

cecotec

BOLERO SQUAD I 3250

Placa de inducción de 3 fuegos /3-burner induction hob



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
Veiligheidsinstructies	27
Instrukcje bezpieczeństwa	31
Bezpečnostní pokyny	35

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	39
2. Antes de usar	39
3. Instalación	39
4. Funcionamiento	43
5. Limpieza y mantenimiento	51
6. Resolución de problemas	53
7. Especificaciones técnicas	58
8. Reciclaje de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	58
9. Garantía y SAT	59
10. Copyright	59

INDEX

1. Parts and components	60
2. Before use	60
3. Installation	60
4. Operation	64
5. Cleaning and maintenance	71
6. Troubleshooting	72
7. Technical specifications	76
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	77
9. Technical support and warranty	77
10. Copyright	78

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	79
2. Avant utilisation	79
3. Installation	79
4. Fonctionnement	83
5. Nettoyage et entretien	90
6. Résolution de problèmes	92
7. Spécifications techniques	97
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	98
9. Garantie et SAV	98
10. Copyright	99

INHALT

1. Teile und Komponenten	100
2. Vor dem Gebrauch	100
3. Montage	100
4. Bedienung	104
5. Reinigung und Wartung	112
6. Problembehebung	114
7. Technische Spezifikationen	120
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	120
9. Garantie und Kundendienst	121
10. Copyright	121

INDICE

1. Parti e componenti	122
2. Prima dell'uso	122
3. Installazione	122
4. Funzionamento	126
5. Pulizia e manutenzione	133
6. Risoluzione dei problemi	135
7. Specifiche tecniche	140
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	141
9. Garanzia e supporto tecnico	141
10. Copyright	141

ÍNDICE

1. Peças e componentes	142
2. Antes de usar	142
3. Instalação	142
4. Funcionamento	146
5. Limpeza e manutenção	153
6. Resolução de problemas	155
7. Especificações técnicas	160
8. Reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos	160
9. Garantia e SAT	161
10. Copyright	161

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	162
2. Vóór u het apparaat gebruikt	162
3. Installatie	162
4. Werking	166
5. Schoonmaak en onderhoud	173
6. Probleemoplossing	175
7. Technische specificaties	180
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	180
9. Garantie en technische ondersteuning	181
10. Copyright	181

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	182
2. Przed użyciem	182
3. Instalacja	182
4. Funkcjonowanie	186
5. Czyszczenie i konserwacja	193
6. Rozwiązywanie problemów	194
7. Specyfikacja techniczna	200
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	200
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	201
10. Prawa autorskie	201

OBSAH

1. Díly a součásti	202
2. Před použitím	202
3. Instalace	202
4. Provoz	206
5. Čištění a údržba	212
6. Řešení problémů	214
7. Technické specifikace	219
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	219
9. Záruka a technický servis	219
10. Copyright	220

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 sólo 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. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo 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 device. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- 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 to avoid hazards.
- 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.
- The 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: always supervise the cooking process. 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 put out the fire with water, turn off the device and cover the flame, for example, with a lid or a fireproof blanket.
- Unplug the cooking hob before carrying out any cleaning or maintenance task.
- This device complies with the electromagnetic safety standards. However, people 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 induction 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 when 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 device unattended during 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 people 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 must not play with the appliance. Cleaning and maintenance should not be carried out 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 cuisson 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 zones de cuisson 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 cuisson 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 Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Stecker 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 einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung vom Netz ermöglicht.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Warnung: 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.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern oder abstellen und diese nicht als Arbeitsfläche benutzen.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochprozess 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 klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in den Schränken über dem Gerät auf. Wenn Kinder auf das Induktionskochfeld 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 das Induktionskochfeld.
- 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.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- 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.
- Non appoggiare mai nessun materiale o prodotto combustibile sull'apparecchio.
- Si raccomanda che questo apparecchio sia correttamente installato e collegato da una persona adeguatamente qualificata.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore di isolamento che permetta scollegare completamente la rete elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio può far decadere qualsiasi diritto di garanzia o di responsabilità.
- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare pericoli.
- Attenzione: Se la superficie del piano cottura a induzione è incrinata o danneggiata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec. Non cucinare su un piano cottura incrinato o rotto.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere collocati sul piano cottura perché possono surriscaldarsi.

- Non usare un pulitore a vapore.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non riporre o collocare oggetti sulle superfici di cottura e non utilizzarle come superfici di lavoro.
- **ATTENZIONE:** sorvegliare sempre la cottura. Un processo di cottura breve deve essere continuamente monitorato.
- **ATTENZIONE:** la cottura incustodita su un piano cottura unto o oleoso può essere pericolosa e causare un incendio. Non tentare mai di estinguere un incendio con l'acqua. Spegner l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Spegner il piano cottura prima della pulizia o della manutenzione.
- Questo apparecchio 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 vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non permettere che il proprio corpo, i propri vestiti o qualsiasi altro oggetto che non sia un utensile di cottura adatto entri in contatto con la superficie del piano cottura a induzione finché non si è raffreddata.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- I manici degli utensili di cottura possono essere caldi al tatto dopo l'uso. Controllare che i manici degli utensili di cottura non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini. Il mancato rispetto di questo consiglio può provocare ustioni.
- La lama affilata del raschietto del piano cottura a induzione

(non incluso) è esposta quando il coperchio di sicurezza viene retratto. Usare con estrema cautela e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini. La mancanza di cautela può provocare lesioni o tagli.

- Non lasciare l'apparecchio 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 l'apparecchio 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, potrebbero soffrire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- Questo apparecchio 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 modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. 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 mettersi in piedi sul piano cottura.
- Non usare utensili di cottura con bordi frastagliati né trascinarle padelle sulla superficie poiché questo potrebbe graffiare il vetro.
- Non usare spugne o altri detergenti abrasivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare il vetro.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato in ambito domestico.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore ai 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- As modificações do sistema de cablagem doméstica só devem ser efetuadas 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 corretamente por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito incorporando um interruptor isolador que permita a desconexão total da rede.
- A não instalação correta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Se o cabo for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo distribuidor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.
- Advertência: Se a superfície da placa de indução estiver rachada ou danificada, desligar o aparelho para evitar possíveis choques elétricos e contactar o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec Não cozinhar numa placa rachada ou partida.
- Objetos 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 aparelho não está desenhado para funcionar através de

temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.

- ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não armazene ou coloque objetos sobre as superfícies de cozedura nem os utilize 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 eletromagnética. 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 afetados pelo campo eletromagnético.
- 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 zonas 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 aparelho sem supervisão durante o seu funcionamento. A ebulição provoca fumos e derrames de gordura que podem incendiar.
- Não colocar ou deixar objetos magnetizados (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do dispositivo, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilizar o dispositivo para aquecer uma sala.
- Após utilização, desligar sempre as zonas 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 objetos 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 compreenderem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças não supervisionadas.
- Não repare ou substituir qualquer parte do aparelho, qualquer reparação deve ser efetuada por um técnico qualificado.
- Não fique de pé na placa.

- Não utilize 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 utilize 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.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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 apparaat 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 apparaat worden geplaatst.
- Het verdient aanbeveling dat dit apparaat op de juiste wijze wordt geïnstalleerd en aangesloten door een persoon met de vereiste kwalificaties.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een stroomkring met een scheidingsschakelaar die het mogelijk maakt het apparaat volledig van het elektriciteitsnet los te koppelen.
- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Als de kabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant, de distributeur of een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaar te voorkomen.
- Waarschuwing: als het oppervlak van de glas keramische 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 apparaat 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 apparaat 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 apparaat 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 apparaat 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 apparaat, 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 apparaat 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 apparaat 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 apparaat 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 do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz że wtyczka jest uziemiona.
- Modyfikacje domowej instalacji elektrycznej powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Uważaj: Krawędzie panelu są ostre. Brak zachowania ostrożności może spowodować uszkodzenia ciała lub zacięcia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na tym urządzeniu łatwopalnych 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 przewód jest uszkodzony, powinien zostać zastąpiony przez producenta, dystrybutora lub osoby z odpowiednimi kwalifikacjami, aby zapobiec wypadkowi.
- Uwaga: Jeśli powierzchnia płyty indukcyjnej jest pęknięta lub uszkodzona, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem i skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec. Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie.
- Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.

- Nie należy używać myjki parowej.
- To urządzenie nie zostało zaprojektowane do pracy z zewnętrznymi minutnikami lub systemami 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 z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i zakryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Odtłącz 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.
- Ostrze skrobaka do płyt (brak w zestawie) jest odłożone, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Należy używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać

go bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci. Brak zachowania ostrożności 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 jej pole elektromagnetyczne.
- Nie używaj nigdy urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Po użyciu, wyłącz palniki i płytę tak jak zostało to opisane w tej instrukcji obsługi.
- Nie pozwól na to, aby dzieci bawiły się urządzeniem, siadały na nim, ani stawały lub chodziły po urządzeniu.
- W szafkach nad urządzeniem nie należy przechowywać przedmiotów mogących interesować dzieci. Jeśli dzieci wejdą na płytę, mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie należy pozostawiać dzieci bez opieki lub nadzoru w miejscu, w którym urządzenie jest używane.
- 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. Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia 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 rysujących gąbek 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

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

- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka je uzemněná.
- Úpravy domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Buďte opatrní: hrany desky jsou ostré. Nedostatečná opatrnost 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 izolačním spínačem, který umožňuje úplné odpojení od elektrické sítě.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě platnosti záruky nebo nároků z odpovědnosti.
- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, distributorem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
- Varování: 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, lžíce a pokličky, by se neměly pokládat na povrch varné desky, protože by se mohly zahřát.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Toto zařízení není určeno k provozu prostřednictvím externích časovačů nebo systémů dálkového ovládání.

- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Neodkládejte a nepokládejte na varné plochy 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 zaolejované 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.
- Odpojte varnou desku před prováděním čištění nebo údržby.
- 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.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo cokoli jiného, než vhodné nádobí dostalo do kontaktu s indukční varnou deskou, dokud její povrch nevychladne.
- Zabraňte dětem v přístupu k zařízení.
- Rukojeti kuchyňského nádobí mohou být po použití horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti nádobí nevyčnívají nad ostatní zapnuté varné zóny. Uchovávejte rukojeti mimo dosah dětí. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny.
- Ostré ostří škrabky na varnou desku (není součástí dodávky) je po sejmutí bezpečnostního krytu odkryté. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí. Nedostatečná opatrnost může vést ke zranění nebo pořezání.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru během jeho provozu. 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 děti vylezou na desku, může dojít k vážnému zranění.
- Nenechávejte děti bez dozoru nebo bez dozoru 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.
- Nestavte se na desku.
- 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.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během

používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let by se k přístroji neměly přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de cocción 1 (1400/1500 W)
2. Zona de cocción 2 (2400/2600 W)
3. Zona de cocción 3 (3000/3600 W)
4. Placa de vidrio
5. Panel de control

Panel de control

Fig. 2

1. Botón de encendido/apagado
2. Temporizador
3. Función Boost
4. Botones de selección de la zona de cocción
5. Control deslizante de potencia/tiempo
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 fig. 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 +4 +1	490 +4 +1	50 min.	3 min.

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

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

Ventilación adecuada

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.

Leyenda Fig.7:

1. Soporte de fijación.

- Ajuste la posición del soporte para adaptarse al grosor de su encimera. Fig. 8

Leyenda Fig.8:

1. Placa de inducción.
2. Soporte de fijación

3. Encimera

Advertencia

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

- 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.

Puede conectar directamente a la red eléctrica mediante conexión eléctrica monofásica/trifásica, como se muestra en la fig. 9

Leyenda Fig. 9:

1. Neutro (N2) cable azul
2. Neutro (N1) cable gris
3. Fase 2 (L2) cable marrón
4. Fase 1 (L1) cable negro
5. Cable de tierra amarillo/verde

- 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. 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.
- Si la parte ferromagnética cubre solo parcialmente la base del utensilio de cocina, solo se calentará el área ferromagnética, es posible que el resto de la base no alcance una temperatura suficiente para cocinar.
- Si la parte ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales como aluminio, puede afectar el calentamiento y la detección del utensilio de cocina.
- Si la base del utensilio de cocina es similar a la imagen 12, es posible que no se detecte.
- 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

1. Mantenga pulsado el botón encendido/apagado durante 3 segundos aproximadamente. 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 un nivel de potencia deslizando el dedo por el control deslizante:
 - Si no selecciona una potencia en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Deberá encenderla de nuevo y volver al paso 1.
 - Puede modificar el nivel de potencia en cualquier momento mientras cocina.

Fig. 16

Leyenda Fig. 16

1. Hacia la derecha > aumentar
2. Hacia la izquierda < disminuir

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 1 minuto aproximadamente si no coloca ningún utensilio de cocina.

