinkt auf der Anzeige.	Das Kochgeschirr ist nicht geeignet.
	Der Durchmesser des Utensils ist sehr klein.
	Die Platte hat sich überhitzt.
Wenn Sie versuchen, Zonen gleicher Größe zu beheizen, z. B. Zone 1 und 2, wird auf der Anzeige "u" angezeigt.	Die Stromplatte und die mit der Anzeige verbundene Platte fallen aus.
	Die Anzeige-Platte des Laufwerks ist beschädigt.
	Die Hauptplatte ist beschädigt.
Der Lüftermotor macht seltsame Geräusche.	Der Motorlüfter ist beschädigt.

	Lösung A	Lösung B
	Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät eingeschaltet wird.	
	Überprüfen Sie die Anschlüsse.	
	Tauschen Sie die zusätzliche Stromplatte aus.	
	Ersetzen Sie die Stromplatte der Anzeige.	
	Ersetzen Sie die Stromplatte der Anzeige.	
	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder -auslass ist möglicherweise blockiert.	
	Prüfen Sie, ob der Lüfter normal funktioniert. Wenn nicht, ersetzen Sie den Lüfter.	
	Tauschen Sie die Stromplatte aus.	
	Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr.	Die Kochgeschirr-Erkennungsschaltung ist beschädigt, tauschen Sie die Stromplatte aus.
	Das Laufwerk hat sich überhitzt. Warten Sie, bis sich die Temperatur der Platte wieder normalisiert hat. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät neu zu starten.	
	Überprüfen Sie die Anschlüsse.	
	Ersetzen Sie die Stromplatte der Anzeige.	
	Tauschen Sie die Stromplatte aus.	
	Ersetzen Sie den Lüfter.	

Hinweis

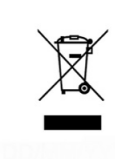
- Diese Anweisungen sind für qualifizierte Techniker gedacht. Versuchen Sie nicht, sie auszuführen, wenn Sie nicht über die erforderliche Ausbildung und das erforderliche Wissen verfügen, da Schäden, die durch eine fehlerhafte Reparatur verursacht werden, zum Erlöschen der Garantie führen.
- Versuchen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

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz: 02502
Produkt: Bolero Squad I 3000 Induktionskochfeld
Kochzonen: 3 Bereiche
Spannung: 220-240 V~ 50/ 60 Hz
Installierte Stromleitungen: 7200 W
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

Gewicht und Maße sind ungefähre Angaben. (*) Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

- 1 Zona di cottura 1 (1300/1500 W)
- 2 Zona di cottura 2 (2300/2600 W)
- 3 Zona di cottura 3 (3000/3600 W)
- 4 Piastra di vetro
- 5 Pannello di controllo
- 6 Tasto di accensione/spegnimento

Pannello di controllo

Fig. 2

- 1 Tasto di accensione/spegnimento
- 2 Timer
- 3 Boost
- 4 Tasti di selezione della zona di cottura
- 5 Tasto di regolazione di potenza/timer
- 6 Pulsante di blocco

2. PRIMA DELL'USO

- Questo prodotto ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere la macchina dalla sua scatola e conservare la scatola originale e gli altri imballaggi in un luogo sicuro. Questo aiuterà a prevenire danni al prodotto nel caso in cui sia necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi manca o non è in buone condizioni, contattare immediatamente il centro di assistenza ufficiale Cecotec.

3. INSTALLAZIONE

Selezione degli strumenti di installazione

- Ritagliare il piano di lavoro dove verrà installato il piano cottura seguendo le dimensioni indicate nella tabella sottostante e nella figura 3.
- Per l'installazione e l'uso, si deve mantenere una distanza minima di 5 cm intorno al foro.
- Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un piano di lavoro con un materiale resistente al calore e isolato (il legno e altri materiali simili fibrosi o igroscopici non dovrebbero essere usati come materiale del piano di lavoro, a

meno che non siano impregnati) per evitare scosse elettriche o deformazioni causate dalla radiazione di calore dal piano cottura.

Nota

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

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560	490	50 min.	3 min.

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano bloccate. Assicurarsi che il piano cottura a induzione funzioni correttamente. Fig. 4

Nota

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

Fig. 4

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

Ventilazione adeguata

Fig. 6

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

Avvertenza

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

Prima di installare il piano cottura

- Assicurarsi che il piano di lavoro dove verrà installato il piano cottura sia a livello, risponda

ITALIANO

alle esigenze di spazio e sia fatto di un materiale resistente al calore e isolato.

- Se si installa il piano cottura sopra un forno, il forno deve avere una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di sicurezza e alle norme e ai regolamenti applicabili.
- Il piano cottura incorpora un interruttore di sicurezza che permette di scollegarlo completamente dalla rete, che è stato installato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti elettrici locali.
- L'interruttore di isolamento deve essere di un modello approvato e fornire una separazione dei contatti di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi [fase] se le norme locali di cablaggio consentono questa variazione dei requisiti).
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità e i regolamenti edilizi locali.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) sulle pareti che circondano la piastra.

Dopo aver installato il piano cottura

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

Supporto di fissaggio

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

Fig. 8

1. Piano cottura a induzione
2. Supporto
3. Piano di lavoro

Avvertenza

I supporti non possono in nessun caso toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione. Fig. 8

- Si raccomanda che il piano cottura sia installato da personale o tecnici qualificati.

L'installazione non deve essere effettuata da soli.

- Non installare il piano cottura a induzione direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, perché l'umidità potrebbe danneggiare l'elettronica del piano cottura.
- Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da garantire una migliore radiazione del calore per ottenere i migliori risultati.
- Il muro e la zona sopra la superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare qualsiasi danno, lo strato di incollaggio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano cottura alla corrente elettrica

Fig. 9

Il piano cottura a induzione deve essere collegato alla rete da una persona qualificata.

Prima di collegare il piano cottura alla rete, controllare che:

- 1 Il sistema di cablaggio domestico è adatto alla potenza consumata dal piano cottura a induzione.
 - 2 La tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto.
 - 3 I cavi di alimentazione possono portare il carico specificato sull'etichetta di classificazione del prodotto.
- Quando si collega il piano cottura alla rete, non usare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, perché possono causare surriscaldamento o incendio.
 - Il cavo di alimentazione non deve essere in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75°C in qualsiasi momento.

Avvertenza

Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto senza necessità di effettuare modifiche.

Qualsiasi modifica deve essere effettuata solo da un elettricista qualificato. Fig. 9

- Se il cavo del piano cottura è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare eventuali pericoli.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete, si deve installare un interruttore di corrente residua unipolare con una separazione minima dei contatti di 3 mm.
- La persona responsabile dell'installazione deve assicurarsi che sia stato effettuato un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Non piegare o schiacciare il cavo.
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato.

Avviso

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

4. FUNZIONAMENTO

Il piano cottura a induzione funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nell'utensile, piuttosto che indirettamente riscaldando la superficie del vetro. Il vetro si riscalda solo perché la padella lo riscalda.


Fig. 10

- 1 Utensile da cucina
- 2 Circuito magnetico
- 3 Piano cottura
- 4 Bobina di induzione
- 5 Correnti indotte

Comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, quindi non c'è bisogno di applicare alcuna pressione.
- Usare la base del dito, non la punta. Fig. 11
- Verrà emesso un bip ogni volta che la piastra rileva il dito.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (per esempio un utensile o un panno) che li copra. Anche una sottile patina d'acqua può rendere difficile l'uso dei comandi.

Selezionare gli utensili da cucina adatti

- Usare solo utensili con un fondo adatto ai piani di cottura a induzione.
 - Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo delle pentole.
 - È possibile verificare se le pentole sono adatte con un test del magnete. Spostare un magnete verso la base della pentola (Fig. 12). Se le pentole lo attirano, sono adatte al piano di cottura a induzione. Se non si possiede un magnete:
- 1 Versare un po' d'acqua nella pentola che si vuole testare e metterla su una delle zone di cottura.
 - 2 Se  non appare sul display lampeggiando e l'acqua si riscalda, l'utensile da cucina è adatto.

Gli utensili fatti dei seguenti materiali non sono adatti: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

- Non usare pentole con bordi seghettati o con una base curva. Fig. 13
- Assicurarsi che la base dell'utensile sia liscia, che sia piatta contro il vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro uguale al diametro della zona selezionata. L'utilizzo di una pentola leggermente più grande aumenterà l'efficienza dell'energia utilizzata. L'utilizzo di un utensile più piccolo influisce sull'efficienza. Il piano cottura non può rilevare un utensile più piccolo di 140 mm. Centrare sempre gli utensili nella zona di cottura. Fig. 14

- Sollevare sempre gli utensili dal piano cottura a induzione, non perché questo potrebbe graffiare il vetro. Fig. 15

Iniziare a cucinare

Fig. 16

- 1 Mantenere premuto il tasto on/off per 3 secondi. Dopo l'accensione, il piano cottura emetterà un segnale acustico e tutti gli indicatori mostreranno "-" o "--", indicando che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.
- 2 Posizionare un utensile di cottura adatto sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo dell'utensile e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
- 3 Quando si preme il pulsante di selezione della zona di cottura, l'indicatore accanto al pulsante lampeggia.
- 4 Selezionare la potenza premendo i tasti + e/o -.
 - Se non si seleziona la potenza entro 1 minuto, il piano cottura si spegne automaticamente. Bisognerà riaccenderla e tornare al passo 1.
 - È possibile cambiare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura.

Se nel display lampeggiano e l'impostazione della potenza alternativamente

Questo può significare:

- Non sono stati collocati gli utensili da cucina nella zona cottura corretta.
- Gli utensili da cucina che si stanno usando non sono adatti al piano di cottura a induzione.
- L'utensile è troppo piccolo o non centrato correttamente nella zona di cottura.

Se non si posiziona un utensile di cottura adatto nella zona di cottura, non viene prodotto alcun calore.

Il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionata nessuna pentola.

Terminare la cottura

Fig. 17

- 1 Premere il tasto di selezione della zona di cottura che si vuole spegnere.
- 2 Spegnerla zona di cottura premendo - fino alla visualizzazione del valore "0" o premendo contemporaneamente i pulsanti + e -. Assicurarsi che il display mostri "0".
- 3 Spegnerla completamente il piano cottura premendo il pulsante on/off.

Precauzioni per le superfici calde

Fig. 18

Il piano cottura mostrerà una H su ogni zona di cottura che è calda al tatto dopo l'uso. L'H scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata e avrà raggiunto una temperatura sicura. Si può anche usare una piastra riscaldante come funzione di risparmio energetico se si vogliono riscaldare più utensili.

Uso della funzione Boost

Attivare la funzione Boost

Fig. 19

- 1 Premere il tasto di selezione della zona di cottura.
- 2 Premere il tasto Boost, nell'indicatore della zona apparirà "P" e la potenza raggiungerà la temperatura massima.

Annullare la funzione Boost

Fig. 20

- 1 Premere il tasto Boost o il tasto "-" per annullare la funzione Boost, la zona di cottura tornerà all'impostazione originale.
 - 2 Premere i tasti + e - allo stesso tempo. La zona di cottura si spegne e la funzione Boost si annulla automaticamente.
- Questa funzione può essere attivata su qualsiasi zona di cottura.
 - La zona di cottura tornerà all'impostazione originale dopo 5 minuti.
 - Se l'impostazione originale della potenza è 0, tornerà a 9 dopo 5 minuti.

Blocco dei tasti

- È possibile bloccare i pulsanti per evitare un uso involontario (ad esempio, i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).
- Quando il blocco è attivo, tutti i pulsanti sono disabilitati tranne il pulsante on/off, quindi è possibile spegnere il piano cottura con questo pulsante in caso di emergenza, ma bisogna sbloccare i pulsanti quando si riaccende il piano cottura.

Per bloccare i tasti

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

Per sbloccare i tasti

Tenere premuto il pulsante di blocco per sbloccare i pulsanti.

Timer

È possibile impostare il timer in due modi diversi:

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

Il tempo massimo è di 99 minuti.

Uso del contaminuti

Fig. 21

- 1 Assicurarsi che il piano cottura sia acceso. Nota: per utilizzare il contaminuti, almeno una zona di cottura deve essere attiva.
- 2 Premere il pulsante del timer, l'indicatore del timer inizierà a lampeggiare e il display del timer mostrerà "10".
- 3 Impostare l'ora premendo i pulsanti - e/o + del timer.
- 4 Premere i pulsanti - e + allo stesso tempo per annullare il timer e il display del tempo mostrerà "00".
- 5 Quando viene impostato il tempo, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.
- 6 Quando il conto alla rovescia è finito, suonerà per 30 secondi e il display del tempo mostrerà "- -".

Impostazioni del timer

- Premere i pulsanti - e + del timer una volta per aumentare o diminuire il tempo a intervalli di 1 minuto.
- Premere i pulsanti - o + sul timer per aumentare o diminuire il tempo a intervalli di 10 minuti.

Impostare il timer per spegnere una o più zone di cottura

Fig. 22

- 1 Premere il pulsante di selezione della zona di cottura in cui si desidera impostare il timer (per esempio, la zona 3).
- 2 Premere il pulsante del timer, l'indicatore del timer inizierà a lampeggiare e il display del timer mostrerà "10".
- 3 Impostare l'ora premendo i pulsanti - o + del timer.
- 4 Premere i pulsanti - e + allo stesso tempo per annullare il timer e il display del tempo mostrerà "00".
- 5 Quando viene impostato il tempo, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi. Avviso Il punto rosso accanto all'indicatore di accensione si accenderà indicando che la zona è stata selezionata.
- 6 Quando il conto alla rovescia è finito, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

Avviso

Altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

Spegnimento automatico

Un altro sistema di sicurezza del piano cottura in vetroceramica è lo spegnimento automatico.

ITALIANO

Si attiva quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento automatico predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

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

Quando si rimuovono le pentole, il piano di cottura a induzione smette di riscaldarsi immediatamente e il piano si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

Avvertenza

Le persone con un pacemaker dovrebbero consultare il loro medico prima di usare questa unità.

Consigli di cottura

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

Cuocere a fuoco lento e cucinare riso

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

Bistecche di maiale

Per bistecche succose e saporite:

- 1 Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
- 2 Preriscaldare un utensile di cucina con base spessa.
- 3 Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e mettere la carne nella padella.

- 4 Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dal proprio gusto. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere il filetto per misurare il grado di cottura; più il filetto è sodo, più è cotto.
- 5 Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per farla riposare e ammorbidire prima di servire.

Sauté

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

Rilevamento di elementi di piccole dimensioni

Se si mettono sul piano cottura pentole di dimensioni inadeguate o non magnetiche (es. alluminio) o altri piccoli oggetti (es. coltello, forchetta, chiave), il piano cottura a induzione entra automaticamente in modalità standby dopo 1 minuto. Il ventilatore continuerà a cuocere a fuoco lento sul piano di cottura a induzione per un altro minuto.