Finalizar el cocinado

1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción que desee apagar.
2. Apague la zona de cocción deslizando el dedo hasta la posición "I" (más a la izquierda) del control deslizante. 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. 17

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

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

1. Pulse el botón de la zona de cocción que desee cancelar.
 2. Pulse el botón "Boost" para cancelar la función Boost, y la zona de cocción volverá al ajuste original.
- 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 encendido/apagado, de modo que puede apagar la placa con el botón 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:

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

El tiempo máximo es de 99 minutos.

a. **Uso del temporizador como minuterero**

1. Asegúrese de que la placa está encendida. Nota: para utilizar el minuterero, debe haber al menos una zona de cocción activa.
2. Pulse el botón del temporizador, en la pantalla del temporizador se mostrará "10" y el "0" comenzará a parpadear.
3. Ajuste el tiempo deslizando el dedo por el control deslizante. Ejemplo: si desliza hasta nivel 5, la pantalla mostrará "15". Fig. 18
4. Pulse de nuevo el botón de temporizador y el "1" comenzará a parpadear.
5. Establezca el tiempo deslizando el dedo sobre el control deslizante. Ejemplo: si selecciona "9", el ajuste de tiempo mostrado será de 95 minutos. Fig. 19

6. Cuando haya ajustado el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.
7. Cuando la cuenta atrás finalice, emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador de tiempo mostrará "- -" (Fig. 20).

b. Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Configuración de una zona de cocción:

1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción en la que desea programar el temporizador (por ejemplo, la zona 3).
2. Inmediatamente pulse el botón del temporizador, en el indicador del temporizador aparecerá un "10" y comenzará a parpadear el "0".
3. Establezca el tiempo deslizando el dedo sobre el control deslizante. Ejemplo: si desliza hasta nivel "5", la pantalla mostrará "15".
4. Pulse de nuevo el botón de temporizador y el "1" comenzará a parpadear.
5. Establezca el tiempo deslizando el dedo sobre el control deslizante. Ejemplo: si selecciona "9", el ajuste de tiempo mostrado será de 95 minutos.
6. Cuando haya ajustado el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

Aviso: el punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que ha seleccionado la zona (Fig. 21)

7. Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente (Fig. 22).

Aviso

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

Configuración de más zonas de cocción

- Los pasos para configurar más zonas de cocción son similares a los pasos para configurar una zona;
- Cuando configure el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos de las zonas de cocción seleccionadas están encendidos. La pantalla del temporizador muestra los minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea (Fig. 23).

Leyenda Fig. 23:

1. Configuración a 15 minutos
 2. Configuración a 45 minutos
- Una vez termine la cuenta atrás, la zona de cocción correspondiente se apagará. Luego la pantalla del temporizador mostrará el nuevo tiempo (minutos) y el punto de la zona correspondiente parpadeará. Ejemplo de configuración de 30 minutos (Fig. 24).

- Pulse el botón de selección de la zona de cocción y el temporizador correspondiente se mostrará en la pantalla.

a. **Cancelación del temporizador**

Fig. 25

1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción en la que desea cancelar el temporizador.
2. Pulse el botón del temporizador y el indicador parpadeará.
3. Deslice el dedo sobre el control deslizante hasta la posición "00" (izquierda) y el temporizador se habrá cancelado.

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 este producto.

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	- calentar ligeramente pequeñas cantidades de comida - derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente - cocer a fuego lento - calentar gradualmente
3 - 4	- recalentar - cocer rápidamente - cocinar arroz
5 - 6	crepes/tortitas
7 - 8	- saltear - cocinar pasta
9	- saltear a mayor temperatura - abrasar - llevar sopa a ebullición - hervir agua

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Suciedad	Limpieza	Importante
Suciedad habitual en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.)	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 de la corriente si desea seguir utilizándola.	- 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.

Derrames de azúcar y otros alimentos derretidos calientes en el cristal	Retírelos inmediatamente con una espátula o una rasqueta adecuada para las placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 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".	- 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. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Suciedad en los controles táctiles	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.	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. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
La placa de inducción no se enciende.	No hay suministro eléctrico	Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y que está encendida. 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.
Los controles táctiles no responden.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Consulte el apartado bloqueo de los botones para obtener instrucciones.
Es difícil utilizar los controles táctiles.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los botones o que esté usando la punta del dedo para pulsar los botones.	Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo cuando pulse los botones.
El vidrio está arañado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Utilización de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado de "Selección de los utensilios de cocina adecuados" Consulte el apartado de "Limpieza y mantenimiento"
Algunos utensilios de cocina emiten ruidos de chasquidos o crujen.	Esto puede deberse a la composición de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de la placa de inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo con el descenso del ajuste de potencia.

Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	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.	Esto es normal y no debe preocuparse. No desconecte la placa de la corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Los utensilios de cocina no se calientan ni aparecen en la pantalla.	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.	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.
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).	Fallo técnico.	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.

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	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
E3	Temperatura elevada del sensor de la placa.	Espere a que la temperatura de la placa vuelva a la normalidad. Pulse el botón encendido/apagado para reiniciar el producto.
E4	Fallo en el sensor de temperatura del transistor IGBT – circuito abierto.	Sustituya la placa de alimentación.
E5	Fallo en el sensor de temperatura del transistor IGBT – cortocircuito.	
E6	Temperatura elevada del transistor IGBT.	Espere a que la temperatura del transistor IGBT vuelva a la normalidad. Pulse el botón encendido/apagado para reiniciar el producto. Compruebe que el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustituya el ventilador.
E7	La tensión del suministro eléctrico es inferior a la tensión nominal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Tras conectar a la red, el producto se enciende con normalidad.
E8	La tensión del suministro eléctrico es superior a la tensión nominal.	
U1	Fallo en la comunicación.	Vuelva a conectar la placa de la pantalla y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.

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 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: 02764
Producto: Placa Bolero Squad I 3250
Zonas de cocción: 3 zonas
Tensión de alimentación: 220-240 V~ 50/ 60 Hz
Potencia eléctrica instalada: 7400 W
Consumo energético de la placa de inducción EChob: 184,2 Wh/Kg

	Zona de cocción 1	Zona de cocción 2	Zona de cocción 3
Diámetro mínimo de detección	Ø 100 mm	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Potencia Nominal	1400 W	2400W	3000 W
Potencia "Boost"	1500 W	2600 W	3600 W
Diámetro utensilios de cocina	Ø 100 mm	Ø 210 mm	Ø 290 mm
Consumo energético ECcw	285,7 Wh/Kg	378,6 Wh/Kg	752,5 Wh/Kg

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

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus Aparatos Eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.
El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Cooking zone 1 (1400/1500 W)
2. Cooking zone 2 (2400/2600 W)
3. Cooking area 3 (3000/3600 W)
4. Glass plate
5. Control panel

Control panel

Fig. 2

1. Power button
2. Timer
3. Boost function
4. Cooking-zone selection buttons
5. Power/time slider
6. Lock button

2. BEFORE USE

- This appliance includes a safety package 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 appliance 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 official Cecotec Technical Support Service.

3. INSTALLATION

Selection of the installation tools

- Cut out the counter where the hob is to be fitted according to the measurements given in the table below and Figure 3.
- For installation and use, you must keep a space of at least 5 cm around the recess.
- Make sure the counter thickness is at least 30 mm. Select a counter 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.

Please note

The safety distance between the sides of the hob and the interior surfaces of the counter 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 +4 +1	490 +4 +1	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

Please note

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

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

Proper ventilation

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 counter 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 counter in which you install the hob is levelled, complies with the space requirements, and is made of a heat-resistant and insulated material.
- If you install the induction 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 above drawers or cabinets, you must install a thermal protection barrier under the hob base.
- The user must be able to access the isolating switch easily.

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 counter by screwing the four brackets located on the interior part of the hob (as shown in Fig. 7) after the installation.

Legend Fig.7:

1. Fixing bracket

- Adjust the bracket position to the thickness of the worktop. Fig. 8

Legend Fig.8:

1. Induction hob
2. Fixing bracket
3. Worktop

Warning

Brackets should not, under any circumstance, touch the interior surfaces of the counter after installation.

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

Connecting the hob 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 cord should not be in contact with any hot parts and must be positioned so as to avoid its temperature exceeding 75 °C.

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.

It can be connected directly to the mains by means of a single-phase/three-phase electrical connection, as shown in fig. 9.

Legend Fig. 9:

1. Neutral (N2) blue wire
2. Neutral (N1) grey wire
3. Phase 2 (L2) brown wire
4. Phase 1 (L1) black wire
5. Yellow/green earth wire

- If the cord of the induction hob is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the supplier, or similarly qualified personnel 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.

ENGLISH

- Do not bend or press the cord.
- Check the cord for damage regularly.

Note

The bottom surface and the power cord 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
4. Induction coil
5. Induced currents

Touch controls

- The icons 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 and dry and that no objects (for example, a utensil or a cloth) are covering them. Even a thin film of water can make it difficult to operate the buttons.

Selecting 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. 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 on one of the cooking zones.
 2. If  does not appear on the display flashing and water heats up, the cookware is suitable.
- Cookware made of the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

- If the ferromagnetic part only partially covers the base of the cookware, only the ferromagnetic area will be heated, the rest of the base may not reach a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic part is not homogeneous, but has other materials such as aluminium, this may affect the heating and detection of the cookware.
- If the base of the cookware is similar to Fig. 12, it may not be detected.

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

Start cooking

1. Hold down the power button for approximately 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 on the cooking zone you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the cooking-zone surface are clean and dry.
3. When pressing the cooking-zone selection button, the indicator next to the button will flash.
4. Select a power level by sliding your finger on the slider:
 - If power is not selected within 1 minute, the hob will turn off automatically. You must turn it on again and retry from step 1.
 - You can change the power setting at any time during cooking.

Fig. 16

Legend Fig. 16

1. To the right > increase
2. To the left < decrease

If in the display and the power setting flash alternately

This can mean:

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

If you do not place suitable cookware on the cooking zone, the latter will not heat up.

The display will turn off automatically after 1 minute if you do not place any cookware.

Finish cooking

1. Press the cooking-zone selection button of the area you wish to turn off.
2. Turn off the cooking zone by sliding the slider to the I position (more to the left). Make sure the display shows "0".
3. Turn off the hob completely by pressing the power button.

Caution with hot surfaces

Fig. 17

The hob will show H for any cooking zone that is still hot to the touch after use. The H symbol will disappear once 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.

Using the Boost function:

Activation of the Boost function

1. Press the cooking-zone 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

1. Press the button of the cooking zone you wish to cancel.
 2. Press the Boost button to cancel the Boost function, and the cooking area will return to the original setting.
- This function can be activated in any cooking area.
 - 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 zones).
- 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.

Locking the buttons

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

Unlocking the buttons

Hold down the lock button to unlock the buttons.

Timer

You can set the timer in two different manners:

- a. You can use it as a minute counter. In this case, no cooking zone will be switched off when the timer ends.
- b. You can set it so one or more cooking zones turn off once the set time has expired.

The maximum time is 99 minutes.

a. Using the timer as a minute counter

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. 0 will start flashing.
3. Adjust the time by sliding your finger on the slider. Example: if you slide to level 5, the display will show 15. Fig. 18
4. Press the timer button again and 1 will start flashing.
5. Adjust the time by sliding your finger on the slider. Example: if you select 9, the displayed time will be 95 minutes. Fig. 19
6. After setting the timer, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time.
7. When the countdown ends, it will beep for 30 seconds, and the timer indicator will show - - (Fig. 20).

b. Using the timer to turn off one or more cooking zones:

Configuration of a cooking area

1. Press the cooking-area selection button of the area you wish to programme the timer for (for example, area 3).
2. Immediately press the timer button, a "10" will appear on the timer indicator and "0" will start flashing.
3. Adjust the time by sliding your finger on the slider. Example: if you slide to level 5, the display will show 15.
4. Press the timer button again and 1 will start flashing.
5. Adjust the time by sliding your finger on the slider. Example: if you select 9, the displayed time will be 95 minutes.
6. After setting the timer, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time.

Note: the red dot next to the power indicator will light up to indicate you have selected the area (Fig. 21)

7. When the countdown ends, the corresponding cooking area will turn off automatically (Fig. 22).

Note

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

Configuration of more cooking areas

- The steps for setting up more cooking areas are similar to the steps for setting up one area.
- When setting the time for several cooking areas simultaneously, the dots of the selected cooking areas are lit. The timer display shows the minutes. The dot of the corresponding area flashes (Fig. 23).