Impostazione del calore

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

Impostazione del calore	Adatto per
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - riscaldare leggermente piccole quantità di cibo - sciogliere il cioccolato, il burro e gli alimenti che si bruciano rapidamente - cucinare a fuoco lento - riscaldare gradualmente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - riscaldare - cuocere rapidamente - cucinare riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - crêpes/pancake

7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - saltare - cucinare pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> - saltare a una temperatura più alta - scottare - portare la zuppa a ebollizione - far bollire acqua

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Sporco	Pulizia	Importante
Sporco comune sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo, ecc.)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente. 2 Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo). 3 Sciacquare e asciugare con un panno pulito o carta da cucina. 4 Ricollegare il piano cottura all'alimentazione elettrica se si vuole continuare ad usarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se si scollega il piano cottura a induzione dalla rete, l'indicazione "superficie calda" non apparirà, ma la zona di cottura sarà ancora calda. Prestare particolare attenzione. - Spugne abrasive forti, alcune spugne di nylon e detersivi forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per controllare se il proprio detersivo o spugna sono adatti. - Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.

<p>Resti di zucchero e altri alimenti sciolti caldi sul vetro</p>	<p>Rimuoverli immediatamente con una spatola o un raschietto adatto ai piani di cottura a induzione, ma fare attenzione alle superfici calde nella zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. 2 Tenere l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o i resti su una zona fredda del piano cottura a induzione. 3 Pulire lo sporco o i resti con un panno o carta da cucina. 4 Seguire i passi da 2 a 4 nella sezione "Sporco comune sul vetro". 	<ul style="list-style-type: none"> - Rimuovere le macchie di cibo fuso e zuccherato o i resti il più presto possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o possono persino danneggiare permanentemente la superficie del vetro. - Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è represso, la lama del raschietto può essere affilata. Usare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
<p>Sporco sui comandi touch</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente. 2 Assorbire eventuali liquidi. 3 Pulire l'area di controllo tattile con una spugna o un panno pulito e umido. 4 Asciugare completamente la zona con carta da cucina. 5 Ricollegare il piano cottura all'alimentazione elettrica se si vuole continuare ad usarlo. 	<p>Il piano a induzione può emettere un segnale acustico e spegnersi e i comandi touch possono non funzionare se c'è del liquido su di essi. Assicurarsi di asciugare l'area di controllo tattile prima di riaccendere il piano cottura.</p>

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
Il piano a induzione non si accende.	Non è presente corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è stata un'interruzione di corrente. Dopo questi controlli, se il problema persiste, contattare il servizio tecnico ufficiale di Cecotec.
I comandi touch non rispondono.	I tasti sono bloccati.	Sbloccare i tasti. Vedere la sezione sul blocco dei tasti per le istruzioni.
È difficile utilizzare i comandi touch.	Potrebbe esserci una leggera patina d'acqua sui tasti o si potrebbe star usando la punta del dito per premere i tasti.	Assicurarsi che l'area di controllo tattile sia asciutta e usare la punta delle dita quando si premono i pulsanti.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi ruvidi. Sono state usate spugne o detersivi inadatti e abrasivi.	Usare pentole con basi piatte e lisce. Vedere la sezione "Scelta degli utensili adatti" Vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".
Alcuni utensili emettono rumori di scoppiettio o crepitio.	Questo può essere dovuto alla composizione dell'utensile (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale e non indica un difetto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene usato a fuoco alto.	Questo è dovuto alla tecnologia del piano cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente con la diminuzione della potenza impostata.

<p>Rumore della ventola del piano di cottura a induzione.</p>	<p>Una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione è stata attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può continuare a funzionare anche dopo che il piano cottura a induzione è stato spento.</p>	<p>Questo è normale e non dovrebbe essere motivo di preoccupazione. Non scollegare il piano cottura dall'alimentazione mentre la ventola è in funzione.</p>
<p>Le pentole non si riscaldano e non appaiono sul display.</p>	<p>Il piano di cottura a induzione non rileva l'utensile perché non è adatto alla cottura a induzione. Il piano di cottura a induzione non rileva l'utensile perché è troppo piccolo per la zona di cottura o non è ben centrato sulla zona di cottura.</p>	<p>Utilizzare solo utensili progettati per la cottura a induzione. Fare riferimento alla sezione "Scelta degli utensili adatti" Centrare gli utensili e assicurarsi che la loro base corrisponda alla dimensione della zona di cottura.</p>
<p>Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, emette un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, scollegare il piano cottura a induzione dalla rete e contattare il servizio clienti ufficiale Cecotec.</p>

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Con questa funzione, il tecnico può controllare il funzionamento dei vari componenti senza dover rimuovere il piano di cottura a induzione dal piano di lavoro.

Codici di errore	Problema	Possibili soluzioni
E1	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica - cortocircuito.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra ceramica.
E2		
Eb		
E3	Temperatura elevata del sensore del piano a induzione.	Aspettare che la temperatura del piano a induzione ritorni alla normalità. Premere il tasto on/off per riavviare il prodotto.
E4	Guasto del sensore di temperatura del transistor IGBT - circuito aperto.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E5		
E6	Alta temperatura del transistor IGBT.	Attendere che la temperatura del transistor IGBT ritorni alla normalità. Premere il tasto on/off per riavviare il prodotto. Controllare che la ventola funzioni correttamente; in caso contrario, sostituire la ventola.
E7	La tensione dell'alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Controllare se l'alimentazione funziona normalmente. Dopo il collegamento alla rete, il prodotto si accende normalmente.
E8	La tensione dell'alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
U1	Guasto nella comunicazione.	Ricollegare la scheda del display e la scheda dell'alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.

Nota

Queste istruzioni sono destinate a tecnici qualificati, non tentare di eseguirle se non si hanno la formazione e le conoscenze necessarie, poiché qualsiasi danno causato da una riparazione errata invaliderà la garanzia.

Guasti specifici e soluzioni

Errore	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità è accesa.	Non vi è elettricità	Controllare che la spina sia ben fissata nella presa e che la presa funzioni.	
	La scheda di alimentazione ausiliaria e la scheda collegata al display presentano un errore.	Verificare le connessioni.	
	La scheda di alimentazione ausiliaria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione ausiliaria.	
	La lampadina è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano, o il display a LED non funziona normalmente.	La lampadina è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	

ITALIANO

L'indicatore di potenza di cottura si accende, ma il riscaldamento non inizia.	Temperatura elevata del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. L'ingresso o l'uscita dell'aria potrebbero essere bloccati.	
	La ventola è difettosa.	Verificare che la ventola funziona con normalità. In caso contrario, sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si ferma improvvisamente durante il funzionamento e "u" lampeggia sul display.	L'utensile da cucina non è adatto.	Utilizzare un utensile da cucina adatto.	Il circuito di rilevamento degli utensili è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro dell'utensile è molto piccolo.		
	Il piano cottura si è surriscaldato.	L'unità si è surriscaldata. Aspettare che la temperatura del piano a induzione ritorni alla normalità. Premere il tasto on/off per riavviare il prodotto.	
Quando si cerca di riscaldare zone della stessa dimensione, come la zona 1 e 2, il display mostra "u".	La scheda di alimentazione e la scheda collegata al display presentano un errore.	Verificare le connessioni.	
	La scheda display dell'unità di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	

Il motore della ventola produce strani rumori.	La ventola del motore è danneggiata.	Sostituire la ventola.	
--	--------------------------------------	------------------------	--

Nota

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

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02502

Prodotto: Piano cottura Bolero Squad I 3000

Zone di cottura: 3 zone

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

Potenza elettrica installata: 7200 W

Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

Il peso e le misure sono approssimativi. (*) Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

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

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

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

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

- 1 Área de cozedura 1 (1300/1500 W)
- 2 Área de cozedura 2 (2300/2600 W)
- 3 Área de cozedura 3 (3000/3600 W)
- 4 Placa de vidro
- 5 Painel de controlo
- 6 Botão de Ligar/Desligar

Painel de controlo

Fig. 2

- 1 Botão de Ligar/Desligar
- 2 Temporizador
- 3 Boost
- 4 Botões de Selecção de área de cozedura
- 5 Botão de Controlo de Potência/Temporizador
- 6 Botão de Bloqueio

2. ANTES DE USAR

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

3. INSTALAÇÃO

Seleção de ferramentas de instalação

- Recorte a bancada onde a placa deve ser instalada de acordo com as dimensões indicadas na tabela abaixo e na figura 3.
- Para a instalação e utilização, deve ser mantido um espaço mínimo de 5 cm em redor do orifício.
- Certificar-se de que a espessura da bancada é de pelo menos 30 mm. Selecionar uma bancada com material resistente ao calor e isolado (madeira e materiais fibrosos ou

PORTUGUÊS

higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de bancada a menos que impregnados) para evitar choques eléctricos ou deformações causadas pela radiação térmica da placa.

Nota

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

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560	490	50 min.	3 min.

Em qualquer caso, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certificar-se de que a placa de indução está a funcionar correctamente. Fig. 4

Nota

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

Fig. 4

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

Ventilação adequada

Fig. 6

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

Advertência

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

Antes de instalar a placa

- Certifique-se de que a bancada onde a placa vai ser instalada está nivelada, cumpre os requisitos de espaço e é feita de um material resistente ao calor e isolado.

- Se instalar a placa de indução em cima de um forno, o forno deve ser equipado com um ventilador de arrefecimento.
- A instalação deve cumprir todos os requisitos de segurança e as regras e regulamentos aplicáveis.
- A placa incorpora um interruptor de segurança que lhe permite ser completamente desligado da rede, o qual foi instalado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos eléctricos locais.
- O interruptor de isolamento deve ser de um modelo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores activos [fase] se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- Em caso de dúvida sobre a instalação, consultar as autoridades e regulamentos locais de construção.
- Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) nas paredes que rodeiam a placa.

Após a instalação da placa

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

Suporte de fixação

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

Fig. 8

1. Placa de indução
2. Suporte
3. Bancada

Advertência

Os suportes não devem em caso algum tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação. Fig. 8

PORTUGUÊS

- Recomenda-se que a placa seja instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Não deve efectuar a instalação por si próprio.
- Não instalar a placa de indução directamente sobre uma máquina de lavar louça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou secadora de roupa, uma vez que a humidade pode danificar a electrónica da placa.
- A placa deve ser instalada de modo a assegurar uma melhor radiação térmica para melhores resultados.
- A parede e a área acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada de união e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

Ligação da placa à rede

Fig.9

A placa de indução deve ser ligada à rede por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de ligar a placa à fonte de alimentação, verifique isso:

- 1 O sistema de cablagem doméstica é adequado para a potência consumida pela placa de indução.
 - 2 A tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto.
 - 3 Os cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na etiqueta de classificação do produto.
- Ao ligar a placa de indução à rede, não utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento ou incêndio.
 - O cabo de alimentação não deve estar em contacto com quaisquer partes quentes e deve ser posicionado de modo que a sua temperatura não exceda os 75°C em qualquer altura.

Advertência

Verificar com um electricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem modificações.

Quaisquer modificações só devem ser levadas a cabo por um electricista qualificado. Fig.9

- Se o cabo da placa de indução for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo revendedor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar perigos.
- Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor de corrente residual de um polo com uma separação mínima de contacto de 3 mm.
- A pessoa responsável pela instalação deve assegurar-se de que foi efectuada uma ligação eléctrica correcta e que esta está em conformidade com as normas de segurança.
- Não dobrar ou beliscar o cabo.
- Verificar regularmente se o cabo está danificado.

Aviso:

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

4. FUNCIONAMENTO

A placa de indução funciona através de vibrações electromagnéticas que geram calor directamente nos utensílios de cozinha, em vez de aquecer indirectamente a superfície do vidro. O vidro aquece por si só porque a frigideira acaba por aquecer.

Fig. 10


- 1 Utensílio de cozinha
- 2 Circuito magnético
- 3 Placa de vidro cerâmico
- 4 Bobina de indução
- 5 Correntes induzidas

Controlos tácteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não há necessidade de aplicar qualquer pressão.
- Utilizar a base do dedo, não a unha. Fig. 11
- Ouvirá um sinal sonoro cada vez que a placa detectar o seu dedo.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que nenhum objecto (por exemplo, utensílios ou panos) cobre-os. Mesmo uma película fina de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.

Escolher os utensílios de cozinha adequados

- Utilizar apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para fogões de indução.
- Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo dos utensílios de cozinha.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados por meio de um teste magnético. Mover um íman para a base dos utensílios de cozinha (Fig. 12). Se o utensílio o atrai, significa que é adequado para a placa de indução. Se não tiver um íman:

- 1 Verter um pouco de água nos utensílios de cozinha a serem testados e colocá-la numa das áreas de cozedura.
- 2 Se  não aparecer no visor piscando e a água for aquecida, os utensílios de cozinha são adequados.

Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.

PORTUGUÊS

- Não utilizar utensílios de cozinha com bordas recortadas ou uma base curva. Fig. 13
- Certifique-se de que a base dos utensílios de cozinha são lisas, deitada contra o vidro da placa e do mesmo tamanho que a área de cozedura. Utilizar utensílios de cozinha com um diâmetro igual ao diâmetro da área seleccionada. A utilização de um utensílio ligeiramente mais largo aumentará a eficiência da energia utilizada. A utilização de um utensílio mais pequeno irá afectar a eficiência. A placa não pode detectar um utensílio inferior a 140 mm. Centrar sempre o utensílio de cozinha na área de cozedura. Fig. 14
- Levantar sempre os utensílios de cozinha da placa de indução, não os deslizar, pois poderiam riscar o vidro. Fig. 15

Começar a cozinhar

Fig. 16

- 1 Mantenha pressionado o botão Ligar/Desligar durante 3 segundos. Depois de ligar a placa, esta emitirá um sinal sonoro uma vez e todos os indicadores mostrarão 'L' ou '- - -', indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.
 - 2 Colocar um utensílio de cozinha adequado na área de cozedura que deseja utilizar. Certificar-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e a superfície da área de cozedura estão limpos e secos.
 - 3 Quando se prime o botão de selecção da área de cozedura, o indicador ao lado do botão piscará.
 - 4 Seleccionar a potência premindo os botões + e/ou -.
- Se não seleccionar uma alimentação dentro de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Terá de o ligar novamente e voltar ao passo 1.
 - Pode alterar a potência em qualquer altura enquanto cozinha.

Se o visor piscar e a configuração da potência alternadamente

Isto pode significar:

- Não colocou os utensílios de cozinha na área de cozedura correcta.
- Os utensílios de cozinha que está a utilizar não são adequados para a placa de indução.
- Os utensílios de cozinha são demasiado pequenos ou não estão correctamente centrados na área de cozedura.

Se não se colocar um utensílio de cozinha adequado na área de cozedura, não será produzido calor.

O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for inserido qualquer utensílio de cozinha.

Acabar de cozinhar

Fig. 17

- 1 Prima o botão de selecção da área de cozedura que deseja desligar.
- 2 Para desligar a área de cozedura, premir - até que o valor "0" seja exibido ou premir os botões + e - ao mesmo tempo. Certifique-se de que o visor mostra "0".
- 3 Desligar completamente a placa pressionando o botão Ligar/Desligar.

Cuidado com as superfícies quentes

Fig. 18

A placa exibirá um H em qualquer área de cozedura que esteja quente ao toque após a utilização. O H desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido e atingido uma temperatura segura. Também pode usar uma placa quente como função de poupança de energia, se quiser aquecer mais utensílios de cozinha.

Utilização da função Boost

Activar a função Boost

Fig. 19

- 1 Prima o botão de selecção da área de cozedura.
- 2 Premir o botão Boost, o indicador de área exibirá "P" e a potência atingirá a temperatura máxima.

Cancelar a função Boost

Fig. 20

- 1 Premir o botão Boost ou o botão "-" para cancelar a função Boost, e a área de cozedura voltará à configuração original.
 - 2 Prima os botões + e - ao mesmo tempo. A zona de cozedura será desligada e a função Boost será automaticamente cancelada.
- Esta função pode ser activada em qualquer área de cozedura.
 - A área de cozedura regressará à configuração original após 5 minutos.
 - Se a definição original de potência for 0, voltará a 9 após 5 minutos.

Bloqueio dos botões

- Pode bloquear os botões para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças a ligarem acidentalmente as áreas de cozedura).
- Quando se activa o bloqueio, todos os botões são desactivados excepto o botão Ligar/Desligar, para que se possa desligar a placa com o botão Ligar/Desligar em caso de emergência, mas é necessário desbloquear todos os botões quando se volta a ligar a placa.

Para bloquear os botões

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

Para desbloquear os botões

Manter premido o botão de bloqueio para desbloquear os botões.

Temporizador

Pode definir o temporizador de duas maneiras diferentes:

PORTUGUÊS

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

O tempo máximo é de 99 minutos.

Uso do temporizador como ponteiro de minutos.

Fig. 21

- 1 Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: para utilizar o ponteiro de minutos, pelo menos uma área de cozedura deve estar activa.
- 2 Prima o botão do temporizador, o indicador do temporizador começará a piscar e o visor do temporizador mostrará "10".
- 3 Definir o tempo pressionando os botões - e/ou + no temporizador.
- 4 Prima os botões - e + ao mesmo tempo para cancelar o temporizador e o visor da hora irá mostrar "00".
- 5 Quando confirmar a hora, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.
- 6 Quando a contagem decrescente estiver terminada, emitirá um sinal sonoro durante 30 segundos e a indicação do tempo mostrará "- -".

Configuração do temporizador

- Prima os botões - ou + no temporizador para aumentar ou diminuir o tempo em incrementos de 1 minuto.
- Manter premidos os botões - ou + no temporizador para aumentar ou diminuir o tempo em intervalos de 10 minutos.

Configuração do temporizador para desligar uma ou mais áreas de cozedura

Fig. 22

- 1 Prima o botão de selecção da área de cozedura em que deseja definir o temporizador (por exemplo, zona 3).
- 2 Prima o botão do temporizador, o indicador do temporizador começará a piscar e o visor do temporizador mostrará "10".
- 3 Definir o tempo pressionando os botões - ou + no temporizador.
- 4 Prima os botões - e + ao mesmo tempo para cancelar o temporizador e o visor da hora irá mostrar "00".
- 5 Quando confirmar a hora, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos. Aviso: O ponto vermelho ao lado do indicador de potência acender-se-á indicando que seleccionou a área.
- 6 Quando a contagem decrescente terminar, a área de cozedura correspondente será automaticamente desligada.

Aviso:

A outra área de cozedura continuará a funcionar se a tiver previamente ligada.

Desligamento automático

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

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

Ao retirar os utensílios de cozinha, a placa de indução deixará imediatamente de aquecer e a placa desligar-se-á automaticamente após 2 minutos.

Advertência

As pessoas com um marca-passos devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

Conselhos para cozinhar

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

Ferver a lume baixo e cozinhar arroz

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

PORTUGUÊS

Costeletas de porco

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

- 1 Deixar a carne em repouso à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
- 2 Pré-aquecer um utensílio de cozinha de base grossa.
- 3 Pincelar ambos os lados do filete com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo no utensílio quente e coloque a carne.
- 4 Virar o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exacto de cozedura dependerá da espessura do bife e dos seus gostos. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para medir o grau de cozedura; quanto mais firme for o filete, mais cozinhado é.
- 5 Deixar o bife descansar num prato quente durante alguns minutos para relaxar e amolecer antes de servir.

Salteado

- 1 Escolher um utensílio de cozinha de fundo plano que seja compatível com a placa de indução.
- 2 Ter todos os ingredientes e equipamentos prontos. O salteado é rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozer os alimentos em vários lotes mais pequenos.
- 3 Pré-aquecer brevemente os utensílios de cozinha e adicionar duas colheres de sopa de óleo.
- 4 Cozinhar primeiro a carne, pôr de lado e manter quente.
- 5 Saltear os legumes. Quando estiver quente, mas ainda crocante, definir a zona de cozedura a um nível inferior, colocar a carne de volta no utensílio e adicionar qualquer molho.
- 6 Mexer cuidadosamente os ingredientes.
- 7 Servir imediatamente.

Detecção de pequenos artigos

Se colocar na placa de indução um tamanho inadequado ou objectos não magnéticos (por exemplo, alumínio) ou outros pequenos objectos (por exemplo, uma faca, um garfo, uma chave), a placa de indução entrará automaticamente em modo de espera dentro de 1 minuto. O ventilador continuará a aquecer na placa de indução por mais 1 minuto.

Configuração do calor

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

Configuração do calor	Adequado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- aquecer ligeiramente pequenas quantidades de alimentos- derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente- ferver a lume baixo- aquecer gradualmente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- reaquecer- ferver rapidamente- cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- crepes/panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">- saltear/refogar- cozinhar pasta
9	<ul style="list-style-type: none">- saltear a uma temperatura mais elevada- queimar- levar a sopa à ebulição- ferver água

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sujeira	Limpeza	Importante
Sujidade habitual no vidro (impressões digitais, marcas, manchas alimentares, etc.)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Desligar a placa de indução da fonte de alimentação. 2 Aplicar um limpador de bancada enquanto o vidro ainda está temperado (mas não quente). 3 Enxaguar e secar com um pano limpo ou toalha de papel. 4 Volte a ligar a placa à rede se desejar continuar a utilizá-la. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se desligar a placa de indução da rede, o visor de "superfície quente" não aparecerá, mas a área de cozedura ainda estará quente. Tenha um cuidado especial. - Os esfregões de lavagem fortes, alguns de nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. - Nunca deixar resíduos de limpeza na placa de indução: o vidro pode ficar manchado.

<p>Derramamentos de açúcar e outros alimentos quentes derretidos em vidro.</p>	<p>Removê-los imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na área de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Desligar a placa da fonte de alimentação. 2 Segurar o utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derramamento numa área fria da placa de indução. 3 Limpar qualquer sujidade ou derramamento com um pano ou papel de cozinha. 4 Seguir os passos 2 a 4 na secção "Sujidade habitual do vidro". 	<ul style="list-style-type: none"> - Remover manchas de comida derretidas e açucaradas ou derramamentos o mais depressa possível. Se os deixar esfriar no vidro, podem ser difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. - Risco de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina do raspador pode ser afiada como uma lâmina de barbear. Utilizar com extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
<p>Sujidade nos controlos tácteis.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Desligar a placa de indução da fonte de alimentação. 2 Absorver o derramamento 3 Limpar a área de controlo de toque com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4 Secar completamente a área com papel de cozinha. 5 Volte a ligar a placa à rede se desejar continuar a utilizá-la. 	<p>A placa de indução pode apitar e desligar-se, e os controlos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de que seca a área de controlo de toque antes de voltar a ligar a placa.</p>

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Possível solução
A placa de indução não se liga.	Sem alimentação elétrica.	Certifique-se de que a placa está conectada à rede e de que está ligada. Verificar se houve uma falha de energia. Após estas verificações, se o problema persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
Os controlos tácteis não são reactivos.	Os botões estão bloqueados.	Desbloqueie os botões. Ver a secção sobre o bloqueio dos botões para instruções.
É difícil utilizar os controlos tácteis.	Pode haver uma ligeira película de água nos botões ou pode estar a usar a unha do dedo para premir os botões.	Certifique-se de que a área de controlo de toque está seca e use a ponta dos dedos ao premir os botões.
O vidro está riscado.	Utensílios de cozinha com bordas rugosas. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consultar a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados" Consultar a secção "Limpeza e manutenção".
Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos crepitantes ou de estalos.	Isto pode dever-se à construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.
A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada em altas temperaturas.	Isto deve-se à tecnologia da placa de indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente com a diminuição da potência.

<p>Ruído do ventilador da placa de indução.</p>	<p>Um ventilador de arrefecimento integrado na sua placa de indução foi activado para evitar o sobreaquecimento dos componentes electrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de a placa de indução ter sido desligada.</p>	<p>Isto é normal e não deve ser motivo de preocupação. Não desligar a placa da fonte de alimentação enquanto o ventilador estiver em funcionamento.</p>
<p>Os utensílios de cozinha não aquecem e não aparecem no visor.</p>	<p>A placa de indução não detecta o utensílio porque não é adequado para cozinhar por indução. A placa de indução não detecta o utensílio porque é demasiado pequena para a área de cozedura ou não está bem centrada nela.</p>	<p>Utilizar apenas utensílios de cozinha concebidos para cozinhar na placa de indução. Ver secção sobre "Escolher os utensílios de cozinha adequados" Centrar os utensílios de cozinha e assegurar que a sua base corresponda ao tamanho da área de cozedura.</p>
<p>A placa de indução ou uma área de cozedura desligou-se inesperadamente, emite-se um som e é exibido um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).</p>	<p>Falho técnico.</p>	<p>Escrever as letras e números do erro, desligar a placa de indução da rede e contactar o Serviço de Atendimento ao Consumidor oficial da Cecotec.</p>

PORTUGUÊS

A placa de indução está equipada com uma função de autodiagnóstico. Com esta função, o técnico pode verificar a função de vários componentes sem ter de remover a placa de indução da superfície de trabalho.

Código de erro	Problema	Possíveis soluções
E1	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito.	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura na placa de cerâmica.
E2		
Eb		
E3	Temperatura elevada do sensor da placa.	Aguardar que a temperatura da prancha volte ao normal. Prima o botão Ligar/Desligar para reiniciar o produto.
E4	Falha do sensor de temperatura do transístor IGBT - Circuito aberto.	Substituir a placa de alimentação de energia.
E5		
E6	Temperatura muito alta do transístor IGBT	Esperar que a temperatura do IGBT volte ao normal. Prima o botão Ligar/Desligar para reiniciar o produto. Verificar se o ventilador está a funcionar correctamente; se não estiver, substituir o ventilador.
E7	A tensão de alimentação é mais baixa do que a tensão nominal.	Verificar se o fornecimento de energia é normal. Após a ligação à rede, o produto liga-se normalmente.
E8	A voltagem da fonte de alimentação é superior à voltagem nominal.	
U1	Falha na comunicação.	Voltar a ligar a placa do visor e a placa de alimentação de energia. Substituir a placa de alimentação de energia ou a placa do visor.

Nota

Estas instruções destinam-se a técnicos qualificados, não tente executá-las se não tiver a formação e conhecimentos necessários, pois qualquer dano causado por uma reparação incorrecta anulará a garantia.

Falhas específicas e soluções

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a unidade é ligada.	Não há eletricidade.	Verificar se a ficha está bem fixada na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	A placa de alimentação auxiliar e a placa ligada ao visor falham.	Verifique as conexões.	
	A placa de alimentação auxiliar de energia está danificada.	Substituir a placa de alimentação auxiliar de energia.	
	O visor está danificado.	Substituir a placa do visor.	
Alguns botões não funcionam, ou o visor LED não funciona normalmente.	O visor está danificado.	Substituir a placa do visor.	

PORTUGUÊS

O indicador de potência de cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa.	Temperatura muito alta da placa de aquecimento.	A temperatura ambiente pode ser demasiado elevada. A saída ou a entrada do ar está bloqueada.	
	O ventilador está avariado.	Verificar se o ventilador está a funcionar normalmente. Caso contrário, substituir o ventilador.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substituir a placa de alimentação de energia.	
O aquecimento para subitamente durante a operação e "u" pisca no visor.	O utensílio de cozinha não é adequado.	Utilizar um utensílio de cozinha adequado.	O circuito de deteção de utensílios está danificado, substituir a placa de alimentação.
	O diâmetro do utensílio é muito pequeno.		
	A placa sobreaqueceu.	A unidade sobreaqueceu. Aguardar que a temperatura da prancha volte ao normal. Prima o botão Ligar/Desligar para reiniciar o produto.	

Ao tentar aquecer áreas do mesmo tamanho, tais como as áreas 1 e 2, o visor mostra "u".	A placa de alimentação e a placa ligada ao visor falham.	Verifique as conexões.	
	O painel de visualização da unidade de comunicação está danificado.	Substituir a placa do visor.	
	O quadro principal está danificado.	Substituir a placa de alimentação de energia.	
O motor do ventilador produz ruídos estranhos.	O ventilador do motor está danificado.	Substituir o ventilador.	

Nota

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

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 02502

Produto: Placa Bolero Squad I 3000

Áreas de cozedura: 3 áreas

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

Potência eléctrica instalada: 7200 W

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

O peso e as medidas são aproximados. (*) As especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem notificação prévia, a fim de melhorar a qualidade do produto

8. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou bateria deve ser eliminado separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/

PORTUGUÊS

acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

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

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

9. GARANTIA E SAT

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

- 1 Kookzone 1 (1300/1500 W)
- 2 Kookzone 2 (2300/2600 W)
- 3 Kookzone 3 (3000/3600 W)
- 4 Glasplaat
- 5 Bedieningspaneel
- 6 Aan/uit knop

Bedieningspaneel

Fig. 2

- 1 Aan/uit knop
- 2 Timer
- 3 Boost
- 4 Kookzone selectie knoppen
- 5 Vermogen/timer knop
- 6 Vergrendelknop

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

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

3. INSTALLATIE

Keuze van installatiegereedschap

- Zaag het werkblad waar de kookplaat moet komen uit volgens de afmetingen in de tabel hieronder en figuur 3.
- Voor de installatie en het gebruik moet een minimumafstand van 5 cm rond het gat worden aangehouden.
- Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad ten minste 30 mm is. Kies een werkblad van hittebestendig en geïsoleerd materiaal (hout en soortgelijke vezelachtige of

NEDERLANDS

hygroscopische materialen mogen niet als werkbladmateriaal worden gebruikt, tenzij ze geïmpregneerd zijn) om elektrische schokken of vervorming als gevolg van warmtestraling van de kookplaat te voorkomen.

Opmerking

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

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560	490	50 min	3 min

Zorg er in ieder geval voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Controleer of de inductiekookplaat goed werkt. Fig. 4

Opmerking

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

Fig. 4

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

Juiste ventilatie

Fig. 6

Om te voorkomen dat u per ongeluk in aanraking komt met de onderkant van de plaat wanneer deze te heet is geworden, of dat u tijdens het gebruik een onverwachte elektrische schok krijgt, moet u een houten inzetstuk plaatsen dat met schroeven is vastgezet, op een afstand van ten minste 50 mm van de onderkant van de plaat. Volg de aanwijzingen in figuur 6.

Waarschuwing

- Er zijn ventilatiegaten rond de buitenkant van de plaat. U moet ervoor zorgen dat deze gaten niet worden geblokkeerd door het werkblad bij de montage van de kookplaat.
- Let erop dat de lijm die het plastic of houten materiaal aan het meubel bindt, bestand moet zijn tegen een temperatuur van meer dan 150 °C om te voorkomen dat de coating loslaat.
- De achterwand en de aangrenzende en omringende oppervlakken moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C.

Vóór de installatie

- Zorg ervoor dat het werkblad waarop de kookplaat moet worden geïnstalleerd waterpas

is, voldoet aan de ruimte-eisen en gemaakt is van een hittebestendig en geïsoleerd materiaal.