Legend Fig. 23:

1. 15 minutes setting
 2. 45 minutes setting
- When the countdown ends, the corresponding cooking area will turn off. The display will show the new timer (minutes) and the dot on the corresponding cooking area will flash. Example of a 30-minute configuration (Fig. 24).
 - Press the cooking area selection button and the corresponding timer will be shown on the display.

b. Cancelling the timer

Fig. 25

1. Press the cooking-area selection button of the area you wish to cancel the timer for.
2. Press the timer button and the timer indicator will flash.
3. Slide your finger on the slider to the 00 (left) position and the timer will be cancelled.

Auto switch-off

The induction hob features an auto switch-off system as well. It will be active when you forget to turn off a cooking area. The default auto switch-off times are shown in the following table

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

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 appliance.

Advice for cooking

- 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.
5. 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	- lightly heating small amounts of food - melting chocolate, butter, and food that burns quickly - simmering - gradually heating
3 - 4	- reheating - quickly cooking - cooking rice
5 - 6	crepes/omelettes
7 - 8	- stir-frying - cooking pasta
9	- stir-frying at a higher temperature - roasting/toasting - boiling soup - boiling water

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Dirt	Cleaning icon	Important
Usual dirt on glass (fingerprints, marks, food stains, etc.)	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.	- If you unplug the induction hob from the mains, the hot surface indicator will disappear, but the cooking zone 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.
Spills of sugar and other hot melted food on glass	Remove them immediately with a spatula or a suitable scraper for induction hobs, but be careful with the hot cooking zone: 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.	- 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.

Dirt on the touch controls	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.	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.
----------------------------	--	--

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. If the problem persists, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
The touch icons do not work	The icons are locked.	Unlock the icons. Check the 'Buttons lock' section for instructions.
It is difficult to use the touch icons	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 makes 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.
Fan noise from the induction hob	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.	This is usual and you do not need to worry. Do not unplug the hob from the mains if the fan is still running.
Cookware does not heat up and does not appear on the display	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 zone or is not centred in it.	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.
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)	Technical fault.	Write down the letters and numbers of the error, disconnect the induction hob from the mains and contact the official Cecotec Customer Service.

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.

ENGLISH

Error code	Problem	Possible solutions
E1	Fault in the temperature sensor of the ceramic hob - open circuit.	Check the connection or substitute the temperature sensor of the ceramic hob.
E2	Fault in the temperature sensor of the ceramic hob - short-circuit.	
Eb	Fault in the temperature sensor of the ceramic hob	
E3	High temperature of the hob sensor.	Wait for the hob temperature to return to normal. Press the Power button to restart the product.
E4	Fault in the temperature sensor of the insulated-gate bipolar transistor - open circuit.	Replace the power board.
E5	Fault in the temperature sensor of the insulated-gate bipolar transistor - short circuit.	
E6	Insulated-gate bipolar transistor high temperature.	Wait for the transistor temperature to return to normal. Press the Power button to restart the product. Check if the fan operates as usual, if not, replace 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.

Please 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 properly connected to the mains and if the latter works.	
	The auxiliary power board and the board connected to the display malfunction.	Check the connections.	
	The auxiliary power board is damaged.	Replace the power board.	
	The display is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons do not work, or the LED display does not work as usual	The display is damaged.	Replace the display board.	
The cooking power indicator turns on, but the cooking zones do not heat up	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, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power 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 Power 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 board and the board connected to the display malfunction.	Check the connections.	
	The display board of the communication unit is damaged.	Replace the display board.	
	The main board is damaged.	Replace the power board.	
The fan motor produces unusual noises	The motor fan is damaged.	Replace the fan.	

Please 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: 02764
Product: Bolero Squad I 3250 hob
Cooking areas: 3 areas
Supply voltage: 220-240 V~ 50/ 60 Hz
Installed electric power: 7400 W
Energy consumption of the EChob induction hob: 184,2 Wh/Kg

	Cooking zone 1	Cooking zone 2	Cooking zone 3
Minimum detection diameter	Ø 100 mm	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Rated power	1400 W	2400 W	3000 W
Boost power	1500 W	2600 W	3600 W
Cookware diameter	Ø 100 mm	Ø 210 mm	Ø 290 mm
ECcw energy consumption	285,7 Wh/Kg	378,6 Wh/Kg	752,5 Wh/Kg

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

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Foyer 1 (1400/1500 W)
2. Foyer 2 (2400/2600 W)
3. Foyer 3 (3000/3600 W)
4. Plaque en verre
5. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

Img. 2

1. Bouton marche/arrêt
2. Minuterie
3. Fonction Boost
4. Boutons de sélection du foyer
5. Régulateur tactile de puissance/temps
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 fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de

FRANÇAIS

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 +4 +1	490 +4 +1	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

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

Ventilation appropriée

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 supports de fixation 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.

Img. 7 :

1. Support de fixation

- Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur de votre plan de travail. Img. 8

Img. 8 :

1. Plaque à induction
2. Support de fixation

3. Plan de travail

Avertissement

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

- 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.

Il peut être connecté directement au réseau au moyen d'une connexion électrique monophasée/triphasée, comme indiqué sur l'image 9.

Img. 9 :

1. Neutre (N2) câble bleu
2. Neutre (N1) câble gris
3. Phase 2 (L2) câble marron
4. Phase 1 (L1) câble noir
5. Câble de terre jaune/vert

- 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 cuisson appropriés

- N'utilisez que des ustensiles de cuisson 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 cuisson.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson convient en faisant un test magnétique. Déplacez un aimant vers la base de l'ustensile de cuisson. 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 cuisson à tester et placez-le sur l'un des foyers.
- 2. Si  n'apparaît pas sur l'écran clignotant et que l'eau est chauffée, la poêle est appropriée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas appropriés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement la base de l'ustensile de cuisson, seule la zone ferromagnétique sera chauffée, le reste de la base risque de ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
- Si la partie ferromagnétique n'est pas homogène, mais comporte d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de l'ustensile de cuisson.
- Si la base de l'ustensile de cuisson est similaire à l'image 12, il est possible qu'elle ne soit pas détectée.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords pointus ou avec une base courbée. Img. 13
- Assurez-vous que la base de l'ustensile de cuisson est lisse et qu'elle a la même taille que le foyer. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre est égal à celui du foyer sélectionné. L'utilisation d'un ustensile légèrement plus large augmentera l'efficacité de l'énergie utilisée. L'utilisation d'un ustensile plus petit affectera l'efficacité. La plaque ne pourrait pas détecter un ustensile inférieur à 140 mm. Centrez toujours l'ustensile de cuisson 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

1. Maintenez appuyé le bouton marche/arrêt pendant environ 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 cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et secs.
3. Lorsque vous appuyez sur le bouton de sélection du foyer, le voyant situé à côté du bouton clignotera.
4. Sélectionnez un niveau de puissance en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile :

- 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.

Img. 16

1. Vers la droite > augmenter
2. Vers la gauche > diminuer

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

Cela peut signifier :

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

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

L'écran s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucun ustensile de cuisson n'est placé dessus.

Terminer la cuisson

1. Appuyez sur le bouton de sélection du foyer que vous souhaitez éteindre.
2. Désactivez le foyer en faisant glisser votre doigt sur la position « I » (la plus à gauche) du régulateur tactile. Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».
3. Éteignez complètement la plaque en appuyant sur le bouton marche/arrêt.

Attention aux surfaces chaudes

Img. 17

La plaque affichera un « H » sur tout foyer 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 cuisson.

Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost

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

1. Appuyez sur le bouton du foyer dans lequel vous souhaitez annuler cette fonction.
2. Appuyez sur le bouton Boost pour annuler la fonction Boost, et le foyer reviendra au réglage d'origine.

- 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 marche/arrêt. Vous pouvez donc éteindre la plaque avec le bouton marche/arrêt 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 :

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

Le temps maximum est de 99 min.

a. Utilisation de la minuterie comme compteur de minutes

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, l'écran de la minuterie affichera « 10 » et « 0 » commencera à clignoter.
3. Réglez le temps en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile. Exemple : si vous faites glisser votre doigt sur le niveau 5, l'écran affichera « 15 ». Img. 18
4. Appuyez à nouveau sur le bouton de la minuterie et « 1 » commencera à clignoter.
5. Réglez le temps en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile. Exemple : si vous sélectionnez « 9 », le temps affiché sera de 95 minutes. Img. 19
6. Lorsque vous réglez le temps, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant.
7. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil émettra un bip pendant 30 secondes et le témoin du temps affichera « - - ». (Img. 20)

b. Réglage de la minuterie pour éteindre un ou plusieurs foyers

Réglage d'un foyer

1. Appuyez sur le bouton de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie (par exemple, le foyer 3)
2. Appuyez immédiatement sur le bouton de la minuterie, « 10 » apparaîtra sur l'indicateur de la minuterie et « 0 » commencera à clignoter.
3. Réglez le temps en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile. Exemple : si vous faites glisser votre doigt sur le niveau « 5 », l'écran affichera « 15 ».
4. Appuyez à nouveau sur le bouton de la minuterie et « 1 » commencera à clignoter.
5. Réglez le temps en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile. Exemple : si vous sélectionnez « 9 », le temps affiché sera de 95 minutes.
6. Lorsque vous réglez le temps, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant.

Avertissement : le point rouge situé à côté du témoin de puissance s'allumera pour indiquer que vous avez sélectionné le foyer. (Img. 21)

7. Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement. (Img. 22)

Avertissement

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

Réglage de plusieurs foyers

- Les étapes pour configurer plusieurs foyers sont similaires aux étapes pour configurer un foyer.
- Lorsque vous réglez le temps de plusieurs foyers simultanément, les points des foyers sélectionnés s'allumeront. L'écran de la minuterie indiquera les minutes. Le point de la zone correspondante clignotera (Img. 23).

Img. 23 :

1. Réglage de 15 minutes
2. Réglage de 45 minutes

- Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra. L'écran de la minuterie affichera le nouveau temps (minutes) et le point du foyer correspondant clignotera. Exemple d'un réglage de 30 minutes (Img. 24).
- Appuyez sur le bouton de sélection du foyer et la minuterie correspondante s'affichera sur l'écran.

a. Annuler la minuterie

Img. 25

1. Appuyez sur le bouton de sélection du foyer dont vous souhaitez annuler la minuterie.
2. Appuyez sur le bouton de la minuterie et le témoin clignotera.

3. Faites glisser votre doigt sur le régulateur tactile jusqu'à la position « 00 » (gauche) et la minuterie sera annulée.

Arrêt automatique

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

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

Lorsque vous retirez les ustensiles de cuisson, 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 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 cuisson 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 cuisson 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 cuisson 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	- chauffer légèrement de petites quantités d'aliments - faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement - mijoter - chauffer progressivement
3 - 4	- réchauffer - cuire rapidement - cuire le riz
5 - 6	crêpes/pancakes
7 - 8	- faire sauter - cuire des pâtes
9	- 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.)	1. Débranchez la plaque à induction. 2. Appliquez un nettoyant pour plan de travail pendant que le verre est encore tempéré (mais pas chaud). 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Branchez de nouveau la plaque de cuisson si vous souhaitez continuer à l'utiliser.	- 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.	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 : 1. Débranchez la plaque de cuisson. 2. 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. 3. Essuyez toute saleté ou tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Saleté habituelle sur le verre ».	- 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	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.	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. Veillez à sécher la zone de contrôle tactile avant d'allumer de nouveau la plaque.

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 cuisson avec des bords rugueux. Utilisation d'éponges à récuser ou de produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisson à base plate et lisse. Consultez le paragraphe « Sélection des ustensiles de cuisson appropriés ». Consultez le paragraphe « Nettoyage et entretien ».
Certains ustensiles de cuisson émettent des bruits de craquement.	Cela peut être dû à la composition de votre ustensile de cuisson (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Ceci est normal dans le cas des ustensiles de cuisson et n'indique pas un défaut.

La plaque 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 cuisson 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 cuisson conçus pour les plaques à induction. Consultez le paragraphe « Sélection d'ustensiles de cuisson appropriés » Centrez l'ustensile de cuisson et assurez-vous que sa base correspond à la taille du foyer.
La plaque à induction ou un foyer s'est éteint de manière inattendue, un son est émis et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran de la minuterie).	Défaillance technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, 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-diagnostique. 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.

Codes d'erreur	Problème	Possibles solutions
E1	Erreur au niveau du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique.
E2	Erreur au niveau du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
Eb	Erreur au niveau du 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 marche/arrêt pour redémarrer le produit.
E4	Erreur au niveau du capteur de température du transistor IGBT - circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Erreur au niveau du capteur de température du transistor IGBT - court-circuit.	
E6	Température élevée du transistor IGBT.	Attendez que la température du transistor IGBT revienne à un niveau normal. Appuyez sur le bouton marche/arrêt 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.	