- Als u de inductiekookplaat boven een oven installeert, moet de oven voorzien zijn van een koelventilator.
- De installatie moet voldoen aan alle veiligheidseisen en toepasselijke regels en voorschriften.
- De kookplaat is voorzien van een veiligheidsschakelaar waarmee hij volledig van het elektriciteitsnet kan worden losgekoppeld en die geïnstalleerd en geplaatst is in overeenstemming met de plaatselijke elektrische voorschriften en bepalingen.
- De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd model zijn en een contactscheiding van 3 mm bieden op alle polen (of op alle actieve [fase] geleiders indien de plaatselijke bedradingsvoorschriften deze variatie van voorschriften toestaan).
- Bij twijfel over de installatie, raadpleeg de plaatselijke bouwautoriteiten en voorschriften.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken afwerkingen (zoals keramische tegels) op de wanden rond de kookplaat.

Na de installatie

- De stroomtoevoerkabel mag niet toegankelijk zijn via kastdeuren of laden.
- Zorg ervoor dat er voldoende verse lucht van de buitenkant van de behuizing van de kast naar de bodemplaats stroomt.
- Indien de inductiekookplaat wordt geïnstalleerd boven een lade of kastruimte, moet een thermische barrière worden geïnstalleerd onder de basis van de kookplaat.
- De scheidingsschakelaar moet voor de gebruiker gemakkelijk bereikbaar zijn.

Bevestigingsbeugels

- Het toestel moet op een stabiele en gladde ondergrond worden geplaatst (u kunt de verpakking gebruiken). Oefen geen kracht uit op de knoppen die uit de plaat steken.
- Bevestig de plaat aan het werkblad door na de installatie twee beugels aan de onderkant van de plaat te schroeven (zie figuur 7).
- Pas de positie van de steun aan de dikte van uw werkblad aan. Fig. 8

Fig. 8

1. Inductieplaat
2. Steun
3. Werkblad

Waarschuwing

In geen geval mogen de beugels na de installatie de binnen oppervlakken van het werkblad raken. Fig. 8

NEDERLANDS

- Het wordt aanbevolen dat de plaat wordt geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. U mag de installatie niet zelf doen.
- Installeer de inductiekookplaat niet direct boven een afwasmachine, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger, aangezien vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
- De inductiekookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling wordt verkregen voor de beste resultaten.
- De muur en de ruimte boven het werkblad moeten bestand zijn tegen de hitte.
- Om beschadiging te voorkomen, moeten de lijmlaag en de lijm hittebestendig zijn.

Aansluiting op het lichtnet

Fig. 9

De inductiekookplaat moet door een bevoegd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Voordat u de kookplaat op de voeding aansluit, moet u controleren of:

- 1 Het huishoudelijk bedradingssysteem is geschikt voor het opgenomen vermogen van de inductiekookplaat.
 - 2 De netspanning overeenkomt met de spanning die is aangegeven op het typeplaatje van het product.
 - 3 De stroomkabels bestand zijn tegen de belasting die op het etiket van het product is aangegeven.
- Gebruik bij het aansluiten van de inductiekookplaat op het elektriciteitsnet geen adapters, verloopstukken of aftakkingen, aangezien deze oververhitting of brand kunnen veroorzaken.
 - De voedingskabel mag niet in contact komen met hete onderdelen en moet zodanig worden geplaatst dat de temperatuur ervan op geen enkel moment hoger wordt dan 75°C.

Waarschuwing

Controleer samen met een elektricien of de huisbedrading geschikt is zonder wijzigingen.

Wijzigingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Fig. 9

- Als de kabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant, de distributeur of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Indien het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een enkelpolige aardlekschakelaar met een minimum contactopening van 3 mm worden geïnstalleerd.
- De persoon die verantwoordelijk is voor de installatie moet zich ervan vergewissen dat een correcte elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- Buig de kabel niet en knijp er niet in.

- Controleer de kabel regelmatig op beschadigingen.

Opmerking:

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

4. WERKING

De inductiekookplaat werkt door middel van elektromagnetische trillingen die rechtstreeks in het kookgerei warmte opwekken, in plaats van indirect door het oppervlak van het glas te verhitten. Het glas warmt op omdat de koekenpan het uiteindelijk opwarmt.

Fig. 10


- 1 Keukengerei
- 2 Magnetisch circuit
- 3 Keramische glasplaat
- 4 Inductiespoel
- 5 Wervelstromen

Knoppen

- De knoppen reageren op aanraking, dus druk is niet nodig.
- Gebruik de basis van de vinger, niet de vingertop. Fig. 11
- U hoort een piepton telkens wanneer de plaat uw vinger detecteert.
- Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet door voorwerpen (bv. keukengerei of doeken) worden bedekt. Zelfs een dun laagje water kan de werking van de bedieningsknoppen hinderen.

Keuze van geschikt keukengerei

- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductiekookplaten.
- Kijk voor het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van het kookgerei.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door middel van een magneetttest. Beweeg een magneet naar de bodem van het kookgerei (Fig. 12). Als het keukengerei dit aantrekt, betekent dit dat het geschikt is voor de inductiekookplaat. Als u geen magneet heeft:

- 1 Giet wat water in het te testen kookgerei en plaats het op een van de kookzones.
- 2 Als  niet knipperend op het display verschijnt en het water wordt verwarmd, is de pan geschikt.

Kookgerei van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische voet, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem. Fig. 13

NEDERLANDS

- Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Gebruik kookgerei met een diameter die gelijk is aan de diameter van de gekozen zone. Het gebruik van een iets breder keukengerei zal de efficiëntie van de gebruikte energie verhogen. Het gebruik van een kleinere pan zal de efficiëntie beïnvloeden. De plaat detecteert misschien geen pan onder de 140 mm. Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone. Fig. 14
- Til kookgerei altijd op van de inductiekookplaat, niet schuiven, want dan kunnen er krassen op het glas komen. Fig. 15

Beginnen met koken

Fig. 16

- 1 Houd de aan/uit knop 3 seconden ingedrukt. Na het inschakelen van de kookplaat zal deze eenmaal piepen en zullen alle indicatoren "-" of "- -" aangeven, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in de stand-by modus is gekomen.
- 2 Plaats een geschikt kookgerei op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
- 3 Wanneer u op de kookzone selectie knop drukt, gaat de indicator naast de knop knipperen.
- 4 Selecteer het vermogen door op de + en/of - knoppen te drukken.
 - Als u niet binnen 1 minuut een vermogen kiest, schakelt de kookplaat automatisch uit. U moet het opnieuw aanzetten en teruggaan naar stap 1.
 - U kunt het vermogen op elk moment tijdens het koken wijzigen.

Als het display en de stroominstelling afwisselend knippert

Dit kan betekenen:

- U hebt het kookgerei niet in de juiste kookzone geplaatst.
 - Het kookgerei dat u gebruikt is niet geschikt voor de inductiekookplaat.
 - Het kookgerei is te klein of niet juist gecentreerd in de kookzone.
- Als u geen geschikt kookgerei in de kookzone plaatst, zal er geen warmte geproduceerd worden.

Het display schakelt na 2 minuten automatisch uit als er geen kookgerei is geplaatst.

Koken afronden

Fig. 17

- 1 Druk op de kookzone selectie knop die u wilt uitschakelen.
- 2 Schakel de kookzone uit door op de - knop te drukken totdat de waarde "0" wordt weergegeven of door tegelijkertijd op de + en - knoppen te drukken. Zorg ervoor dat het display "0" weergeeft.
- 3 Schakel de kookplaat volledig uit door op de aan/uit knop te drukken.

Voorzichtig met hete oppervlakken

Fig. 18

De kookplaat zal een H weergeven op elke kookzone die na gebruik heet aanvoelt. De H zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld en een veilige temperatuur heeft bereikt. U kunt een kookplaat ook gebruiken als energiebesparende functie als u meer kookgerei wilt verwarmen.

Gebruik van de Boost functie

Boost functie activeren

Fig. 19

- 1 Druk op de kookzone selectie knop.
- 2 Druk op de Boost-knop, de zone-indicator zal "P" aangeven en het vermogen zal de maximumtemperatuur bereiken.

De Boost functie annuleren

Fig. 20

- 1 Druk op de Boost toets of de "-" knop om de Boost functie te annuleren, en de kookzone zal terugkeren naar de oorspronkelijke instelling.
 - 2 Druk tegelijkertijd op de + en - knoppen. De kookzone wordt uitgeschakeld en de Boost functie wordt automatisch geannuleerd.
- Deze functie kan op elke kookzone worden geactiveerd.
 - De kookzone zal na 5 minuten terugkeren naar de oorspronkelijke instelling.
 - Als het oorspronkelijke vermogen op 0 staat, zal het na 5 minuten terugkeren naar 9.

Vergrendelen van de knoppen

- U kunt de knoppen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (b.v. kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer u de vergrendeling activeert, zijn alle knoppen uitgeschakeld, behalve de aan/uit knop, zodat u de plaat in noodgevallen kunt uitschakelen met de aan/uit knop, maar u moet de knoppen ontgrendelen wanneer u de plaat weer inschakelt.

Om de knoppen te vergrendelen

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

Om de knoppen te ontgrendelen

Houd de vergrendelknop ingedrukt om de knoppen te ontgrendelen.

Timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren instellen:

- Hij kan gebruikt worden als minutenwijzer. In dit geval zal geen enkele kookzone worden

NEDERLANDS

uitgeschakeld wanneer de timer afloopt.

- U kunt het zo programmeren dat een of meer kookzones worden uitgeschakeld nadat de geprogrammeerde tijd is verstreken.

De maximale tijd is 99 minuten.

Gebruik van de timer als minutenwijzer

Fig. 21

- 1 Zorg ervoor dat de kookplaat ingeschakeld is. Opmerking: om de timer te gebruiken, moet ten minste één kookzone actief zijn.
- 2 Druk op de timerknop, de timerindicator begint te knipperen en op het timerdisplay verschijnt "10".
- 3 Stel de tijd in door op de - of + knoppen van de timer te drukken.
- 4 Druk tegelijkertijd op de - en + knoppen om de timer te annuleren en het scherm zal "00" tonen.
- 5 Wanneer u de tijd bevestigt, begint het aftellen onmiddellijk. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.
- 6 Als het aftellen klaar is, piept het 30 seconden en verschijnt "- -" op het tijdsdisplay.

De timer instellen:

- Druk eenmaal op de - en + knoppen op de timer om de tijd te verhogen of te verlagen in intervallen van 1 minuut.
- Houd de - of + knoppen op de timer ingedrukt om de tijd te verhogen of te verlagen in intervallen van 10 minuten.

De timer gebruiken om één of meer kookzones uit te schakelen

Fig. 22

- 1 Druk op de keuzetoets voor de kookzone waarin u de timer wilt instellen (bijv. zone 3).
- 2 Druk op de timerknop, de timerindicator begint te knipperen en op het timerdisplay verschijnt "10".
- 3 Stel de tijd in door op de - of + knoppen van de timer te drukken.
- 4 Druk tegelijkertijd op de - en + knoppen om de timer te annuleren en het scherm zal "00" tonen.
- 5 Wanneer u de tijd bevestigt, begint het aftellen onmiddellijk. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden. Opmerking: De rode stip naast de stroomindicator gaat branden om aan te geven dat u de zone hebt geselecteerd.
- 6 Wanneer het aftellen is afgelopen, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.

Opmerking:

De andere kookzone blijft werken als u die eerder hebt ingeschakeld.

Automatische uitschakeling

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

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

Wanneer u het kookgerei verwijdert, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk met verwarmen en schakelt de kookplaat na 2 minuten automatisch uit.

Waarschuwing

Personen met een pacemaker dienen hun arts te raadplegen alvorens dit toestel te gebruiken.

Kooktips

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

Rijst laten sudderen en koken

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

Varkenskoteletten

Voor het bereiden van sappige en smakelijke steaks:

- 1 Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan alvorens het te bereiden.
- 2 Verwarm een pan met een dikke basis.
- 3 Bestrijk beide kanten van het vlees met olie. Sprenkel een klein beetje olie in de hete pan en leg het vlees erin.

NEDERLANDS

- 4 Draai het vlees tijdens het bakken slechts één keer om. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van het vlees en uw smaak. De tijd kan variëren van 2 tot 8 minuten per kant. Druk op de filet om de gaarheid te meten; hoe steviger de filet, hoe gaarder hij is.
- 5 Laat de filet enkele minuten rusten op een warm bord om te ontspannen en zacht te worden alvorens op te dienen.

Sauteren

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

Detectie van kleine objecten

Als u een ongeschikt formaat of niet-magnetisch kookgerei (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de inductiekookplaat plaatst, schakelt de inductiekookplaat na 1 minuut automatisch over op de stand-by-modus. De ventilator blijft nog 1 minuut actief op de inductiekookplaat.

Warmte instellen

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

Warmte instelling	Geschikt voor
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- Kleine hoeveelheden voedsel lichtjes verwarmen- Het smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt- Op laag vuur koken- Gelijmatig koken
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- Opwarmen- Snel koken- Rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- Crêpes/pannenkoeken

7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Sauteren - Pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none"> - Op hoge temperatuur sauteren - Grillen - Soep koken - Water koken

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Vuil	Reinigen	Belangrijk
Gebruikelijk vuil op glas (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken, enz.)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Haal de stekker uit het stopcontact. 2 Breng een aanrechtreiniger aan terwijl het glas nog gehard is (maar niet heet). 3 Spoel af en droog de plaat met een schone doek of een papieren handdoek. 4 Sluit de kookplaat weer aan op het elektriciteitsnet als u hem wilt blijven gebruiken. 	<ul style="list-style-type: none"> - Als u de inductiekookplaat loskoppelt van het elektriciteitsnet, verschijnt de aanduiding "heet oppervlak" niet, maar de kookzone is nog steeds heet. Wees extra voorzichtig. - Sterke schuurponsjes, sommige nylon schuurponsjes en sterke/schurende schoonmaakproducten kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuurmiddel geschikt is. - Laat nooit schoonmaakresten achter op de kookplaat: het glas kan bevlekt raken.

NEDERLANDS

<p>Het morsen van suiker en ander heet gesmolten voedsel op glas</p>	<p>Verwijder ze onmiddellijk met een spatel of een schraper die geschikt is voor inductiekookplaten, maar pas op voor hete oppervlakken in de kookzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. 2 Houd het keukengerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste product op een koele plaats van de kookplaat. 3 Veeg vuil of gemorste vloeistof weg met een papieren doekje. 4 Volg de stappen 2 tot 4 in het gedeelte "Gebruikelijk vuil op glas". 	<ul style="list-style-type: none"> - Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als ze op het glas afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak blijvend beschadigen. - Snijgevaar: wanneer de veiligheidskap is ingetrokken, kan het mes van de schraper scherp zijn als een scheermes. Met uiterste voorzichtigheid gebruiken en altijd veilig en buiten bereik van kinderen bewaren.
<p>Vuil op de aanraakbediening</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Haal de stekker uit het stopcontact. 2 Absorbeer het gemorste product. 3 Reinig het aanraakbedieningsgebied met een schone, vochtige spons of doek. 4 Droog de zone volledig af met keukenpapier. 5 Sluit de kookplaat weer aan op het elektriciteitsnet als u hem wilt blijven gebruiken. 	<p>De inductiekookplaat kan piepen en uitschakelen, en de aanraakbediening werkt mogelijk niet als er vloeistof op staat.</p> <p>Zorg ervoor dat u het aanraakbedieningsgebied afdroogt voordat u de kookplaat weer inschakelt.</p>

6. PROBLEEMOPLOSSING

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

NEDERLANDS

<p>De inductiekookplaat maakt een licht zoemend geluid bij gebruik op hoog vuur.</p>	<p>Dit is te danken aan de technologie van inductie koken.</p>	<p>Dit is normaal, maar het geluid zou moeten afnemen of geheel verdwijnen naarmate de vermogensstand wordt verlaagd.</p>
<p>Ventilator geluid van de inductie kookplaat.</p>	<p>Een in de inductieplaat geïntegreerde koelventilator is geactiveerd om oververhitting van de elektronische componenten te voorkomen. Het kan blijven werken, zelfs nadat de inductiekookplaat is uitgeschakeld.</p>	<p>Dit is normaal en hoeft geen reden tot bezorgdheid te zijn. Koppel de printplaat niet los van de voeding terwijl de ventilator in werking is.</p>
<p>Het kookgerei warmt niet op en verschijnt niet op het display.</p>	<p>De inductiekookplaat detecteert het keukengerei niet omdat het niet geschikt is voor inductie koken. De inductiekookplaat detecteert het kookgerei niet omdat het te klein is voor de kookzone of er niet goed op gecentreerd is.</p>	<p>Gebruik alleen kookgerei dat is ontworpen voor inductiekookplaten. Zie hoofdstuk "Keuze van geschikt kookgerei" Centreer het kookgerei en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.</p>

<p>De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een geluid en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afgewisseld met één of twee cijfers op het kooktimerdisplay).</p>	<p>Technische storing.</p>	<p>Noteer de letters en cijfers van de fout, haal de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact en neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.</p>
---	----------------------------	--

De inductiekookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze functie kan de technicus de werking van verschillende onderdelen controleren zonder de inductiekookplaat van het werkoppervlak te hoeven nemen.

Foutcode	Probleem	Mogelijke oplossingen
E1	<p>Fout in de temperatuursensor van de keramische plaat - kortsluiting.</p>	<p>Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor op de keramische plaat.</p>
E2		
Eb		
E3	<p>Verhoogde sensor temperatuur.</p>	<p>Wacht tot de temperatuur van de kookplaat weer normaal is. Druk op de aan/uit knop om het product opnieuw op te starten.</p>
E4	<p>Storing in de temperatuursensor van de IGBT-transistor - open circuit</p>	<p>Vervang de stroomtoevoer.</p>
E5		

E6	Hoge temperatuur van de IGBT-transistor.	Wacht tot de temperatuur van de IGBT-transistor weer normaal is. Druk op de aan/uit knop om het product opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator goed werkt; zo niet, vervang de ventilator.
E7	De voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Na aansluiting op het elektriciteitsnet schakelt het product normaal in.
E8	De spanning van de voeding is hoger dan de nominale spanning.	
U1	Communicatiestoring.	Sluit de displaykaart en de voedingskaart weer aan. Vervang de voedingskaart of de displaykaart.

Opmerking

Deze instructies zijn bedoeld voor gekwalificeerde technici; probeer ze niet uit te voeren als u niet over de nodige opleiding en kennis beschikt, aangezien schade veroorzaakt door een onjuiste reparatie de garantie ongeldig maakt.

Specifieke storingen en oplossingen

Fout	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED brandt niet wanneer het toestel wordt ingeschakeld.	Er is geen elektriciteit	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.	
	De hulpvoedingskaart en de kaart die verbonden is met het display zijn defect.	Controleer de verbindingen.	
	De hulpstroomtoevoer is beschadigd.	Vervang de hulpvoeding.	
	Het scherm is beschadigd.	Vervang de plaat van het scherm	

Sommige knoppen werken niet, of het LED-display werkt niet normaal.	Het scherm is beschadigd.	Vervang de plaat van het scherm	
De kookstroomindicator licht op, maar het verwarmen begint niet.	Hoge kookplaat temperatuur.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. De luchtinlaat of -uitlaat kan geblokkeerd zijn.	
	De ventilator is defect.	Controleer of de ventilator normaal werkt. Zo niet, vervang dan de ventilator.	
	De voedingskaart is beschadigd.	Vervang de stroomtoevoer.	
De verwarming stopt plotseling tijdens de werking en "u" knippert op het display.	Het keukengerei is niet geschikt.	Gebruik een geschikt keukengerei.	Het keukengerei-detectiecircuit is beschadigd, vervang de voedingskaart.
	De diameter van het keukengerei is zeer klein.		
	De kookplaat is oververhit.	Het toestel is oververhit geraakt. Wacht tot de temperatuur van de kookplaat weer normaal is. Druk op de aan/uit knop om het product opnieuw op te starten.	

NEDERLANDS

Wanneer u zones van dezelfde grootte probeert te verwarmen, zoals zone 1 en 2, geeft het display "u" weer.	De voedingskaart en de kaart die verbonden is met het display zijn defect.	Controleer de verbindingen.	
	Het displayboard van de communicatie-eenheid is beschadigd.	Vervang de plaat van het scherm	
	De hoofdplaat is beschadigd.	Vervang de stroomtoevoer.	
De ventilatormotor maakt vreemde geluiden.	De motorventilator is beschadigd.	Vervang de ventilator.	

Opmerking

- Deze instructies zijn bedoeld voor gekwalificeerde technici; probeer ze niet uit te voeren als u niet over de nodige opleiding en kennis beschikt, aangezien schade veroorzaakt door een onjuiste reparatie de garantie ongeldig maakt.
- Probeer het toestel niet zelf te demonteren om gevaar en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie: 02502

Product: Kookplaat Bolero Squad I 3000

Kookzones: 3 zones

Voedingsspanning: 220-240 V~ 50/ 60 Hz

Elektrische stroom geïnstalleerd: 7200 W

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. (*) Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

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

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

10. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

- 1 Strefa gotowania 3 (1300/1500 W)
- 2 Strefa gotowania 3 (2300/2600 W)
- 3 Strefa gotowania 3 (3000/3600 W)
- 4 Szklana płyta
- 5 Panel sterowania
- 6 Przycisk zasilania

Panel sterowania

Rys. 2

- 1 Przycisk zasilania
- 2 Czasomierz
- 3 Boost
- 4 Przyciski wyboru strefy gotowania
- 5 Przycisk regulujący moc/czasomierz
- 6 Przycisk blokady

2. PRZED UŻYCIEM

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

3. INSTALACJA

Wybór narzędzi instalacji

- Dotnij blat w miejscu, w którym zostanie umieszczona płyta wg wskazanych rozmiarów następującej tabeli i rys.3.
- W celu instalacji i użytkowania należy przechowywać wolne miejsce min. 5cm w okół otworu.
- Upewnij się, że grubość blatu nie przekracza 30mm. Wybierz blat z materiałem odpornym na ciepło i odosobnionym (drewno i inne materiały włókniste lub inne podobne higroskopijne

nie powinny być używane na blacie, chyba że zostały wcześniej zimpregnowane) aby zapobiec wyładowaniami elektrycznemu lub deformacji spowodowanej rozpraszaniem ciepła poprzez płytę.

Uwaga

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

Rys. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560	490	50 min.	3 min.

W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna będzie funkcjonować poprawnie. Rys. 4

Uwaga

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

Rys. 4

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

Odpowiednia wentylacja

Rys. 6

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

Ostrzeżenie

- Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Należy upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat podczas umieszczania płyty.
- Należy pamiętać, że klej, który łączy tworzywo sztuczne lub drewno z obudową, musi wytrzymać temperaturę wyższą niż 150 °C, aby zapobiec odklejaniu się powłoki.
- Tylna ściana oraz przylegające i otaczające powierzchnie muszą być w stanie wytrzymać temperaturę 90°C.

Przed założeniem płyty

- Upewnij się, że blat, na którym ma zostać założona płyta, jest równy, spełnia wymagania

POLSKI

przestrzenne oraz jest wykonany z żaroodpornego i izolowanego materiału.

- Jeśli płyta kuchenna zostanie zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Cały proces będzie spełniał wszystkie wymagania bezpieczeństwa oraz obowiązujące przepisy i regulacje.
- Płyta zawiera wyłącznik bezpieczeństwa, który pozwala na całkowite odłączenie jej od sieci elektrycznej, która została zainstalowana i ustawiona zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi elektryczności.
- Odtacznik musi być zatwierdzonego modelu i zapewniać separację styków wynoszącą 3 mm na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką odmianę wymagań).
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Użyj żaroodpornych, łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na ścianach otaczających płytę kuchenną.

Po założeniu płyty

- Kabel zasilający nie może być dostępny przez drzwi szafy lub szuflady.
- Upewnij się, że jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty indukcyjnej.
- Jeśli płyta indukcyjna jest instalowana nad szufladą lub przestrzenią szafki, należy zainstalować barierę termiczną pod spodem płyty kuchennej.
- Użytkownik musi mieć łatwy dostęp do odtącznika.

Uchwyty mocujące

- Należy umieścić jednostkę na stabilnej i gładkiej powierzchni (można używać opakowania). Nie używaj siły na przyciskach, które odchodzą od płyty.
- Zamocuj płytę na blacie, przykręcając dwa wsporniki do dolnej części płyty (jak pokazano na rysunku 7) po instalacji.
- Dostosuj położenie wspornika do grubości blatu. Rys. 8

Rys. 8

1. Płyta indukcyjna
2. Wsparcie
3. Blat

Ostrzeżenie

Wsporniki nie mogą w żadnym wypadku dotykać wewnętrznych powierzchni blatu po zamontowaniu. Rys. 8

- Zaleca się, aby płyta była instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie powinieneś sam przeprowadzać instalacji.
- Nie należy instalować płyty indukcyjnej bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana w sposób zapewniający lepsze promieniowanie ciepła, aby uzyskać najlepsze wyniki.
- Ściana i obszar nad powierzchnią roboczą muszą wytrzymać ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa klejąca i klej muszą być odporne na ciepło.

Podłączenie płyty do sieci elektrycznej

Rys. 9

Podłączenie płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej musi być wykonane przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem deski do prądu sprawdź, czy:

- 1 Domowa instalacja elektryczna jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę indukcyjną.
 - 2 Napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu.
 - 3 Długości przewodu zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na etykiecie znamionowej produktu.
- Do podłączenia płyty indukcyjnej do sieci nie należy używać przejściówek, reduktorów lub rozgałęzień, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie lub pożar.
 - Kabel zasilający nie może stykać się z żadną gorącą częścią i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekraczała w żadnym momencie 75°C.

Ostrzeżenie

Skontaktuj się z elektrykiem, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez modyfikacji.

Wszelkie modyfikacje powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Rys. 9

- Jeśli przewód płyty indukcyjnej jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, sprzedawcę lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować jednobiegunowy wyłącznik różnicowy z minimalną odległością między stykami 3 mm.
- Osoba odpowiedzialna za instalację musi upewnić się, że wykonano prawidłowe podłączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Nie zginaj ani nie naciskaj kabla.
- Regularnie sprawdzaj kabel pod kątem uszkodzeń.

Ostrzeżenie:

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

4. FUNKCJONOWANIE

Płyta grzewcza działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, które wytwarzają ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio przez podgrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że patelnia się nagrzewa.

Rys. 10

- 1 Naczynie do gotowania
- 2 Obwód magnetyczny
- 3 Szklana płyta ceramiczna
- 4 Cewka indukcyjna
- 5 Prądy indukowane

Kontrole dotykowe

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz ich mocno naciskać.
- Używaj podstawy palca, nie czubka. Rys. 11
- Usłyszysz dźwięk za każdym razem, kiedy płyta wykryje palec.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie załapania ich żaden przedmiot (na przykład przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.

Wybór odpowiedniego naczynia

- Używaj tylko naczyń z podstawą odpowiednią do płyt indukcyjnych.
- Poszukaj symbolu indukcji na pojemniku lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, wykonując test magnesu. Przesuń magnes na dno naczynia (rys. 12). Jeśli naczynie go przyciąga, oznacza to, że nadaje się do płyty indukcyjnej. Jeśli nie masz magnesu:

- 1 Nalej odrobinę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić i umieść je na jednej ze stref gotowania.
- 2 Jeśli nie pojawia się na migającym wyświetlaczu i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.

Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i fajans.

- Nie używaj naczyń kuchennych z wyszczerbionymi krawędziami lub zaokrąglonym spodem. Rys. 13

- Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, płasko przylegające do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej średnicy wybranej strefy. Użycie nieco szerszej patelni zwiększy efektywność zużywanej energii. Używanie mniejszego naczynia wpłynie na wydajność. Płyta może nie wykryć patelni krótszej niż 140 mm. Zawsze staraj się wyśrodkować naczynie w strefie gotowania. Rys. 14
- Zawsze zdejmuj naczynia z płyty indukcyjnej, nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło. Rys. 15

Rozpoczęcie gotowania

Rys. 16

- 1 Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania przez 3 sekundy. Po włączeniu płyty wyda jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki pokażą „-” lub „- -”, wskazując, że płyta indukcyjna weszła w tryb czuwania.
 - 2 Umieść odpowiednie naczynie na polu grzejmym, którego chcesz użyć. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
 - 3 Po naciśnięciu przycisku wyboru strefy grzejnej wskaźnik obok przycisku zacznie migać.
 - 4 Wybierz moc, naciskając przyciski + i/lub -.
- Jeśli nie wybierzesz mocy w ciągu 1 minuty, płyta wyłączy się automatycznie. Musisz go ponownie włączyć i wrócić do kroku 1.
 - Moc można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

Jeśli na wyświetlaczu migają i ustawienie mocy na zmianę

Może to oznaczać:

- Naczynie nie zostało ustawione we właściwej strefie gotowania.
- Naczynie, którego używasz, nie nadaje się do płyty indukcyjnej.
- Naczynie jest za małe lub niewłaściwie wyśrodkowane w strefie gotowania.

Jeśli nie ustawisz odpowiedniego naczynia na polu grzejmym, ciepło nie będzie wytwarzane.

Ekran wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie włożysz żadnych naczyń do gotowania.

Koniec gotowania

Rys. 17

- 1 Naciśnij przycisk wyboru strefy grzejnej, którą chcesz wyłączyć.
- 2 Wyłącz strefę grzejmą, naciskając przycisk -, aż pokaże się wartość „0” lub naciskając jednocześnie przyciski + i -. Upewnij się, że ekran pokazuje „0”.
- 3 Całkowicie wyłącz płytę, naciskając przycisk włączania/wyłączania.

Ostrożnie z gorącymi powierzchniami

Rys. 18

Po użyciu płyta kuchenna wyświetli H na każdym polu grzejmym, które jest gorące w dotyku. H zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Możesz również użyć płyty grzejnej jako funkcji oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać więcej naczyń.

Funkcja Boost

Aktywacja Funkcji Boost

Rys. 19

- 1 Naciśnij przycisk wyboru strefy grzejnej, którą chcesz wyłączyć.
- 2 Naciśnij przycisk Boost, wskaźnik strefy pokaże „P”, a moc osiągnie maksymalną temperaturę.