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 cuisson ne convient pas.	Utilisez un ustensile de cuisson 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 marche/arrêt 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 : 02764

Produit : Plaque Bolero Squad I 3250

Foyers : 3 foyers

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

Puissance électrique installée : 7400 W

Consommation d'énergie de la plaque à induction EChob : 184,2 Wh/kg

	Foyer 1	Foyer 2	Foyer 3
Diamètre minimum de détection	Ø 100 mm	Ø 120 mm	Ø 180 mm

Puissance nominale	1400 W	2400 W	3000 W
Puissance Boost	1500 W	2600 W	3600 W
Diamètre des ustensiles de cuisson	Ø 100 mm	Ø 210 mm	Ø 290 mm
Consommation énergétique ECcw	285,7 Wh/kg	378,6 Wh/kg	752,5 Wh/kg

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

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.
Le respect des lignes directrices susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

9. GARANTIE ET SAV

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

10. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Kochfeld 1 (1400/1500 W)
2. Kochfeld 2 (2400/2600 W)
3. Kochfeld 3 (3000/3600 W)
4. Glasplatte
5. Bedienfeld

Bedienfeld

Abb. 2

1. Ein-/Aus Taste
2. Timer
3. Boost-Funktion
4. Auswahlkosten für die Kochzone
5. Schieberegler Leistung/Zeit
6. Verriegelungstaste

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 fehlt oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

3. MONTAGE

Auswahl der Montagewerkzeuge

- Schneiden Sie die Arbeitsplatte an der Stelle aus, an der das Kochfeld eingebaut werden soll, entsprechend den in der Tabelle unten und in Abb. 3 angegebenen Maßen.
- Für den Einbau und die Benutzung muss ein Mindestabstand von 5 cm um das Loch herum eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie eine Arbeitsplatte aus hitzebeständigem und isolierendem Material (Holz und ähnliche

faserige oder hygroskopische Materialien sollten nicht als Arbeitsplattenmaterial verwendet werden, es sei denn, sie sind 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 +4 +1	490 +4 +1	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 Hängeschränk über dieser Platte muss mindestens 760 mm betragen. Abb. 5

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

Ausreichende Belüftung

Um zu vermeiden, dass Sie versehentlich mit dem Boden des Induktionskochfeldes 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 des Induktionskochfeldes 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.

DEUTSCH

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

Vor dem Einbau des Induktionskochfeldes

- Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche, auf der das Kochfeld installiert werden soll, eben ist, den Platzanforderungen entspricht und aus einem hitzebeständigen und isolierenden Material besteht.
- Wenn Sie das 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 des Induktionskochfeldes

- 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 des Induktionskochfeldes herausragen.
- Befestigen Sie das Induktionskochfeld an der Arbeitsplatte, indem Sie nach der Installation zwei Halterungen an die Unterseite der Platte schrauben (wie in Abbildung 7 dargestellt).

Legende Abb. 7:

1. Haltevorrichtung.

- Passen Sie die Position der Halterung an die Dicke der Arbeitsplatte an. Abb. 8

Legende Abb. 8:

1. Induktionskochfeld
2. Haltevorrichtung
3. Arbeitsplatte

Hinweis

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

- Es wird empfohlen, dass das Induktionskochfeld 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 das Induktionskochfeld 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.

DEUTSCH

Kann über einen einphasigen/dreiphasigen elektrischen Anschluss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, wie in Abb. 9 dargestellt.

Legende Abb. 9:

1. Neutraleiter (N2) blau
 2. Neutraleiter (N1) grau
 3. Phase 2 (L2) braunes Kabel
 4. Phase 1 (L1) schwarzes Kabel
 5. Erdungsleitung gelb/grün
- 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 korrekter elektrischer Anschluss hergestellt wurde und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
 - Das Kabel darf nicht geknickt oder gedrückt werden.
 - Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig auf Schäden.

Hinweis

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

4. BETRIEBUNG

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. Kuchengeräte
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 Induktionsymbol 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. Wenn das Kochgeschirr sie anzieht, bedeutet dies, dass es für das Induktionskochfeld geeignet ist. 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.
- Wenn der ferromagnetische Teil den Boden des Kochgeschirrs nur teilweise bedeckt, wird nur der ferromagnetische Bereich erwärmt, der Rest des Bodens erreicht möglicherweise keine ausreichende Temperatur zum Kochen.
- Wenn der ferromagnetische Teil nicht homogen ist, sondern andere Materialien wie Aluminium enthält, kann dies die Erhitzung und Erkennung des Kochgeschirrs beeinträchtigen.
- Wenn der Boden des Kochgeschirrs ähnlich wie in Abbildung 12 aussieht, wird er möglicherweise nicht erkannt.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden. Fig. 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. Das Induktionskochfeld kann keines 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

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Nach dem Einschalten des Kochfelds ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen „-“ oder „- -“ an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen 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 eine Leistungsstufe, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler streichen:
 - 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 Leistungsstufe während des Kochens jederzeit ändern.

Abb. 16

Legende Abb. 16

3. Nach rechts > erhöhen
4. Nach links > Verringern

Wenn und die Leistungseinstellung abwechselnd auf dem Display 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.

Das Display schaltet sich nach ca. 1 Minute automatisch aus, wenn kein Kochgeschirr eingesetzt ist.

Beenden des Kochens

1. Drücken Sie die Auswahl Taste für die Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler in die Position „I“ (ganz links) schieben. 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. 17

Das Kochfeld zeigt ein „H“ in 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

1. Drücken Sie die Auswahlstaste für die Kochzone.
2. Drücken Sie die Boost-Taste. >>> Auf der Zonenanzeige erscheint „P“ und die Leistung erreicht die Höchsttemperatur.

Funktion-Boost deaktivieren

1. Drücken Sie die Taste der Kochzone, die Sie abbrechen möchten.
 2. Drücken Sie die Taste „Boost“, um die Boost-Funktion zu deaktivieren, und die Kochzone kehrt zur ursprünglichen Einstellung zurück.
- 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 Karte im Notfall mit der Ein-/Ausschalttaste ausschalten können, aber die Tasten entsperren müssen, wenn Sie das Induktionskochfeld wieder einschalten.

Um die Tasten zu blockieren

Drücken Sie die Verriegelungstaste, die Timeranzeiger 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:

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

Die Höchstzeit beträgt 99 Minuten.

a. Verwendung des Timers als Minutenzähler

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, auf der Timer-Anzeige erscheint „10“ und die „0“ beginnt zu blinken.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler streichen. Beispiel: Wenn Sie zu Stufe 5 blättern, erscheint auf dem Display „15“. Abb. 18
4. Drücken Sie die Timer-Taste erneut und die „1“ beginnt zu blinken.
5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler fahren. Beispiel: Wenn Sie „9“ wählen, wird die Zeit auf 95 Minuten eingestellt. Abb. 19
6. Wenn Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Countdown sofort. Der LCD-Bildschirm wird die Restzeit anzeigen.
7. Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein 30-sekündiger Signalton und auf der Zeitanzeige erscheint „- -“ (Abb. 20).

b. **Einstellung des Timers für eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten**

Konfiguration einer Kochzone:

1. Drücken Sie die Auswahl Taste für die Kochzone, in der Sie den Timer einstellen möchten (z.B. Kochzone 3).
2. Drücken Sie sofort die Timer-Taste, auf der Timer-Anzeige erscheint eine „10“ und die „0“ beginnt zu blinken.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler fahren. Beispiel: Wenn Sie zur Stufe „5“ blättern, erscheint auf dem Display „15“.
4. Drücken Sie die Timer-Taste erneut und die „1“ beginnt zu blinken.
5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler fahren. Beispiel: Wenn Sie „9“ wählen, wird die Zeit auf 95 Minuten eingestellt.
6. Wenn Sie die Zeit eingestellt haben, beginnt der Countdown sofort. Der LCD-Bildschirm wird die Restzeit anzeigen.

Hinweis: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass Sie die Zone ausgewählt haben (Abb. 21).

7. Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab (Abb. 22).

Hinweis

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

Konfiguration von mehreren Kochstellen

- Die Schritte zum Einrichten mehrerer Kochzonen sind ähnlich wie die Schritte zum Einrichten einer Zone;
- Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Punkte der ausgewählten Kochzonen auf. Die Timeranzeige zeigt die Minuten an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt (Abb. 23).

Legende Abb. 23:

- 1. 15 Minuten Einstellung
- 2. 45 Minuten Einstellung

- Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone aus. Dann zeigt die Zeitanzeige die neue Zeit (Minuten) an und der entsprechende Zonenpunkt blinkt. Beispiel für eine 30-minütige Konfiguration (Abb. 24).
- Drücken Sie die Auswahlstaste für die Kochzone und der entsprechende Timer wird auf dem Display angezeigt.

b. Timer abbrechen

Abb. 25

- 1. Drücken Sie die Auswahlstaste für die Kochzone, in der Sie den Timer löschen möchten.
- 2. Drücken Sie die Timer-Taste und die Anzeige blinkt.
- 3. Schieben Sie den Finger auf dem Schieberegler auf die Position „00“ (links) und der Timer wird deaktiviert.

Abschaltautomatik

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 Produkts 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 Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.

DEUTSCH

- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Garen auf hoher Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen heiß wird.

Reis kochen und köcheln

- 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 angedickte Soßen sollten ebenfalls unter dem Kochpunkt gekocht werden.
- Bei einigen Rezepten, wie z. B. dem Garen 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, beiseite stellen und warm halten.
5. Sautieren Sie das Gemüse. Wenn das Fleisch heiß, aber noch knusprig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, legen das Fleisch wieder in das Kochgeschirr und geben die Soße dazu.
6. Rühren Sie die Zutaten sorgfältig um.
7. Sofort servieren.

Erkennung kleines 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 am besten geeigneten Einstellungen zu finden.

Wärmeeinstellung	Geeignet für
1 - 2	- Kleine Mengen leicht erwärmen - Schokolade, Butter und Lebensmitteln schmelzen, die schnell verbrennen - Köcheln - Allmählich aufwärmen
3 - 4	- Aufwärmen - Schnell kochen - Reis kochen
5 - 6	Crêpes/ Pfannkuchen
7 - 8	- Sautieren - Nudeln (Pasta) kochen
9	- Sautieren mit höherer Temperatur - Erhitzen - Suppe zum Kochen bringen - Wasser kochen

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Schmutz	Reinigung	Wichtig
Übliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken usw.)	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.	- 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/abrasive 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.

Verschüttungen von Zucker und anderen heißen geschmolzenen Lebensmitteln auf Glas	Entfernen Sie sie sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Spatel oder Schaber, aber achten Sie auf heiße Oberflächen in der Kochzone: 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.	- 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.
Verschmutzung auf dem Steuerfeld	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.	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 Berührungs-Bedienfeld abtrocknen, bevor Sie das Induktionskochfeld wieder einschalten.

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 Behührungsfeldes 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.
Das Induktionskochfeld gibt ein leichtes Summgeräusch ab, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.	Das liegt an der Technologie des Induktionskochfeldes.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte mit der Verringerung der Leistungseinstellung abnehmen oder ganz verschwinden.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in das Induktionskochfeld integrierter Lüfter ist aktiviert, um eine Überhitzung der elektronischen Komponenten zu verhindern. Sie kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes weiterlaufen.	Das ist normal und sollte kein Grund zur Sorge sein. Trennen Sie das Induktionskochfeld nicht von der Stromversorgung, wenn der Lüfter in Betrieb ist.

Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und erscheint nicht auf der Anzeige.	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.	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.
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 Kochtimers).	Technischer Fehler.	Notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, trennen Sie das Induktionskochfeld vom Netz und wenden Sie sich an den Kundendienst von Cecotec.

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	Temperatursensor des Induktionskochfeldes defekt - offener Stromkreis.	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor an der Keramikplatte aus.
E2	Fehler im Temperatursensor der Keramikplatte - Kurzschluss.	
Eb	Defekter Temperatursensor der Keramikplatte	

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	Fehler des IGBTs-Temperatursensors - Kurzschluss.	
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	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät eingeschaltet wird.	Es gibt keine Stromversorgung.	Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät eingeschaltet wird.	
	Die zusätzliche Stromplatte und die mit der Anzeige verbundene Platte fallen aus.	Überprüfen Sie die Anschlüsse.	
	Die zusätzliche Stromplatte ist beschädigt.	Tauschen Sie die zusätzliche Stromplatte aus.	
	Der Bildschirm ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatte der Anzeige.	
Einige Tasten funktionieren nicht, oder die LED-Anzeige funktioniert nicht normal.	Der Bildschirm ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatte der Anzeige.	
Die Kochleistungsanzeige leuchtet auf, aber der Heizvorgang beginnt nicht.	Hohe Heizplattentemperatur.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder -auslass ist möglicherweise blockiert.	
	Der Lüfter hat einen Fehler.	Prüfen Sie, ob der Lüfter normal funktioniert. Wenn nicht, ersetzen Sie den Lüfter.	
	Die SStromplatte ist beschädigt.	Tauschen Sie die Stromplatte aus.	