Anulowanie funkcji Boost

Rys. 20

- 1 Naciśnij przycisk Boost lub przycisk „-”, aby anulować funkcję Boost, a strefa grzejna powróci do pierwotnego ustawienia.
 - 2 Naciśnij jednocześnie przyciski + i -. Strefa grzejna wyłączy się, a funkcja Boost zostanie automatycznie anulowana.
- Funkcję tę można aktywować na dowolnej strefie gotowania.
 - Strefa grzejna powróci do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
 - Jeśli pierwotne ustawienie mocy wynosi 0, po 5 minutach powróci do 9.

Blokada przycisków

- Przyciski można zablokować, aby zapobiec ich przypadkowemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu przez dzieci pół grzewczych).
- Po aktywowaniu blokady wszystkie przyciski zostaną wyłączone z wyjątkiem przycisku wł./wył., dzięki czemu można wyłączyć płytę za pomocą przycisku wł./wył. w sytuacji awaryjnej, ale konieczne będzie odblokowanie przycisków po włączeniu płyty Ponownie.

Aby zablokować przyciski

Naciśnij przycisk blokady, wskaźnik czasomierza pokaże „Lo”.

Aby odblokować przyciski

Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady, aby odblokować przyciski.

Czasomierz

Możesz ustawić czasomierz na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W tym przypadku, nie wyłączy się żadna strefa gotowania, kiedy czasomierz zakończy odliczanie.
- Można go zaprogramować tak, aby jedna lub więcej stref grzejnych wyłączała się po upływie zaprogramowanego czasu.

Maksymalny czas to 99 minut.

Użytkowanie czasomierza jako minutnika

Rys. 21

- 1 Upewnij się, że tablica jest włączona. Uwaga: aby użytkować minutnika
- 2 Naciśnij przycisk czasomierza, wskaźnik czasomierza zacznie migać, a wyświetlacz czasomierza pokaże „10”.
- 3 Ustaw czas, naciskając przyciski – i/lub + na zegarze.
- 4 Naciśnij jednocześnie przyciski – i +, aby anulować czasomierz, a wyświetlacz czasu pokaże „00”.
- 5 Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik czasomierza będzie migał przez 5 sekund.
- 6 Gdy odliczanie dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wyświetlacz czasu pokaże „-”.

Ustawienie czasomierza:

- Naciśnij jeden raz przyciski – lub + na zegarze, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas w 1-minutowych krokach.
- Naciśnij i przytrzymaj przyciski - lub + na zegarze, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas w 10-minutowych krokach.

Użytkownie czasomierza w celu wyłączenia strefy gotowania

Rys. 22

- 1 Naciśnij przycisk wyboru strefy grzejnej, w której chcesz zaprogramować czasomierz (na przykład strefa 3).
- 2 Naciśnij przycisk czasomierza, wskaźnik czasomierza zacznie migać, a wyświetlacz czasomierza pokaże „10”.
- 3 Ustaw czas, naciskając przyciski - lub + na zegarze.
- 4 Naciśnij jednocześnie przyciski - i +, aby anulować czasomierz, a wyświetlacz czasu pokaże „00”.
- 5 Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas i wskaźnik czasomierza będzie migać przez kolejnych 5 sek. Ostrzeżenie: Czerwony punkt obok wskaźnika mocy zapali się wskazując, że została wybrana strefa gotowania.
- 6 Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

Ostrzeżenie:

Inne pola grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Automatyczne wyłączenie

Kolejnym systemem bezpieczeństwa płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie. Ten aktywuje się tylko kiedy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. Czas wyłączenia automatycznego domyślnie pokazany został w następującej tabeli:

POLSKI

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

Po wyjęciu naczynia płyta indukcyjna natychmiast przestanie się nagrzewać, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.

Ostrzeżenie

Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

Porady ad. gotowania

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

Gotowanie na małym ogniu i gotowanie ryżu

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

Kotlety wieprzowe

W celu gotowania smacznych fileatów:

- 1 Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej przez ok. 20min przed jej gotowaniem.
- 2 Rozgrzej naczynie do gotowania na grubym podłożu.
- 3 Namocz obydwie strony filetu olejem. Rozgrzane naczynie spryskać niewielką ilością oleju i utożyć mięso.
- 4 Odwróć mięso tylko jeden raz podczas gotowania. Dokładny czas gotowania będzie zależeć od grubości filetu i Twoich upodobań. Czas może się różnić od 2 do 8min na stronę. Dociśnij filet, aby zmierzyć jego stopień gotowania; im mocniej, tym lepiej będzie zrobione.
- 5 Pozostaw stek na kilka minut na gorącej płycie, aby się rozluźnić i zmięknął przed podaniem.

Podsmażanie

- 1 Wybierz naczynia z płaskim dnem, które można łączyć z płytą indukcyjną.
- 2 Przygotuj wszystkie składniki i przyrządy. Smażenie na patelni jest szybkie. Gotując duże ilości potraw, gotuj w mniejszych partiach.
- 3 Krótco podgrzej naczynie i dodaj dwie łyżki oleju.
- 4 Najpierw ugotuj mięso, odstaw na bok i trzymaj w ciepłe.
- 5 Podsmaż warzywa. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, obróć strefę gotowania na niższy poziom, ponownie umieść mięso na naczyniu i dodaj dowolny sos.
- 6 Dokładnie wymieszaj składniki.
- 7 Natychmiast podawaj.

Wykrywanie małych artykułów

Jeśli umieścisz na płycie indukcyjnej naczynia o złym rozmiarze lub niemagnetyczne (np. aluminiowe) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w tryb czuwania w ciągu 1 minuty. Wentylator gotuje się na płycie indukcyjnej jeszcze przez 1 minutę.

Ustawienia ciepła

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

Ustawienia nagrzewania	Nadaje się do
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - ogrzewać delikatnie małe ilości jedzenia - rozpuścić czekoladę, masło i pożywienie, które pali się dość szybko - gotowanie na małym ogniu - stopniowe nagrzewanie
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - podgrzewanie - szybkie gotowanie - gotowanie ryżu
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - naleśniki/placki
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - smażenie - gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none"> - smażenie w wyższej temperaturze - przypalanie w ogniu - doprowadzenie zupy do wrzenia - gotowanie wody

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zabrudzenia	Czyszczenie	Ważne
Zwykłe zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po żywności itp.)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Odtłącz płytę od gniazdka elektrycznego. 2 Nałóż środek do czyszczenia blatów, gdy szkło jest jeszcze hartowane (ale nie gorące) 3 Optucz i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4 Ponownie podłącz płytę do zasilania, jeśli chcesz nadal z niej korzystać. 	<ul style="list-style-type: none"> - Jeśli płyta kuchenna zostanie odłączona od sieci, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawi się, ale strefa gotowania nadal będzie gorąca. Zachowaj szczególną ostrożność. - Mocne zmywaki do szorowania, niektóre nylonowe zmywaki do szorowania oraz szorstkie/ścierne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni. - Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie grzewczej; szkło może się popłamić.

<p>Wycieki cukru i innych gorących roztopionych potraw na szkle</p>	<p>Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki lub skrobaczki odpowiedniej do płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Odtłącz płytę kuchenną od zasilania. 2 Trzymaj patelnię pod kątem 30° i zeskrób brud lub rozlany na chłodny obszar płyty indukcyjnej. 3 Wytrzyj zabrudzenia lub rozlane ścierką lub papierem kuchennym. 4 Wykonaj kroki od 2 do 4 w sekcji „Powszechne zabrudzenia na szkle”. 	<ul style="list-style-type: none"> - Jak najszybciej usuwaj plamy z roztopionych i słodkich potraw lub rozlane płyny. Jeśli pozwolisz, aby zastygły one na szkle, mogą być trudne w usunięciu lub - Zagrożenie zacięciem: Kiedy pokrywa bezpieczeństwa będzie zdjęta Proszę używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać go bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
<p>Brudne sterowanie dotykowe</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Odtłącz płytę od gniazdka elektrycznego. 2 Zetrzyj rozlany płyn 3 Wyczyść strefę kontroli dotykowej za pomocą gąbki lub wilgotnej i czystej szmatki. 4 Wysusz kompletnie całość papierem do gotowania. 5 Ponownie podłącz płytę do zasilania, jeśli chcesz nadal z niej korzystać. 	<p>Płyta indukcyjna może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty należy wysuszyć obszar sterowania dotykowego.</p>

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak zasilania	Upewnij się, że płyta jest podłączona do sieci elektrycznej i że jest włączona. Upewnij się czy doszło do zwarcia. Po tych kontrolach, jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Dotykowe elementy sterujące nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Przeczytaj rozdział blokady przycisków, aby otrzymać instrukcje.
Jest ciężko używać przycisków dotykowych.	Na przyciskach może pojawić się cienka warstwa wody lub możesz naciskać przyciski opuszkami palców.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i naciskaj przyciski opuszkami palców.
Szkoło jest porysowane.	Przyrządy kuchenne z ostrymi krawędziami. Stosowanie nieodpowiednich i szorstkich gąbek do zmywania lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim, gładkim dnem. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania” Patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”
Niektóre przyrządy kuchenne wydają dźwięki lub trzaski.	Może to być spowodowane składem naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna emituje delikatne buczenie, gdy jest używana w wysokiej temperaturze.	Wynika to z technologii płyty indukcyjnej.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć wraz ze zmniejszeniem ustawienia mocy.

Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wbudowany wentylator chłodzący został aktywowany na płycie indukcyjnej, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej. Jest to normalne i nie ma się czym martwić. Nie odłączaj płyty od zasilania, gdy wentylator pracuje.
Naczynie nie nagrzewa się i nie pojawia się na ekranie.	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Naczynie nie jest wykrywane przez płytę indukcyjną, ponieważ jest za małe w stosunku do pola grzejnego lub nie jest na nim dobrze wyśrodkowana.	Używaj wyłącznie naczyń przeznaczonych do płyt indukcyjnych. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania” Wyśrodkuj naczynie do gotowania, upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub pole grzejne niespodziewanie się wyłączyło, emituje sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle naprzemiennie z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu minutnika smażenia).	Usterka techniczna.	Zapisz litery i cyfry błędu, odłącz płytę indukcyjną od prądu i skontaktuj się z Obsługą Klienta Cecotec.

Płyta indukcyjna wyposażona jest w funkcję autodiagnostyki. Dzięki tej funkcji technik może sprawdzić działanie różnych elementów bez konieczności zdejmowania płyty indukcyjnej z powierzchni roboczej.

Kod błędu	Problem	Możliwe rozwiązania
E1	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej - zwarcie.	Sprawdź połączenie lub zamień czujnik temperatury płyty grzewczej.
E2		
Eb		
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty.	Poczekaj, aż temperatura płyty wróci do normy. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby ponownie uruchomić produkt.
E4	Awaria czujnika temperatury tranzystora IGBT - otwarty przewód.	Wymień płytę zasilania.
E5		
E6	Wysoka temperatura tranzystora IGBT.	Poczekaj, aż temperatura tranzystora IGBT wróci do normy. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby ponownie uruchomić produkt. Sprawdź, czy wentylator działa prawidłowo; jeśli nie, wymień wentylator.
E7	Napięcie zasilania jest niższe niż napięcie znamionowe.	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Po podłączeniu do sieci produkt włącza się normalnie.
E8	Napięcie elektryczne jest wyższe jak nominalne	
U1	Błąd w komunikacji.	Podłącz ponownie płytę wyświetlacza i płytę zasilania. Wymień płytę zasilania lub płytę wyświetlacza.

Uwaga

Wskazania te skierowane są do wykwalifikowanych techników, nie próbuj ich wykonywać bez odpowiedniego przygotowania i wiedzy, gdyż wszelkie uszkodzenia spowodowane nieprawidłową naprawą powodują utratę gwarancji.

Specyficzne błędy i rozwiązania

Błąd	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone.	Nie ma prądu.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka i czy gniazdko działa.	
	Pomocnicza płyta zasilania i płyta podłączona do wyświetlacza ulegają awarii.	Sprawdź połączenia.	
	Pomocnicza płyta zasilania jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytę zasilania.	
	Ekran jest uszkodzony.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Ekran jest uszkodzony.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Wskaźnik mocy gotowania świeci się, ale ogrzewanie się nie uruchamia.	Wysoka temperatura płyty grzewczej.	Temperatura środowiska może być zbyt wysoka. Wlot lub wylot powietrza może być zablokowany.	
	Wentylator ma usterkę.	Sprawdź, czy wentylator działa normalnie. Jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilania jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilania.	

POLSKI

Ciepło zatrzymuje się wielokrotnie podczas pracy urządzenia i na ekranie miga „u”.	Przyrząd kuchenny nie jest odpowiedni.	Używaj odpowiednich przyrządów kuchennych.	Obwód wykrywania przyrządów kuchennych jest uszkodzony, zamień płytę zasilania na nową.
	Średnica danego przyrządu kuchennego jest zbyt mała.		
	Płyta się przegrzała.	Jednostka się przegrzała. Poczekaj, aż temperatura płyty wróci do normy. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby ponownie uruchomić produkt.	
Podczas próby ogrzania stref o tym samym rozmiarze, takich jak strefa 1 i 2, na wyświetlaczu pojawi się „u”.	Płyta zasilania i płyta podłączona do ekranu mają wady.	Sprawdź połączenia.	
	Płyta wizualizacyjna jednostki komunikacji jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilania.	
Silnik wentylatora wydaje dziwne dźwięki.	Wentylator silnika jest uszkodzony.	Zastąp wentylator	

Uwaga

- Wskazania te skierowane są do wykwalifikowanych techników, nie próbuj ich wykonywać bez odpowiedniego przygotowania i wiedzy, gdyż wszelkie uszkodzenia spowodowane nieprawidłową naprawą powodują utratę gwarancji.
- Nie próbuj samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

8. DANE TECHNICZNE

Referencja: 02502

Produkt: Płyta grzewcza Bolero Squad I 3000

Strefy gotowania: 3 strefy.

Napięcie: 220-240 V~ 50/ 60 Hz

Zainstalowana moc elektryczna: 7200 W

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

Waga i wymiary są przybliżone. Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu

9. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

10. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

11. COPYRIGHT

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

- 1 Varná zóna 1 (1300/1500 W)
- 2 Varná zóna 2 (2300/2600 W)
- 3 Varná zóna 3 (3000/3600 W)
- 4 Skleněná deska
- 5 Kontrolní panel
- 6 Tlačítko zapnutí/vypnutí

Kontrolní panel

Obr. 2

- 1 Tlačítko zapnutí/vypnutí
- 2 Časovač
- 3 Boost
- 4 Tlačítka pro výběr varné zóny
- 5 Tlačítko ovládání napájení/časovače
- 6 Tlačítko blokování

2. PŘED POUŽITÍM

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

3. INSTALACE

Výběr instalačních nástrojů

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

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

Poznámka

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

Obr. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560	490	50 min.	3 min.

V každém případě se ujistěte, že je indukční varná deska dobře větraná a že přívod a odvod vzduchu není zablokován. Zkontrolujte, zda indukční varná deska správně funguje. Obr. 4

Poznámka

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

Obr. 4

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

Dostatečné větrání

Obr. 6

Abyste se vyhnuli náhodnému kontaktu se spodní částí desky, když se příliš zahřeje, nebo neočekávanému úrazu elektrickým proudem během používání, měli byste umístit dřevěnou vložku upevněnou šrouby v minimální vzdálenosti 50 mm od spodní části desky. Postupujte podle pokynů na obrázku 6.

Upozornění

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

Před instalací desky

- Ujistěte se, že pracovní deska, na kterou má být varná deska instalována, je rovná, odpovídá požadavkům na prostor a je vyrobena z tepelně odolného a izolovaného materiálu.
- Pokud indukční varnou desku instalujete nad troubu, musí být trouba vybavena chladicím ventilátorem.

ČEŠTINA

- Instalace musí splňovat všechny bezpečnostní požadavky a platné předpisy.
- Varná deska je vybavena bezpečnostním spínačem, který umožňuje její úplné odpojení od elektrické sítě a který byl instalován a umístěn v souladu s místními elektrotechnickými předpisy.
- Oddělovací spínač musí být schváleného modelu a musí zajišťovat 3 mm odstup kontaktů na všech pólech (nebo na všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy tuto variantu požadavků umožňují).
- V případě pochybností o instalaci se poraďte s místními stavebními úřady a předpisy.
- Na stěny kolem varné desky použijte žáruvzdorné a snadno omyvatelné povrchy (například keramické dlaždice).

Po instalaci desky

- Napájecí kabel nesmí být přístupný přes dveře skříně nebo zásuvky.
- Zajistěte dostatečný přívod čerstvého vzduchu z vnější strany skříně do spodní části indukční varné desky.
- Pokud je indukční varná deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, musí být pod základnou varné desky instalována tepelná ochranná zábrana.
- Odpojovač musí být pro uživatele snadno přístupný.

Upevňovací držáky

- Jednotka musí být umístěna na stabilním a hladkém povrchu (můžete použít obal). Na tlačítka vyčnívající z desky nevyvíjejte sílu.
- Po instalaci připevňte desku k pracovní desce přišroubováním dvou držáků na spodní stranu desky (jak je znázorněno na obrázku 7).
- Upravte polohu podpěry podle tloušťky pracovní desky. Obr. 8

Obr. 8

1. Indukční deska
2. Podpora
3. Pracovní deska

Upozornění

Po instalaci se držáky v žádném případě nesmí dotýkat vnitřních ploch pracovní desky. Obr. 8

- Doporučuje se, aby desku instalovali kvalifikovaní pracovníci nebo technici. Instalaci byste neměli provádět sami.
- Indukční varnou desku neinstalujte přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
- Indukční varná deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla pro dosažení nejlepších výsledků.

- Stěna a plocha nad pracovní plochou musí odolávat teplotě.
- Aby nedošlo k poškození, musí být lepicí vrstva a lepidlo tepelně odolné.

Připojení desky k síti

Obr. 9

Indukční varnou desku musí k elektrické síti připojit osoba s příslušnou kvalifikací.

Před připojením desky k napájení zkontrolujte, zda:

- 1 Domácí elektroinstalace je vhodná pro příkon indukční varné desky.
 - 2 Sítové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku výrobku.
 - 3 Napájecí kabely snesou zatížení uvedené na štítku výrobku.
- Při připojování indukční varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce ani odbočky, protože mohou způsobit přehřátí nebo požár.
 - Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném okamžiku nepřekročila 75 °C.

Upozornění

Zkontrolujte u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez úprav.

Veškeré úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Obr. 9

- Pokud je kabel indukční varné desky poškozen, musí jej vyměnit výrobce, prodejce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být instalován jednopólový proudový chránič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Osoba odpovědná za instalaci musí zajistit, aby bylo provedeno správné elektrické připojení a aby odpovídalo bezpečnostním předpisům.
- Kabel neohýbejte ani neskřípejte.
- Pravidelně kontrolujte, zda kabel není poškozený.

Upozornění:

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

4. FUNGOVÁNÍ

Indukční varná deska funguje na základě elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v nádobí, nikoli nepřímo ohřevem povrchu skla. Sklo se zahřívá samo, protože ho nakonec zahřeje pánev.

Obr. 10

- 1 Kuchyňské nádobí
- 2 Magnetický obvod


ČEŠTINA

- 3 Skleněná keramická deska
- 4 Indukční cívka
- 5 Indukční proudy

Dotykové ovládání

- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže není třeba vyvíjet žádný tlak.
- Používejte základnu prstu, nikoli špičku. Obr. 11
- Pokaždé, když deska detekuje váš prst, ozve se pípnutí.
- Ujistěte se, že jsou ovládací prvky vždy čisté, suché a že je nezakrývají žádné předměty (např. nádobí nebo látky). I tenká vrstva vody může bránit fungování ovládacích prvků.

Výběr správného kuchyňského náčiní

- Používejte pouze nádobí s podstavcem vhodným pro indukční varné desky.
- Na obalu nebo na dně nádobí hledejte symbol indukce.
- Zda je vaše nádobí vhodné, můžete zkontrolovat pomocí magnetického testu. Přesuňte magnet směrem ke dnu nádobí (obr. 12). Pokud ji nádobí přitahuje, znamená to, že je vhodné pro indukční varnou desku. Pokud nemáte magnet:
 - 1 Do testovaného nádobí nalijte trochu vody a postavte ho na jednu z varných zón.
 - 2 Pokud displej neblíká  a voda se ohřívá, je nádobí vhodné.

Nádobí z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

- Nepoužívejte nádobí se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem. Obr. 13
- Ujistěte se, že je dno nádobí hladké, rovně přiléhá ke sklu a je stejně velké jako varná zóna. Používejte kuchyňské náčiní o průměru rovnajícím se průměru vybrané oblasti. Použití o něco širšího nádobí zvýší účinnost spotřebované energie. Použití menšího náčiní ovlivní účinnost. Deska nesmí detekovat nádobí menší než 140 mm. Nádobí vždy umístěte do středu varné zóny. Obr. 14
- Varné nádobí z indukční desky vždy zvedejte, neposouvejte je, protože by mohlo poškrábat sklo. Obr. 15

Zahájení vaření

Obr. 16

- 1 Stiskněte a podržte tlačítko zapnutí/vypnutí po dobu 3 sekund. Po zapnutí varná deska jednou pípne a na všech ukazatelích se zobrazí "-" nebo "- -", což znamená, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.
- 2 Na varnou zónu, kterou chcete použít, položte vhodné varné nádobí. Ujistěte se, že dno nádobí a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
- 3 Po stisknutí tlačítka volby varné zóny začne blikat kontrolka vedle tlačítka.

- 4 Stisknutím tlačítek + a/nebo - zvolte výkon.
 - Pokud do 1 minuty nezvolíte výkon, varná deska se automaticky vypne. Musíte ji znovu zapnout a vrátit se ke kroku 1.
 - Během vaření můžete kdykoli změnit výkon.

Pokud na displeji bliká a nastavení výkonu střídavě

To může znamenat:

- Nádobí jste neumístili do správné varné zóny.
- Nádobí, které používáte, není vhodné pro indukční varnou desku.
- Nádobí je příliš malé nebo není správně vycentrované ve varné zóně.

Pokud do varné zóny neumístíte vhodné varné nádobí, nedojde k ohřevu.

Pokud není vloženo žádné nádobí, displej se po 2 minutách automaticky vypne.

Dokončení vaření

Obr. 17

- 1 Stiskněte tlačítko volby varné zóny, kterou chcete vypnout.
- 2 Varnou zónu vypněte stisknutím tlačítka -, dokud se nezobrazí hodnota "0", nebo současným stisknutím tlačítek + a -. Zkontrolujte, zda se na displeji zobrazuje "0".
- 3 Varnou desku zcela vypněte stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.

Pozor na horké povrchy

Obr. 18

Na varné zóně, která je po použití horká na dotek, se zobrazí symbol H. H zmizí, jakmile povrch vychladne a dosáhne bezpečné teploty. Pokud chcete ohřívat více nádobí, můžete použít varnou desku jako funkci úspory energie.

Použití funkce Boost

Aktivace funkce Boost

Obr. 19

- 1 Stiskněte tlačítko volby varné zóny
- 2 Stiskněte tlačítko Boost, na ukazateli zóny se zobrazí "P" a výkon dosáhne maximální teploty.

Zrušení funkce Boost

Obr. 20

- 1 Stisknutím tlačítka Boost nebo tlačítka "-" zrušíte funkci Boost a varná zóna se vrátí na původní nastavení.
 - 2 Stiskněte současně tlačítka + a -. Varná zóna se vypne a funkce Boost se automaticky zruší.
- Tuto funkci lze aktivovat na kterékoli varné zóně.
 - Po 5 minutách se varná zóna vrátí do původního nastavení.

ČEŠTINA

- Pokud je původní nastavení výkonu 0, vrátí se po 5 minutách na hodnotu 9.

Uzamčení tlačítek

- Tlačítka můžete uzamknout, abyste zabránili jejich neúmyslnému použití (např. náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Po aktivaci zámku jsou všechna tlačítka kromě tlačítka zapnutí/vypnutí deaktivována, takže v případě nouze můžete desku vypnout tlačítkem zapnutí/vypnutí, ale při opětovném zapnutí musíte tlačítka odemknout.

Pro uzamčení tlačítek

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

Pro odemknutí tlačítek

Stisknutím a podržením tlačítka zámku tlačítka odemknete.

Časovač

Časovač můžete nastavit dvěma různými způsoby:

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

Maximální doba je 99 minut.

Používání časovače jako minutky

Obr. 21

- 1 Zkontrolujte, zda je varná deska zapnutá. Poznámka: pro použití časovače musí být aktivní alespoň jedna varná zóna.
- 2 Stiskněte tlačítko časovače, indikátor časovače začne blikat a na displeji časovače se zobrazí "10".
- 3 Čas nastavíte stisknutím tlačítek - a/nebo + na časovači.
- 4 Současným stisknutím tlačítek - a + časovač zrušíte a na displeji se zobrazí "00".
- 5 Po nastavení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.
- 6 Po skončení odpočítávání zazní 30 sekundový zvukový signál a na displeji se zobrazí čas "- _".

Nastavení časovače:

- Jedním stisknutím tlačítek - nebo + na časovači zvýšíte nebo snížíte čas v intervalu 1 minuty.
- Stisknutím a podržením tlačítek - nebo + na časovači zvyšujete nebo snižujete čas v desetiminutových intervalech.

Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

Obr. 22

- 1 Stiskněte tlačítko výběru varné zóny, ve které chcete nastavit časovač (např. zóna 3).
- 2 Stiskněte tlačítko časovače, indikátor časovače začne blikat a na displeji časovače se zobrazí "10".
- 3 Čas nastavíte stisknutím tlačítek - nebo + na časovači.
- 4 Současným stisknutím tlačítek - a + časovač zrušíte a na displeji se zobrazí "00".
- 5 Po nastavení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat. Upozornění: Vedle indikátoru napájení se rozsvítí červená tečka, která signalizuje, že jste vybrali zónu.
- 6 Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne.

Upozornění:

Ostatní varné zóny zůstanou v provozu, pokud jste je předtím zapnuli.

Automatické vypnutí

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

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

Po vyjmutí nádobí se indukční varná deska okamžitě přestane zahřívat a po 2 minutách se automaticky vypne.

Upozornění

Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto přístroje poradit se svým lékařem.

Tipy na vaření

- Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají. Při extrémně vysokých teplotách se může olej a tuk samovolně vznítit, což představuje vážné nebezpečí požáru.
- Když se jídlo začne vařit, snižte výkon.
- Použití poklice zkrátí dobu vaření a ušetří energii díky zadržování tepla.
- Snižte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vařit na vysokém stupni a snižte ho, jak se jídlo zahřívá.

Dušení a vaření rýže

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

Vepřové kotlety

Pro přípravu šťavnatých a chutných steaků:

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

Soté

- 1 Vyberte si nádobí s plochým dnem, které je kompatibilní s indukční varnou deskou.
- 2 Připravte si všechny ingredience a vybavení. Smažení je rychlé. Při vaření velkého množství potravin vařte v menších dávkách.
- 3 Krátce rozehřejte nádobí a přidejte dvě lžíce oleje.
- 4 Maso nejprve uvařte, dejte stranou a udržujte v teple.
- 5 Restování zeleniny. Když je maso horké, ale stále křupavé, přepněte varnou zónu na nižší stupeň, znovu ho vložte do nádoby a přidejte případnou omáčku.
- 6 Přísady pečlivě promíchejte.
- 7 Ihned podávejte.

Detekce malých předmětů

Pokud na indukční varnou desku položíte nádobí nevhodných rozměrů nebo nemagnetické nádobí (např. hliníkové) nebo jakýkoli jiný malý předmět (např. nůž, vidličku, klíč), indukční varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude na indukční desce vařit ještě 1 minutu.

Nastavení tepla

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

Přizpůsobte teplo	Vhodné pro
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - lehký ohřev malého množství potravin - rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují. - vaření na pomalém ohni - postupné zahřívání
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Znovu ohřátí - rychlé vaření - vaření rýže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - lívance/palačinky
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - osmažit - vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none"> - smažení při vyšší teplotě - spalování - přivedení polévky k varu - vaření vody

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nečistoty	Čištění	Důležité
Běžné nečistoty na skle (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla atd.)	<ol style="list-style-type: none"> 1 Odpojte indukční varnou desku od napájení. 2 Použijte čisticí prostředek na pracovní desku, dokud je sklo ještě temperované (ale ne horké). 3 Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4 Pokud chcete varnou desku dále používat, znovu ji připojte k elektrické síti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pokud indukční varnou desku odpojíte od elektrické sítě, nezobrazí se ukazatel "horký povrch", ale varná zóna bude stále horká. Dbejte zvýšené opatrnosti. - Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a silné/abrazivní čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu a zkontrolujte, zda je váš čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. - Na indukční varné desce nikdy nenechávejte zbytky čisticích prostředků: mohlo by dojít ke znečištění skla.
Rozlití cukru a jiných horkých roztavených potravin na sklo	<p> Ihned je odstraňte stěrkou nebo škrabkou vhodnou pro indukční varné desky, ale dávejte pozor na horké povrchy varné zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Odpojte varnou desku od napájení. 2 Podržte nádobí pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty nebo skvrny na chladnou plochu indukční varné desky. 3 Případné nečistoty nebo rozlité tekutiny otřete hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4 Postupujte podle kroků 2 až 4 v části "Typické znečištění skla". 	<ul style="list-style-type: none"> - Skvrny od rozpuštěných a sladkých potravin nebo rozlité tekutiny odstraňte co nejdříve. Pokud je necháte na skle vychladnout, mohou být obtížně odstranitelné nebo mohou dokonce trvale poškodit povrch skla. - Nebezpečí pořezání: Když je bezpečnostní kryt zasunutý, může být čepel škrabky ostrá jako břitva. Používejte je s maximální opatrností a vždy je skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.