Die Heizung stoppt plötzlich während des Betriebs und "u" blinkt auf der Anzeige.	Das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr.	Die Kochgeschirr-Erkennungsschaltung ist beschädigt, tauschen Sie die Stromplatte aus.
	Der Durchmesser des Utensils ist sehr klein.		
	Das Kochfeld ist überhitzt.	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.	
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.	Überprüfen Sie die Anschlüsse.	
	Die Anzeige-Platte des Laufwerks ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatte der Anzeige.	
	Die Hauptplatte ist beschädigt.	Tauschen Sie die Stromplatte aus.	
Der Lüftermotor macht seltsame Geräusche.	Der Motorlüfter ist beschädigt.	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: 02764
Produkt: Bolero Squad I 3250 Induktionskochfeld
Kochzonen: 3 Bereiche
Spannung: 220-240 V~ 50/ 60 Hz
Installierte Stromleitungen: 7400 W
Energieverbrauch des EChob-Induktionskochfelds: 184,2 Wh/Kg

	Kochfeld 1	Kochfeld 2	Kochfeld 3
Minimaler Erfassungsdurchmesser	Ø 100 mm	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Nennleistung	1400 W	2400 W	3000 W
Booster-Leistung	1500 W	2600 W	3600 W
Durchmesser des Kochgeschirrs	Ø 100 mm	Ø 210 mm	Ø 290 mm
Energieverbrauch ECcw	285,7 Wh/Kg	378,6 Wh/Kg	752,5 Wh/Kg

*Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern
Made in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Zona di cottura 1 (1400/1500 W)
2. Zona di cottura 2 (2400/2600 W)
3. Zona di cottura 3 (3000/3600 W)
4. Piastra di vetro
5. Pannello di controllo

Pannello di controllo

Fig. 2

1. Icona di accensione/spegnimento
2. Timer
3. Funzione Boost
4. Icone di selezione della zona di cottura
5. cursore di regolazione della potenza/tempo
6. Icona di blocco

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere l'apparecchio dalla scatola e conservarla in un luogo sicuro insieme agli altri elementi d'imballaggio. Questo aiuterà a prevenire danni all'apparecchio 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 i componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

3. INSTALLAZIONE

Selezione degli attrezzi di installazione

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

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 +4 +1	490 +4 +1	50 min.	3 min.

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

Nota bene

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

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

Ventilazione adeguata

Per evitare il contatto accidentale con il fondo del piano cottura mentre è molto caldo, 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 del piano cottura. 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 alle esigenze di spazio e sia fatto di un materiale resistente al calore e isolato.
- Se si installa il piano cottura a induzione sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di una ventola di raffreddamento.
- L'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di sicurezza e alle norme e ai regolamenti applicabili.
- Il piano cottura è dotato di 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 il piano cottura.

Dopo aver installato il piano cottura

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

Staffe 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 le due staffe sul lato inferiore del piano cottura (Fig. 7) dopo l'installazione.

Legenda Fig. 7:

1. Staffa di fissaggio.

- Regolare la posizione della staffa allo spessore del piano di lavoro. Fig. 8

Legenda Fig. 8:

1. Piano cottura a induzione.
2. Staffa di fissaggio.
3. Piano di lavoro.

Avvertenza

Le staffe non possono in nessun caso toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione.

- 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 per evitare che il vapore danneggi 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 sia adatto alla potenza consumata dal piano cottura a induzione;
 2. La tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio;
 3. I cavi di alimentazione possano sopportare il carico specificato sull'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- Quando si collega il piano cottura a induzione alla corrente, non usare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamento o incendio.
 - Il cavo di alimentazione non deve essere in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi mai i 75 °C.

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.

Può essere collegato direttamente alla rete elettrica mediante un collegamento elettrico monofase/trifase, come illustrato nella Fig. 10.

Legenda della Fig. 9.

1. Neutro (N2) cavo blu
 2. Neutro (N1) cavo grigio
 3. Fase 2 (L2) cavo marrone
 4. Fase 1 (L1) cavo nero
 5. Cavo di messa a terra giallo/verde
- Se il cavo del piano cottura a induzione 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 di cottura, 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.
- Toccare le icone con il polpastrello e non con la punta del dito. Fig. 11
- Verrà emesso un bip ogni volta che il piano cottura rileva il dito.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (per esempio un utensile o un panno) che li copra. Anche una sottile patina d'acqua può rendere difficile l'uso dei comandi.

Selezione degli utensili di cottura adatti

- Usare solo utensili di cottura con un fondo adatto ai piani di cottura a induzione.
 - Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo degli utensili di cottura.
 - È possibile verificare se gli utensili di cottura sono adatti con un test del magnete. Spostare un magnete verso la base dell'utensile di cottura. Se il magnete rimane attaccato, l'utensile è adatto al piano cottura a induzione. Se non si possiede un magnete:
1. Versare un po' d'acqua nell'utensile di cottura che si vuole testare e metterlo su una delle zone di cottura.
 2. Se  non appare lampeggiando sull'indicatore e l'acqua si riscalda, l'utensile di cottura è adatto.
- Gli utensili di cottura fatti dei seguenti materiali non sono adatti: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
 - Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente il fondo dell'utensile di cottura, si riscalderà solo l'area ferromagnetica, mentre il resto del fondo potrebbe non raggiungere una temperatura sufficiente per la cottura.
 - Se la parte ferromagnetica non è omogenea, ma presenta altri materiali come l'alluminio, ciò può influire sul riscaldamento e sul rilevamento degli utensili (come pentole o padelle).
 - Se la base dell'utensile è simile a quella dell'immagine 12, quest'ultimo potrebbe non essere rilevato.
 - Non usare utensili di cottura con bordi seghettati o con una base curva. Fig.13
 - Assicurarsi che la base dell'utensile di cottura sia liscia, che sia piatta contro il vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare utensili di cottura con un diametro uguale al diametro della zona selezionata. L'utilizzo di un utensile di cottura 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 di cottura sulla zona di cottura. Fig. 14
 - Sollevare sempre gli utensili di cottura dal piano cottura a induzione; evitare di trascinarli per non graffiare il vetro. Fig. 15

Inizio cottura

1. Toccare l'icona di alimentazione 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 tocca l'icona di selezione della zona di cottura, l'indicatore accanto all'icona lampeggia.
4. Regolare il livello di potenza scorrendo il dito sul cursore:

- Se non si seleziona la potenza entro 1 minuto, il piano cottura si spegne automaticamente. Bisognerà riaccenderlo e tornare al passo 1.
- È possibile regolare il livello di potenza in qualsiasi momento durante la cottura.

Fig. 16

Legenda della Fig. 16

5. Verso destra > Aumento
6. Verso sinistra > Sinistra

Lampeggio intermittente di e dell'impostazione di potenza

Questo può significare che:

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

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

L'indicatore si spegne automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionato nessun utensile di cottura.

Fine cottura

1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura che si vuole spegnere.
2. Spegnerla la zona di cottura scorrendo il cursore a sinistra in posizione "I". Assicurarsi che l'indicatore mostri "0".
3. Spegnerla completamente il piano cottura toccando l'icona di alimentazione.

Precauzioni per le superfici calde

Fig. 17

Il piano cottura mostrerà una "H" sull'indicatore di ogni zona di cottura che è calda al tatto dopo l'uso. Il simbolo "H" scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata e avrà raggiunto una temperatura sicura. Si può anche usare il piano cottura in funzione di risparmio energetico se si vogliono riscaldare più utensili di cottura.

Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura.
2. Toccare l'icona Boost : l'indicatore della zona di cottura corrispondente mostrerà "P" a indicare che la zona di cottura raggiungerà la temperatura massima.

Annullamento della funzione Boost

1. Toccare l'icona della zona di cottura per cui si desidera annullare la funzione Boost.

2. Toccare l'icona Boost per annullare la funzione Boost: la zona di cottura ritornerà all'impostazione originale.
- 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 delle icone

- È possibile bloccare le icone per evitare un uso involontario (ad esempio, i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).
- Quando il blocco è attivo, tutte le icone verranno disabilitate tranne l'icona di alimentazione, per cui sarà possibile spegnere il piano cottura in caso di emergenza, ma bisognerà sbloccare le icone alla riaccensione del piano cottura.

Blocco delle icone

Toccare l'icona di blocco: l'indicatore del timer mostrerà "Lo".

Sblocco delle icone

Toccare a lungo l'icona di blocco per sbloccare le icone.

Timer

È possibile impostare il timer in due modi diversi:

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

Il tempo massimo configurabile è di 99 minuti.

a. Uso del timer come contaminuti

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso. Nota: per utilizzare il contaminuti, almeno una zona di cottura deve essere attiva.
2. Toccare l'icona del timer: l'indicatore del timer mostrerà "10" e lo "0" inizierà a lampeggiare.
3. Regolare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore. Esempio: se si scorre il cursore al livello 5, l'indicatore mostrerà "15". Fig. 18
4. Toccare nuovamente l'icona del timer: "1" inizierà a lampeggiare.
5. Regolare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore. Esempio: se si seleziona "9", l'impostazione dell'ora mostrata sarà di 95 minuti. Fig. 19
6. Quando viene impostato il tempo, il conto alla rovescia comincia immediatamente. L'indicatore mostrerà il tempo rimanente.
7. Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emetterà un segnale acustico di 30 secondi e l'indicatore mostrerà "– –" (Fig. 20).

b. **Regolazione del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura**

Configurazione della zona di cottura:

1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura per cui si desidera impostare il timer (per esempio, la zona 3).
2. Toccando immediatamente l'icona del timer, sull'indicatore del timer apparirà un "10" e lo "0" inizierà a lampeggiare.
3. Regolare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore. Esempio: se si scorre il cursore al livello 5, l'indicatore mostrerà "15".
4. Toccare nuovamente l'icona del timer: "1" inizierà a lampeggiare.
5. Regolare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore. Esempio: se si seleziona "9", l'impostazione dell'ora mostrata sarà di 95 minuti.
6. Quando viene impostato il tempo, il conto alla rovescia comincia immediatamente. L'indicatore mostrerà il tempo rimanente.

Avviso: il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accenderà, indicando che la zona è stata selezionata (Fig. 21).

7. Al termine del conto alla rovescia, la rispettiva zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Avviso

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

Configurazione di molteplici zone di cottura

- I passaggi per la configurazione di più zone di cottura sono simili a quelli per la regolazione di una zona;
- Se si imposta il tempo per più zone di cottura contemporaneamente, i punti delle zone di cottura selezionate si illumineranno. L'indicatore del timer mostrerà i minuti. Il punto della zona di cottura corrispondente lampeggerà (Fig. 23).

Legenda della Fig. 23:

1. Configurazione a 15 minuti
2. Configurazione a 45 minuti

- Al termine del conto alla rovescia, la zona di cottura corrispondente si spegnerà. L'indicatore del timer mostra il nuovo tempo (minuti) e l'indicatore della zona di cottura corrispondente lampeggerà. Esempio di configurazione a 30 minuti (Fig. 24).
- Toccare l'icona di selezione della zona di cottura: gli indicatori corrispondenti mostreranno i valori di timer.

a. **Arresto del timer**

Fig. 25

1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura per cui si desidera annullare il timer.
2. Toccare l'icona del timer: l'indicatore del timer lampeggerà.

3. Scorrere il dito sul cursore fino alla posizione "00" (verso sinistra): il timer verrà azzerato.

Autospegnimento

Un altro sistema di sicurezza del piano cottura a induzione è lo spegnimento automatico. 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 gli utensili di cottura, il piano cottura a induzione smette di riscaldarsi immediatamente e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

Avvertenza

È consigliabile che le persone con un pacemaker consultino il proprio medico prima di usare l'apparecchio.

Consigli di cottura

- Fare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso possono 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 cottura con base spessa.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nell'utensile di cottura e mettere la carne nella padella.
1. 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.
2. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per farla riposare e ammorbidire prima di servire.

Sauté

- 1 Scegliere un utensile di cottura a fondo piatto compatibile con il piano 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 l'utensile di cottura 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 nell'utensile di cottura e aggiungere la salsa.
- 6 Mescolare accuratamente gli ingredienti.
- 7 Servire subito.

Rilevamento di utensili di piccole dimensioni

Se sul piano cottura si mettono utensili di cottura 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 cottura a induzione per un altro minuto.

Regolazione termica

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

Regolazione termica	Adatto per
1 – 2	- 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	- riscaldare - cuocere rapidamente - cucinare riso
5 – 6	crêpe/pancake
7 – 8	- saltare - cucinare pasta
9	- 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.)	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.	- 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 detergenti 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 a induzione: il vetro potrebbe macchiarsi.