<p>Špína na dotykovém ovládání</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Odpojte indukční varnou desku od napájení. 2 Absorbujte rozlitou látku 3 Očistěte oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4 Plochu zcela osušte kuchyňským papírem. 5 Pokud chcete varnou desku dále používat, znovu ji připojte k elektrické síti. 	<p>Indukční varná deska může pípat a vypnout se a dotykové ovládací prvky nemusí fungovat, pokud je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím desky nezapomeňte osušit oblast dotykového ovládání.</p>
------------------------------------	--	--

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
<p>Indukční varná deska se nezapíná.</p>	<p>Není elektrický proud</p>	<p>Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k elektrické síti a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku napájení. Pokud po těchto kontrolách problém přetrvává, obraťte se na oficiální technický servis společnosti Cecotec.</p>
<p>Dotykové ovládání nereaguje.</p>	<p>Tlačítka jsou uzamčena.</p>	<p>Odblokujte tlačítka. Pokyny naleznete v části o blokování tlačítek.</p>
<p>Dotykové ovládání je obtížné.</p>	<p>Na tlačítkách může být mírný vodní povlak nebo můžete tlačítka mačkat špičkou prstu.</p>	<p>Ujistěte se, že je dotyková plocha suchá, a při stisknutí tlačítek používejte konečky prstů.</p>

ČEŠTINA

Sklo je poškrábané.	Kuchyňské náčiní s drsnými hranami. Používání nevhodných a abrazivních drátěnek nebo čistících prostředků.	Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz část "Výběr správného nádobí" Viz část "Čištění a údržba".
Některé kuchyňské náčiní vydává praskání nebo prskání.	To může být způsobeno složením nádobí (vrstvy různých kovů, které různě vibrují).	To je u kuchyňského náčiní normální a neznamena to závadu.
Indukční varná deska vydává při vysokém ohřevu mírný bzučivý zvuk.	To je dáno technologií indukční varné desky.	To je normální, ale se snížením výkonu by se měl hluk snížit nebo zcela zmizet.
Hluk ventilátoru indukční varné desky.	Chladicí ventilátor integrovaný v indukční desce je aktivován, aby se zabránilo přehřátí elektronických součástí. Může fungovat i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nemělo by to být důvodem k obavám. Neodpojujte desku od zdroje napájení, pokud je ventilátor v provozu.
Nádobí na vaření se neohřívá a nezobrazuje se na displeji.	Indukční varná deska nedetekuje nádobí, protože není vhodné pro indukční vaření. Indukční varná deska nedetekuje nádobí, protože je příliš malé pro varnou zónu nebo na ní není dobře vycentrované.	Používejte pouze nádobí určené pro indukční varné desky. Viz část "Výběr správného nádobí" Vycentrujte nádobí tak, aby jeho dno odpovídalo velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnula, ozve se zvuk a zobrazí se chybový kód. (obvykle se střídají s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Zapište si písmena a čísla chyby, odpojte indukční varnou desku od elektrické sítě a kontaktujte zákaznický servis společnosti Cecotec.

Indukční varná deska je vybavena autodiagnostickou funkcí. Díky této funkci může technik zkontrolovat funkci různých součástí, aniž by musel indukční varnou desku sejmut z pracovní plochy.

Kód chyby	Problém	Možná řešení
E1	Porucha teplotního čidla keramické desky - zkrat.	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte teplotní čidlo na keramické desce.
E2		
Eb		
E3	Zvýšená teplota čidla desky.	Počkejte, až se teplota desky vrátí do normálu. Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí výrobek restartujte.
E4	Porucha snímače teploty tranzistoru IGBT - rozpojený obvod.	Vyměňte napájecí desku.
E5		
E6	Vysoká teplota tranzistoru IGBT.	Počkejte, až se teplota IGBT vrátí do normálu. Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí výrobek restartujte. Zkontrolujte, zda ventilátor pracuje správně; pokud ne, vyměňte jej.
E7	Napájecí napětí je nižší než nominální napětí.	Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku.
E8	Napětí zdroje je vyšší než jmenovité napětí.	Po připojení k elektrické síti se výrobek normálně zapne.
U1	Selhání komunikace.	Znovu připojte desku displeje a desku napájecího zdroje. Vyměňte napájecí desku nebo desku displeje.

Poznámka

Tyto pokyny jsou určeny kvalifikovaným technikům, nepokoušejte se je provádět, pokud nemáte potřebné vzdělání a znalosti, protože jakékoli poškození způsobené nesprávnou opravou vede ke ztrátě záruky.

Specifické závady a jejich řešení

Problém	Problém	Řešení A	Řešení B
Kontrolka LED se při zapnutí přístroje nerozsvítí.	Přístroj není zapojen do sítě elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda je zástrčka bezpečně upevněna v zásuvce a zda zásuvka funguje.	
	Selže deska pomocného napájení a deska připojená k displeji.	Zkontrolujte konektory.	
	Je poškozena deska pomocného zdroje napájení.	Vyměňte desku pomocného zdroje napájení.	
	Obrazovka je poškozená.	Vyměňte stínicí desku.	
Některá tlačítka nefungují nebo displej LED nefunguje normálně.	Obrazovka je poškozená.	Vyměňte stínicí desku.	
Indikátor výkonu vaření se rozsvítí, ale ohřev se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Přívod nebo odvod vzduchu může být zablokován.	
	Ventilátor je vadný.	Zkontrolujte, zda ventilátor pracuje normálně. Pokud ne, vyměňte ventilátor.	
	Deska napájecího zdroje je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	

Během provozu se ohřev náhle zastaví a na displeji bliká "u".	Kuchyňské náčiní není vhodné.	Používejte vhodné kuchyňské náčiní.	Obvod detekce nádobí je poškozený, vyměňte napájecí desku.
	Průměr nádobí je velmi malý.		
	Deska se přehřála.	Jednotka se přehřála. Počkejte, až se teplota desky vrátí do normálu. Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí výrobek restartujte.	
Při pokusu o ohřev zón stejné velikosti, například zóny 1 a 2, se na displeji zobrazí "u".	Selže napájecí deska a deska připojená k displeji.	Zkontrolujte konektory.	
	Zobrazovací deska komunikační jednotky je poškozená.	Vyměňte stínící desku.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Motor ventilátoru vydává podivné zvuky.	Ventilátor motoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Poznámka

- Tyto pokyny jsou určeny kvalifikovaným technikům, nepokoušejte se je provádět, pokud nemáte potřebné vzdělání a znalosti, protože jakékoli poškození způsobené nesprávnou opravou vede ke ztrátě záruky.
- Nepokoušejte se přístroj rozebírat sami, abyste předešli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference: 02502

Produkt: Varná deska Bolero Squad I 3000

Varné zóny: 3 zóny

ČEŠTINA

Napájecí napětí: 220-240 V~ 50/ 60 Hz
Instalované elektrické napájení: 7200 W
Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. (*) Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

10. COPYRIGHT

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

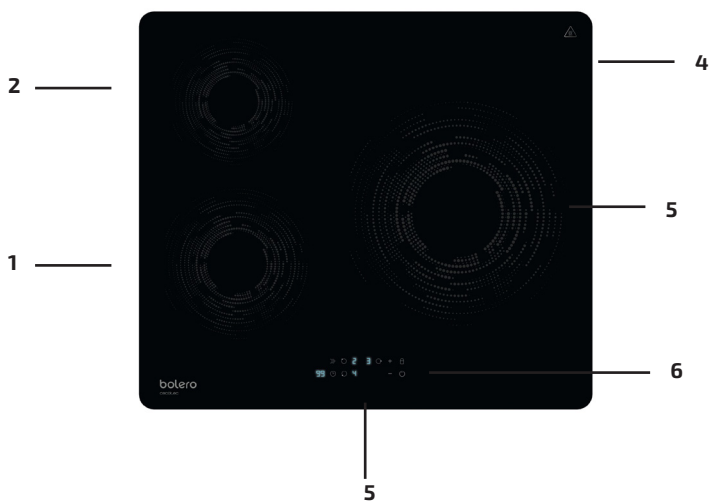


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1



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

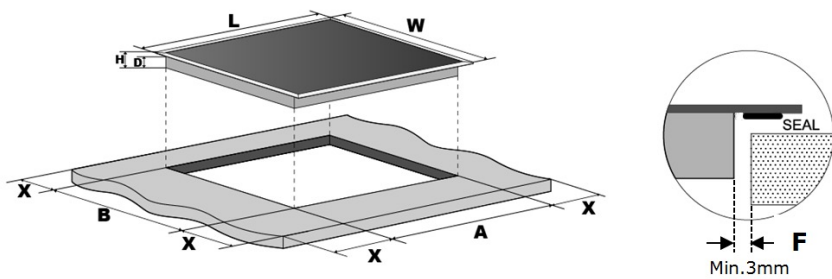


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 3

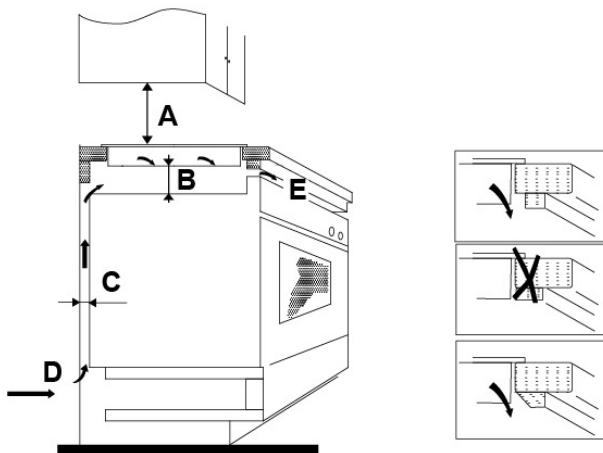


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 4

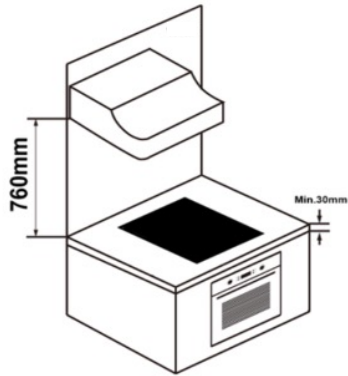


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 5

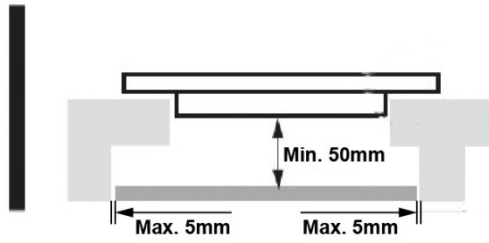


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 6

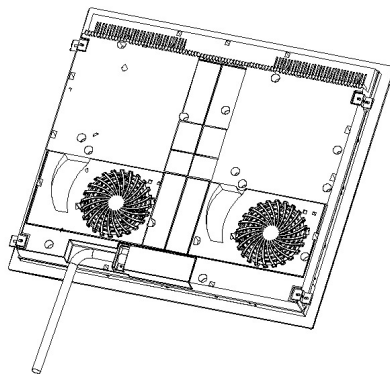


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 7

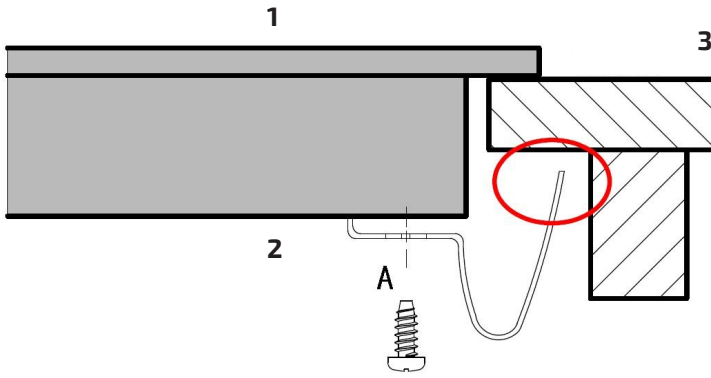


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 8

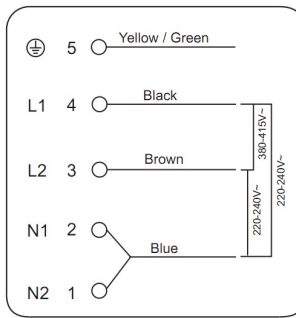


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 9

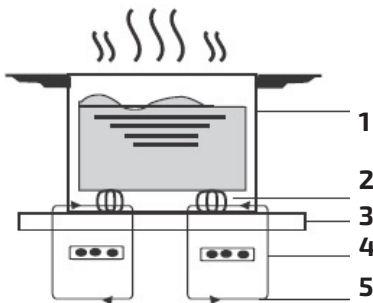


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 10

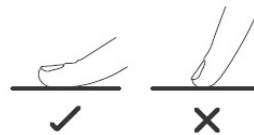


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 11



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

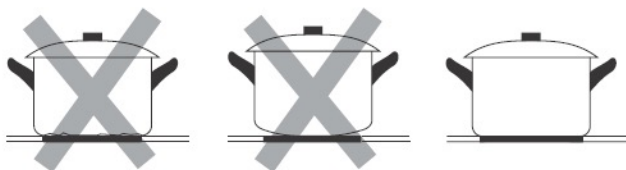


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 13

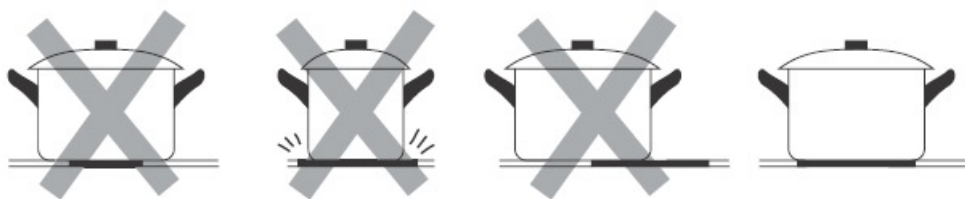


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 14

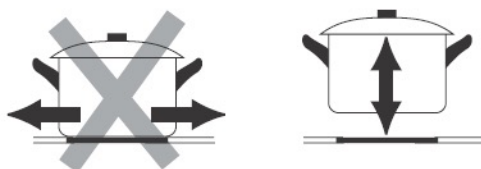
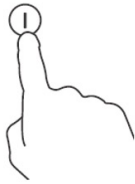
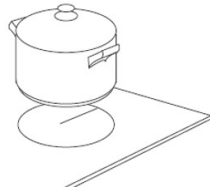


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 15

1



2



3



4

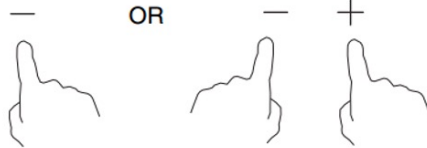


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 16

1



2



3

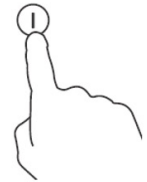
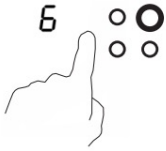


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 17



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

1



2

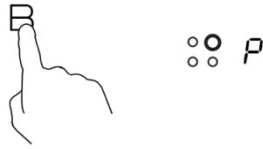
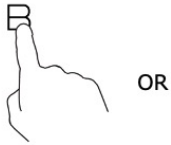


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 19

1



2



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

1



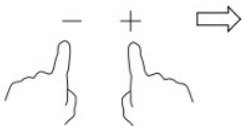
2



3



4



5



6

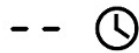
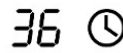
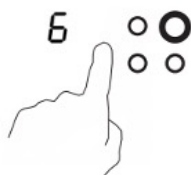


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 21

1



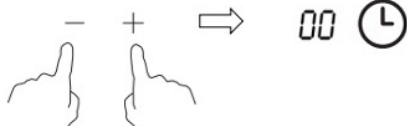
2



3



4



5



6

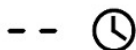


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 22

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
VV01220125