Resti di zucchero e altri alimenti sciolti caldi sul vetro	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: 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".	- 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 retracts, la lama del raschietto può essere affilata. Usare con estrema cautela e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Sporco sui comandi touch	1. Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente. 2. Assorbire le fuoriuscite 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.	Il piano cottura 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.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
Il piano cottura 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 di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
I comandi touch non rispondono.	Le icone touch sono bloccate.	Sbloccare le icone. Per le istruzioni, vedere la sezione relativa al blocco delle icone.
È difficile utilizzare le icone touch.	È possibile che vi sia una leggera pellicola d'acqua sulle icone o che le si stia toccando con la punta del dito e non con il polpastrello.	Assicurarsi che l'area di controllo touch sia asciutta e usare la punta delle dita quando si premono i pulsanti.
Il vetro è graffiato.	Utensili di cottura con bordi ruvidi. Sono state usate spugne o detergenti inadatti e abrasivi.	Usare utensili di cottura con basi piatte e lisce. Vedere la sezione "Selezione degli utensili di cottura adatti" Vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".
Alcuni utensili emettono rumori di scoppiettio o crepitio.	Questo può essere dovuto alla composizione dell'utensile di cottura (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.

Rumore della ventola del piano cottura a induzione.	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.	Questo è normale e non dovrebbe essere motivo di preoccupazione. Non scollegare il piano cottura dall'alimentazione mentre la ventola è in funzione.
Gli utensili di cottura non si riscaldano e non appaiono sull'indicatore.	Il piano cottura a induzione non rileva l'utensile perché non è adatto alla cottura a induzione. Il piano 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.	Utilizzare solo utensili progettati per la cottura a induzione. Fare riferimento alla sezione "Selezione degli utensili di cottura adatti" Centrare gli utensili di cottura e assicurarsi che la loro base corrisponda alla dimensione della zona di cottura.
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 sull'indicatore del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, scollegare il piano cottura a induzione dalla rete e contattare il Servizio di Assistenza Clienti di Cecotec.

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 cottura a induzione dal piano di lavoro.

Codici di errore	Problema	Possibili soluzioni
E1	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica - circuito aperto.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra ceramica.
E2	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica - cortocircuito.	
Eb	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica.	
E3	Temperatura elevata del sensore del piano cottura a induzione.	Aspettare che la temperatura del piano cottura a induzione ritorni alla normalità. Toccare l'icona di alimentazione per riavviare l'apparecchio.
E4	Guasto del sensore di temperatura del transistor IGBT - circuito aperto.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E5	Guasto del sensore di temperatura del transistor IGBT - cortocircuito.	
E6	Alta temperatura del transistor IGBT.	Attendere che la temperatura del transistor IGBT ritorni alla normalità. Toccare l'icona di alimentazione per riavviare l'apparecchio. 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.
E8	La tensione dell'alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Dopo il collegamento alla rete, l'apparecchio si accende normalmente.

U1	Guasto nella comunicazione.	Ricollegare la scheda dell'indicatore e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda dell'indicatore.
----	-----------------------------	---

Nota bene
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 c'è corrente.	Controllare che la spina sia ben collegata alla presa di corrente e che quest'ultima funzioni.	
	La scheda di alimentazione ausiliaria e la scheda collegata all'indicatore presentano un errore.	Verificare le connessioni.	
	La scheda di alimentazione ausiliaria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione ausiliaria.	
	L'indicatore è danneggiato.	Sostituire la scheda dell'indicatore.	
Alcuni pulsanti non funzionano, o l'indicatore LED non funziona normalmente.	L'indicatore è danneggiato.	Sostituire la scheda dell'indicatore.	

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 arresta improvvisamente durante il funzionamento e "u" lampeggia sull'indicatore.	L'utensile di cottura non è adatto.	Utilizzare un utensile di cottura 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 cottura a induzione ritorni alla normalità. Toccare l'icona di alimentazione per riavviare l'apparecchio.	
Quando si cerca di riscaldare zone della stessa dimensione, come la zona 1 e 2, l'indicatore mostra "u".	La scheda di alimentazione e la scheda collegata all'indicatore presentano un errore.	Verificare le connessioni.	
	La scheda dell'indicatore dell'unità di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda dell'indicatore.	
	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 bene

- 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: 02764
Prodotto: Piano cottura Bolero Squad I 3250
Zone di cottura: 3 zone
Tensione di alimentazione: 220-240 V~ 50/ 60 Hz
Potenza elettrica installata: 7400 W
Consumo energetico del piano cottura a induzione EChob: 184,2 Wh/Kg

	Zona di cottura 1	Zona di cottura 2	Zona di cottura 3
Diametro minimo di rilevamento	Ø 100 mm	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Potenza nominale	1400 W	2400W	3000 W
Potenza Boost	1500 W	2600 W	3600 W
Diametro degli utensili di cottura	Ø 100 mm	Ø 210 mm	Ø 290 mm
Consumo energetico ECcw	285,7 Wh/Kg	378,6 Wh/Kg	752,5 Wh/Kg

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

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o 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 di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de cozedura 1 (1400/1500 W)
2. Zona de cozedura 2 (2400/2600 W)
3. Zona de cozedura 3 (3000/3600 W)
4. Placa de vidro
5. Painel de controlo

Painel de controlo

Fig. 2

1. Ícone Ligar/Desligar
2. Temporizador
3. Função Boost
4. Ícones Seleção de zona de cozedura
5. Controlo deslizante Potência/Tempo
6. Ícone 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 desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídas e em bom estado. Se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica 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.
- Certifique-se de que a espessura da bancada é de pelo menos 30 mm. Selecione uma bancada com material resistente ao calor e isolado (madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de bancada a menos

que impregnados) para evitar choques elétricos ou deformações causadas pela radiação térmica da placa.

Nota

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

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 +4 +1	490 +4 +1	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 corretamente. Fig. 4

Nota

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

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

Ventilação adequada

Para evitar o contacto accidental com o fundo da placa quente, ou receber um choque elétrico 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.

Aviso

- 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.

PORTUGUÊS

- 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 elétricos 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 ativos [fase] se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- Em caso de dúvida sobre a instalação, consultar as autoridades e regulamentos locais de construção.
- Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) nas paredes que rodeiam a placa.

Após a instalação da placa

- O cabo de alimentação elétrica 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 proteção 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 suportes 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.

Legenda figura 7:

1. Suporte de fixação

- Ajuste a posição do suporte de acordo com a espessura da bancada. Fig. 8

Legenda figura 8:

1. Placa de indução
2. Suporte de fixação
3. Bancada

Aviso

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

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

Ligação da placa à rede elétrica

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 que:

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.

Aviso

- Verifique com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem modificações.

Quaisquer modificações devem ser levadas a cabo apenas por um eletricista qualificado.

Pode ser ligada diretamente à rede elétrica por meio de uma ligação elétrica monofásica/trifásica. Fig. 9

Legenda figura 9:

1. Neutro (N2) fio azul
2. Neutro (N1) fio cinzento

PORTUGUÊS

3. Fase 2 (L2) fio castanho
 4. Fase 1 (L1) fio preto
 5. Fio de terra amarelo/verde
- Se o cabo da placa de indução for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo vendedor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar perigos.
 - Se o aparelho for ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor de corrente residual de um polo com uma separação mínima de contacto de 3 mm.
 - A pessoa responsável pela instalação deve assegurar-se de que foi efetuada uma ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com as normas de segurança.
 - Não dobre nem pressione o cabo.
 - Verifique regularmente se o cabo está danificado.

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 eletromagnéticas que geram calor diretamente nos utensílios de cozinha, em vez de aquecer indiretamente a superfície do vidro. O vidro aquece por si só porque a frigideira acaba por aquecer.

Fig. 10

6. Utensílio de cozinha
7. Circuito magnético
8. Placa de vidro cerâmico
9. Bobina de indução
10. Correntes induzidas

Controlos tácteis

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

Seleção dos utensílios de cozinha adequados

- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para fogões de indução.
 - 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. Mova um ímã para a base dos utensílios de cozinha. Se o utensílio o atrair, significa que é adequado para a placa de indução. Se não tiver um ímã:
1. Verta um pouco de água nos utensílios de cozinha a serem testados e colocá-la numa das zonas de cozedura.
 2. Se  não estiver a piscar no ecrã 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.
 - Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base do utensílio de cozinha, só a zona ferromagnética será aquecida, podendo o resto da base não atingir uma temperatura suficiente para cozinhar.
 - Se a parte ferromagnética não for homogênea, mas tiver outros materiais, como o alumínio, isso poderá afetar o aquecimento e a deteção do utensílio de cozinha.
 - Se a base do utensílio de cozinha for semelhante à da figura 12, pode não ser detetada.
 - Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou uma base curva. Fig. 13
 - Certifique-se de que a base dos utensílios de cozinha é lisa, deitada contra o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize utensílios de cozinha com um diâmetro igual ao diâmetro da zona selecionada. A utilização de um utensílio ligeiramente mais largo aumentará a eficiência da energia utilizada. A utilização de um utensílio mais pequeno irá afetar a eficiência. A placa não pode detetar um utensílio inferior a 140 mm. Centrar sempre o utensílio de cozinha na zona de cozedura. Fig. 14
 - Levante sempre os utensílios de cozinha da placa de indução, não os deslizar, pois poderiam riscar o vidro. Fig. 15

Começar a cozinhar

1. Mantenha premido o ícone Ligar/Desligar durante 3 segundos. Depois de ligar a placa, esta emitirá um sinal sonoro uma vez e todos os indicadores mostrarão '-' ou '- - -', indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.
2. Coloque um utensílio de cozinha adequado na zona de cozedura que deseja utilizar. Certifique-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
3. Quando tocar no ícone de seleção da zona de cozedura, o indicador ao lado do ícone piscará.
4. Selecione um nível de potência fazendo deslizar o dedo sobre controlo deslizante:

PORTUGUÊS

- Se não selecionar 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.

Fig. 16

Legenda figura 16

7. Para à direita > aumentar
8. Para à esquerda < diminuir

Se no ecrã piscarem e a configuração da potência alternadamente

Isto pode significar:

- Não colocou os utensílios de cozinha na zona de cozedura correta.
- 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 corretamente centrados na zona de cozedura.

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

O ecrã desligar-se-á automaticamente após 1 minutos se não for colocado qualquer utensílio de cozinha.

Acabar de cozinhar

1. Toque no ícone de seleção da zona de cozedura que deseja desligar.
2. Desligue a zona de cozedura deslizando o dedo até a posição I (esquerda) do controlo deslizante. Certifique-se de que o ecrã mostra "0".
3. Desligue completamente a placa tocando no ícone Ligar/Desligar.

Cuidado com as superfícies quentes

Fig. 17

A placa mostrará um [H] em qualquer zona 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

Ativar a função Boost

1. Toque no ícone Seleção da zona de cozedura.
2. Toque no ícone Boost . O indicador de zona mostrará "P" e a potência atingirá a temperatura máxima.

Cancelar a função Boost

1. Toque no ícone da zona de cozedura que pretende anular.

2. Toque no ícone Boost para cancelar a função Boost, e a zona de cozedura voltará à configuração original.
- Esta função pode ser ativada em qualquer zona de cozedura.
 - A zona 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 ícones

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

Bloquear os ícones

Toque no ícone Bloqueio, o indicador do temporizador mostrará "Lo".

Desbloquear os ícones

Mantenha premido o ícone Bloqueio para desbloquear os ícones.

Temporizador

Pode definir o temporizador de duas maneiras diferentes:

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

O tempo máximo é de 99 minutos.

a. Uso do temporizador como ponteiro de minutos.

1. Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: para utilizar o ponteiro de minutos, pelo menos uma zona de cozedura deve estar ativa.
2. Toque no ícone Temporizador, o indicador do temporizador começará a piscar e o ecrã mostrará "10" e "0".
3. Defina o tempo deslizando o dedo sobre o controlo deslizante. Exemplo: se deslizar até o nível 5, o ecrã mostrará "15". Fig. 18
4. Toque no ícone Temporizador e o "1" começará a piscar.
5. Defina o tempo deslizando o dedo sobre o controlo deslizante. Exemplo: se selecionar "9", o ajuste de tempo mostrado será de 95 minutos. Fig. 19
6. Quando confirmar a hora, a contagem decrescente começará imediatamente. O ecrã mostrará o tempo restante.

7. Quando a contagem decrescente terminar, emitirá um sinal sonoro durante 30 segundos e o indicador do tempo mostrará "-". Fig. 20

b. **Configuração do temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura**

Configuração da zona de cozedura:

1. Toque no ícone Seleção da zona de cozedura em que deseja definir o temporizador (por exemplo, zona 3).
2. Toque no ícone Temporizador, no indicador do temporizador aparecerá "10" e o "0" começará a piscar.
3. Defina o tempo deslizando o dedo sobre o controlo deslizante. Exemplo: se deslizar até o nível 5, o ecrã mostrará "15".
4. Toque no ícone Temporizador e o "1" começará a piscar.
5. Defina o tempo deslizando o dedo sobre o controlo deslizante. Exemplo: se seleccionar "9", o ajuste de tempo mostrado será de 95 minutos.
6. Quando confirmar a hora, a contagem decrescente começará imediatamente. O ecrã mostrará o tempo restante.

Nota: o ponto vermelho ao lado do indicador de potência acender-se-á indicando que seleccionou a zona. Fig. 21

7. Quando a contagem decrescente terminar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada. Fig. 22

Aviso

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

Configuração de mais zonas de cozedura

- Os passos para a configuração de mais zonas de cozedura são semelhantes aos passos para a configuração de uma zona.
- Quando se ajusta o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos das zonas de cozedura seleccionadas acendem-se. O ecrã do temporizador mostrará os minutos. O ponto da zona correspondente piscará. Fig. 23

Legenda figura 23:

1. Definição de 15 minutos
2. Definição de 45 minutos

- Quando a contagem decrescente terminar, a zona de cozedura correspondente será desligada. Em seguida, o ecrã do temporizador mostrará a nova hora (minutos) e o ponto da zona correspondente piscará. Exemplo de uma configuração de 30 minutos. Fig. 24
- Toque no ícone Seleção da zona de cozedura e o temporizador correspondente será indicado no ecrã.

a. **Cancelar o temporizador**

Fig. 25

1. Toque no ícone Seleção da zona de cozedura na qual deseja anular o temporizador.
2. Toque no ícone Temporizador e o indicador piscará.
3. Deslize o dedo sobre o controlo deslizante para a posição "00" (esquerda) e o temporizador é cancelado.

Desligamento automático

Outro sistema de segurança da placa de indução é o desligamento automático. Isto é ativado quando se esquece de desligar uma zona 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

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

Aviso

As pessoas com um pacemaker 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.
- Reduza a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar num ambiente elevado e reduza o ambiente à medida que os alimentos aquecem.

Ferver no fogo baixo e cozinhar arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, em 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.

PORTUGUÊS

- 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 corretamente no tempo recomendado.

Costeletas de porco

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

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

Salteado

1. Escolhe um utensílio de cozinha de fundo plano que seja compatível com a placa de indução.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamento prontos. O salteado é rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozer os alimentos em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aqueça brevemente os utensílios de cozinha e adicionar duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro a carne, ponha-a de lado e mantenha-a quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, defina a zona de cozedura a um nível inferior, coloque a carne de volta no utensílio e adicione qualquer molho.
6. Mexa cuidadosamente os ingredientes.
7. Sirva imediatamente.

Deteção de pequenos artigos

Se colocar na placa de indução um tamanho inadequado ou objetos não magnéticos (por exemplo, alumínio) ou outros pequenos objetos (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 exata dependerá de vários fatores, tais como os utensílios de cozinha e a quantidade que cozinhar. Teste a placa de indução para encontrar as configurações que mais lhe convêm.

Configuração do calor	Adequado para
1 - 2	- aquecer ligeiramente pequenas quantidades de alimentos - derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente - ferver no fogo baixo - aquecer gradualmente
3 - 4	- reaquecer - ferver rapidamente - cozinhar arroz
5 - 6	- crepes/panquecas
7 - 8	- saltear - cozinhar pasta
9	- 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.)	1. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação. 2. Aplique 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.	- Se desligar a placa de indução da rede, o indicador "Superfície quente" não aparecerá, mas a zona de cozedura ainda estará quente. Tenha um cuidado especial. - Os esfregões de lavagem fortes, alguns de nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. - Nunca deixe resíduos de limpeza na placa de indução: o vidro pode ficar manchado.

Derramamentos de açúcar e outros alimentos quentes derretidos em vidro.	Removê-los imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na zona de cozedura: 1. Desligue a placa da fonte de alimentação. 2. Segure o utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derramamento numa zona fria da placa de indução. 3. Limpe qualquer sujidade ou derramamento com um pano ou papel de cozinha. 4. Siga os passos 2 a 4 na secção "Limpeza e manutenção".	- Remova 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.
Sujidade nos controlos tácteis	1. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação. 2. Absorva o derramamento 3. Limpe a zona de controlo de toque com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a zona com papel de cozinha. 5. Volte a ligar a placa à rede se desejar continuar a utilizá-la.	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 zona de controlo de toque antes de voltar a ligar a placa.

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. Verifique 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 reativos.	Os ícones 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 ícones ou pode estar a usar a unha do dedo para tocar nos ícones.	Certifique-se de que a zona de controlo tátil está seca e use a ponta dos dedos ao tocar nos ícones.
O vidro está riscado.	Utensílios de cozinha com bordas rugosas. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados" Consulte 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 potências altas.	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.

Ruído do ventilador da placa de indução.	Um ventilador de arrefecimento integrado na sua placa de indução foi ativado para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de a placa de indução ter sido desligada.	Isto é normal e não deve ser motivo de preocupação. Não desligue a placa da fonte de alimentação enquanto o ventilador estiver em funcionamento.
Os utensílios de cozinha não aquecem e não aparecem no ecrã.	A placa de indução não deteta o utensílio porque não é adequado para cozinhar por indução. A placa de indução não deteta o utensílio porque é demasiado pequeno para a zona de cozedura ou não está bem centrado nela.	Utilize apenas utensílios de cozinha concebidos para cozinhar na placa de indução. Veja a secção sobre “Seleção dos utensílios de cozinha adequados” Centre os utensílios de cozinha e assegure que a sua base corresponda ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, emite-se um som e é exibido um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no ecrã do temporizador de cozedura).	Falho técnico.	Escreva as letras e números do erro, desligar a placa de indução da rede e contactar o Serviço de Atendimento ao Consumidor oficial da Cecotec.

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 do sensor de temperatura da placa de cerâmica - circuito aberto.	Verifique a ligação ou substituir o sensor de temperatura na placa de cerâmica.
E2	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito.	
Eb	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito.	
E3	Temperatura elevada do sensor da placa.	Aguarde que a temperatura da placa volte ao normal. Toque no ícone Ligar/Desligar para reiniciar o aparelho.
E4	Falha do sensor de temperatura do transístor IGBT- circuito aberto.	Substitua a placa de alimentação de energia.
E5	Falha do sensor de temperatura do transístor IGBT- curto-circuito	
E6	Temperatura muito alta do transístor IGBT	Espere que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque no ícone Ligar/Desligar para reiniciar o aparelho. Verifique se o ventilador está a funcionar corretamente; se não estiver, substitua o ventilador.
E7	A tensão de alimentação é mais baixa do que a tensão nominal.	Verifique se o fornecimento de energia é normal. Após a ligação à rede, o produto liga-se normalmente.
E8	A tensão da fonte de alimentação é superior à tensão nominal.	
U1	Falha na comunicação.	Volte a ligar a placa do ecrã e a placa de alimentação de energia. Substitua a placa de alimentação de energia ou a placa do ecrã.

Nota

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

Falhas específicas e soluções

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a unidade é ligada.	Não há eletricidade.	Verifique 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 ecrã falham.	Verifique as conexões.	
	A placa de alimentação auxiliar de energia está danificada.	Substitua a placa de alimentação auxiliar de energia.	
	O ecrã está danificado.	Substitua a placa do ecrã.	
Alguns ícones não funcionam, ou o ecrã LED não funciona normalmente.	O ecrã está danificado.	Substitua a placa do ecrã.	
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.	Verifique se o ventilador está a funcionar normalmente. Caso contrário, substitua o ventilador.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação de energia.	

O aquecimento detém-se subitamente durante a operação e [U] pisca no ecrã.	O utensílio de cozinha não é adequado.	Utilize 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. Aguarde que a temperatura da placa volte ao normal. Toque no ícone Ligar/Desligar para reiniciar o aparelho.	
Ao tentar aquecer zonas do mesmo tamanho, tais como as zonas 1 e 2, o ecrã mostra "u".	A placa de alimentação e a placa ligada ao ecrã falham.	Verifique as conexões.	
	O painel de visualização da unidade de comunicação está danificado.	Substitua a placa do ecrã.	
	O quadro principal está danificado.	Substitua a placa de alimentação de energia.	
O motor do ventilador produz ruídos estranhos.	O ventilador do motor está danificado.	Substitua 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 incorreta anulará a garantia.
- Não tente desmontar a unidade por si próprio para evitar perigos e danos na placa de indução.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 02764
Produto: Placa Bolero Squad I 3250
Zonas de cozedura: 3
Tensão de alimentação: 220-240 V~ 50/ 60 Hz
Potência elétrica instalada: 7400 W
Consumo energético da placa de indução EC_{hot}: 184,2 Wh/kg

	Zona de cozedura 1	Zona de cozedura 2	Zona de cozedura 3
Diâmetro mínimo de deteção	Ø 100 mm	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Potência Nominal	1400 W	2400W	3000 W
Potência Boost	1500 W	2600 W	3600 W
Diâmetro utensílios de cozinha	Ø 100 mm	Ø 210 mm	Ø 290 mm
Consumo energético EC _{cw}	285,7 Wh/Kg	378,6 Wh/Kg	752,5 Wh/Kg

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto
Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.
A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

9. GARANTIA E SAT

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Kookzone 1 (1400/1500 W)
2. Kookzone 2 (2400/2600 W)
3. Kookzone 3 (3000/3600 W)
4. Glasplaat
5. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

Fig. 2

1. Aan/uit knop
2. Timer
3. Boost Functie
4. Kookzone selectie iconen
5. Schuifregelaar voor tijd en vermogen
6. Vergrendelknop

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die het beschermt tijdens het transport. Haal het apparaat 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

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 zijkanalen van de kookplaat en de binnenste 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 +4 +1	490 +4 +1	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. Afb. 4

Opmerking

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

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

Juiste ventilatie

Om te voorkomen dat u per ongeluk in aanraking komt met de onderkant van de kookplaat 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 kookplaat. 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 bodemplaat 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 apparaat moet op een stabiele en gladde ondergrond worden geplaatst (u kunt de verpakking gebruiken). Oefen geen kracht uit op de iconen die uit de kookplaat steken.
- Bevestig de plaat aan het werkblad door na de installatie twee beugels aan de onderkant van de plaat te schroeven (zie figuur 7).

Legende Fig. 7:

1. Bevestigingsbeugel.

- Pas de positie van de steun aan de dikte van uw werkblad aan. Fig. 8

Legende Fig. 8:

1. Inductiekookplaat.
2. Bevestigingsbeugel
3. Aanrecht

Waarschuwing

In geen geval mogen de beugels na de installatie de binnenste oppervlakken van het werkblad raken.

- Het wordt aanbevolen dat de kookplaat 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 overeen komt 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.

Kan rechtstreeks op het lichtnet worden aangesloten door middel van een eenfasige/driefasige elektrische aansluiting, zoals getoond in fig. 9.

Legende Fig. 9:

1. Neutraal (N2) blauwe draad
2. Neutraal (N1) grijze kabel
3. Fase 2 (L2) bruine draad
4. Fase 1 (L1) zwarte draad
1. Aardendraad geel/groen

NEDERLANDS

- 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.

Let op

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

Keuze van geschikt keukengerei

- Gebruik alleen keukengerei met een bodem die geschikt is voor inductiekookplaten.
- Kijk voor het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van het keukengerei.
- U kunt controleren of uw keukengerei geschikt is door middel van een magneetttest. Beweeg een magneet naar de onderkant van het keukengerei. 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 keukengerei 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.
- Keukengerei van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische voet, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
 - Als het ferromagnetische deel de bodem van het kookgerei slechts gedeeltelijk bedekt, wordt alleen het ferromagnetische deel verwarmd en bereikt de rest van de bodem mogelijk niet voldoende temperatuur om te koken.
 - Als het ferromagnetische deel niet homogeen is, maar andere materialen bevat zoals aluminium, kan dit de verwarming en detectie van het kookgerei beïnvloeden.
 - Als de basis van het kookgerei lijkt op figuur 12, wordt deze mogelijk niet gedetecteerd.
 - Gebruik geen keukengerei met gekartelde randen of een gebogen bodem. Afb.13
 - Zorg ervoor dat de bodem van het keukengerei glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Gebruik keukengerei met een diameter die gelijk is aan de diameter van de gekozen zone. Het gebruik van een iets breder keukengerei zal de efficiëntie van de gebruikte energie verhogen. Het gebruik van een kleinere 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

1. Houd de aan/uit knop ongeveer 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 keukengerei op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van het keukengerei en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Wanneer u op de kookzone selectie icoon drukt, gaat de indicator naast de icoon knipperen.
4. Selecteer een vermogensniveau door met uw vinger over de schuifknop te schuiven:
 - 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 vermogensniveau op elk moment tijdens het koken wijzigen.

Fig. 16

Legende Fig. 16

1. Naar rechts > verhogen
2. Naar links > verlagen

Als het display en de stroominstelling afwisselend knippert

Dit kan betekenen:

- U hebt het keukengerei niet in de juiste kookzone geplaatst.
- Het keukengerei dat u gebruikt is niet geschikt voor de inductiekookplaat.
- Het keukengerei is te klein of niet juist gecentreerd in de kookzone.

Als u geen geschikt keukengerei in de kookzone plaatst, zal er geen warmte geproduceerd worden.

Het display schakelt na ongeveer 1 minuut automatisch uit als er geen kookgerei is geplaatst.

Koken afronden

1. Druk op de kookzone selectie icoon die u wilt uitschakelen.
2. Schakel de kookzone uit door uw vinger naar de "I" (meest linkse) positie op de schuifknop te schuiven. Zorg ervoor dat het display [0] weergeeft.
3. Schakel de kookplaat volledig uit door op de aan/uit-icoon te drukken.

Voorzichtig met hete oppervlakken

Fig. 17

De kookplaat geeft een "H" weer in elke kookzone die na gebruik heet aanvoelt. De "H" verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld en een veilige temperatuur heeft bereikt. U kunt een kookplaat ook gebruiken als energiebesparende functie als u meer keukengerei wilt verwarmen.

Gebruik van de Boost functie

Boost functie activeren

1. Druk op de kookzone selectie knop.
2. Druk op de Boost knop.  P" verschijnt op de zone-indicator en het vermogen bereikt de maximumtemperatuur.

De Boost functie annuleren

1. Druk op de knop voor de kookzone die u wilt annuleren.
 2. Druk op de knop "Boost" om de Boost-functie te annuleren en de kookzone keert terug naar de oorspronkelijke instelling.
- 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 iconen

- U kunt de iconen 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:

- a. Hij kan gebruikt worden als minutenwijzer. In dit geval zal geen enkele kookzone worden uitgeschakeld wanneer de timer afloopt.
- b. U kunt het zo programmeren dat een of meer kookzones worden uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken.

De maximale tijd is 99 minuten.

a. Gebruik van de timer als minutenwijzer

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 timerdisplay toont "10" en de "0" begint te knipperen.
3. Pas de tijd aan door met uw vinger over de schuifknop te schuiven. Voorbeeld: als u naar niveau 5 scrollt, toont het scherm "15". Fig. 18
4. Druk nogmaals op de timerknop en de "1" begint te knipperen.
5. Stel de tijd in door met uw vinger over de schuifknop te schuiven. Voorbeeld: als u "9" selecteert, is de weergegeven tijdsinstelling 95 minuten. Fig. 19
6. Wanneer u de tijd bevestigt, begint het aftellen onmiddellijk. Het scherm zal de resterende tijd weergeven.
7. Wanneer het aftellen is voltooid, klinkt er 30 seconden lang een pieptoon en wordt "- -" weergegeven op het tijddisplay (Fig. 20).

b. De timer gebruiken om één of meer kookzones uit te schakelen

Configuratie van een kookzone:

1. Druk op de keuzetoets voor de kookzone waarin u de timer wilt instellen (bijv. zone 3).
2. Druk onmiddellijk op de timerknop, er verschijnt een "10" op de timerindicator en "0" begint te knipperen.
3. Stel de tijd in door met uw vinger over de schuifknop te schuiven. Voorbeeld: als u naar niveau "5" scrollt, toont het scherm "15".
4. Druk nogmaals op de timerknop en de "1" begint te knipperen.

- 5. Stel de tijd in door met uw vinger over de schuifknop te schuiven. Voorbeeld: als u "9" selecteert, is de weergegeven tijdsinstelling 95 minuten.
- 6. Wanneer u de tijd bevestigt, begint het aftellen onmiddellijk. Het scherm zal de resterende tijd weergeven.

Opmerking: De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd (Fig. 21).

- 7. Als het aftellen voorbij is, schakelt de betreffende kookzone automatisch uit (Fig. 22).

Let op

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

Configuratie van meer kookzones

- De stappen voor het instellen van meer kookzones zijn vergelijkbaar met de stappen voor het instellen van één zone;
- Wanneer u de tijd voor meerdere kookzones tegelijk instelt, branden de stippen van de geselecteerde kookzones. Het timerdisplay geeft de minuten weer. Het punt van de bijbehorende zone knippert (Fig. 23).

Legende Fig. 23:

- 1. 15 minuten instellen
- 2. 45 minuten instellen

- Als het aftellen voorbij is, wordt de betreffende kookzone uitgeschakeld. Vervolgens toont het timerdisplay de nieuwe tijd (minuten) en knippert het bijbehorende zonepunt. Voorbeeld van een configuratie van 30 minuten (Fig. 24).
- Druk op de selectieknop voor de kookzone en de bijbehorende timer verschijnt op het display.

a. Annuleren van de timer

Fig. 25

- 1. Druk op de selectieknop voor de kookzone waarin u de timer wilt annuleren.
- 2. Druk op de timerknop en de indicator knippert.
- 3. Schuif je vinger op de schuifknop naar de positie "00" (links) en de timer wordt geannuleerd.

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 keukengerei verwijderd, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk met verwarmen en schakelt de kookplaat na 2 minuten automatisch uit.

Waarschuwing

Personen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze dit product 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

- Sudderen 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. Sprengel een klein beetje olie in de hete pan en leg het vlees erin.
4. Draai het vlees tijdens het bakken slechts één keer om. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van het vlees en uw smaak. De tijd kan variëren van 2 tot 8 minuten per kant. Druk op de filet om de gaarheid te meten; hoe steviger de filet, hoe gaarder hij is.
5. Laat de 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.

NEDERLANDS

- 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 keukengerei 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	- Kleine hoeveelheden voedsel lichtjes verwarmen - Het smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt - Op laag vuur koken - Gelijmatig koken
3 - 4	- Opwarmen - Snel koken - Rijst koken
5 - 6	Crêpes/pannenkoeken
7 - 8	- Sauteren - Pasta koken
9	- Op hoge temperatuur sauteren - Grillen - Soep koken - Water koken

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Vuil	Grondige	Belangrijk
Gebruikelijk vuil op glas (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken, enz.)	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.	- 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.

Het morsen van suiker en ander heet gesmolten voedsel op glas	Verwijder ze onmiddellijk met een spatel of een schraper die geschikt is voor inductiekookplaten, maar pas op voor hete oppervlakken in de kookzone: 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 "Reiniging en onderhoud".	- 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.
Vuil op de aanraakbediening	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.	De inductiekookplaat kan piepen en uitschakelen, en de aanraakbediening werkt mogelijk niet als er vloeistof op staat. Zorg ervoor dat u het aanraakbedieningsgebied afdroogt voordat u de kookplaat weer inschakelt.

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 iconen 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 iconen liggen of u gebruikt uw vingertop om de iconen in te drukken.	Zorg ervoor dat het aanraakbedieningsgebied droog is en gebruik uw vingertop bij het indrukken van de iconen.
Er zitten krassen op het glas.	Keukengerei met ruwe randen. Gebruik van ongeschikte en schurende schuursponsjes of reinigingsproducten.	Gebruik keukengerei 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 keukengerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	Dit is normaal voor keukengerei en wijst niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt een licht zoemend geluid bij gebruik op hoog vuur.	Dit is te danken aan de technologie van inductie koken.	Dit is normaal, maar het geluid zou moeten afnemen of geheel verdwijnen naarmate de vermogensstand wordt verlaagd.

NEDERLANDS

Ventilator geluid van de inductie kookplaat.	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.	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.
Het kookgerei warmt niet op en verschijnt niet op het display.	De inductiekookplaat detecteert het keukengerei niet omdat het niet geschikt is voor inductie koken. De inductiekookplaat detecteert het keukengerei niet omdat het te klein is voor de kookzone of er niet goed op gecentreerd is.	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.
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).	Technische storing.	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.

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.

Foutmelding	Probleem	Mogelijke oplossingen
E1	Storing temperatuursensor keramische kaart - open circuit.	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor op de keramische plaat.
E2	Fout in de temperatuursensor van de keramische plaat - kortsluiting.	
Eb	Fout in de temperatuursensor van de keramische plaat	
E3	Verhoogde sensor temperatuur.	Wacht tot de temperatuur van de kookplaat weer normaal is. Druk op de aan/uit knop om het product opnieuw op te starten.
E4	Storing in de temperatuursensor van de IGBT-transistor - open circuit	Vervang de stroomtoevoer.
E5	Storing in de temperatuursensor van de IGBT-transistor - kortsluiting	
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.
E8	De spanning van de voeding is hoger dan de nominale spanning.	Na aansluiting op het elektriciteitsnet schakelt het product normaal in.
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 apparaat 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 display 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 kookplaat van het display	
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 kookgerei.	Het kookgerei-detectiecircuit is beschadigd, vervang de voedingskaart.
	De diameter van het kookgerei is zeer klein.		
	De kookplaat is oververhit.	Het apparaat 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.	
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 kookplaat van het display	
	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 apparaat niet zelf te demonteren om gevaar en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie: 02764
Product: Kookplaat Bolero Squad I 3250
Kookzones: 3 zones
Voedingsspanning: 220-240 V~ 50/ 60 Hz
Elektrische stroom geïnstalleerd: 7400 W
Energieverbruik van de EChob inductiekookplaat: 184,2 Wh/Kg

	Kookzone 1	Kookzone 2	Kookzone 3
Minimale detectiediameter	Ø 100 mm	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Nominaal vermogen	1400 W	2400W	3000 W
Boost vermogen	1500 W	2600 W	3600 W
Diameter van het keukengerei	Ø 100 mm	Ø 210 mm	Ø 290 mm
Energieverbruik ECcw	285,7 Wh/Kg	378,6 Wh/Kg	752,5 Wh/Kg

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

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accu's 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 richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

10. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden 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 1 (1400/1500 W)
2. Strefa gotowania 2 (2400/2600 W)
3. Strefa gotowania 3 (3000/3600 W)
4. Szklana płyta
5. Panel sterowania

Panel sterowania

Rys. 2

1. Przycisk włączania/wyłączania
2. Programator czasowy
3. Funkcja Boost
4. Przyciski wyboru strefy gotowania
5. Suwak regulacji mocy/czasu
6. Przycisk blokady

2. PRZED UŻYCIEM

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

3. INSTALACJA

Wybór narzędzi instalacji

- Wytnij blat w miejscu, w którym zamierzasz umieścić płytę, przestrzegając wymiarów podanych w poniższej tabeli i na rys. 3.
- W celu instalacji i użytkowania należy zachować wolne miejsce o szerokości minimum 5 cm wokół otworu.
- Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Należy wybrać blat roboczy z materiału odpornego na ciepło i izolowanego (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie powinny być używane jako blat roboczy, chyba że są impregnowane), aby

uniknąć porażenia prądem lub deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej.

Uwaga

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

Rys. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 +4 +1	490 +4 +1	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 działa poprawnie. Rys. 4

Uwaga

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

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

Odpowiednia wentylacja

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

- Wokół zewnętrznej części płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Należy upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat po instalacji płyty.
- Należy pamiętać, że klej, który łączy tworzywo sztuczne lub drewno z meblem 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 montażem płyty

- Upewnij się, że blat, na którym ma zostać zamontowana płyta jest wypoziomowany, spełnia wymagania przestrzenne oraz jest wykonany z żaroodpornego i izolowanego materiału.

- Jeśli płyta indukcyjna zostanie zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Cały proces musi spełniać wszystkie wymogi bezpieczeństwa oraz obowiązujące przepisy i regulacje.
- Płyta zawiera wyłącznik bezpieczeństwa, który pozwala na całkowite odłączenie jej od sieci elektrycznej. Przełącznik został zainstalowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi elektryczności.
- Przełącznik izolacyjny musi być zatwierdzonym modelem i zapewniać separację styków 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę wymagań).
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Użyj żaroodpornych, łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na ścianach otaczających płytę kuchenną.

Po montażu płyty

- Przewód zasilający nie może być dostępny przez drzwi szafy lub szuflady.
- Upewnij się, że zapewniony jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty indukcyjnej.
- Jeśli płyta indukcyjna jest instalowana nad szufladami lub szafką, należy zainstalować barierę termiczną pod spodem płyty.
- Przełącznik izolacyjny musi być łatwo dostępny dla użytkownika.

Uchwyty mocujące

- Należy umieścić urządzenie na stabilnej i gładkiej powierzchni (można używać opakowania). Nie wywieraj siły na przyciski wystające z płyty.
- Zamocuj płytę na blacie, przykręcając dwa wsporniki do dolnej części płyty (jak pokazano na rysunku 7) po instalacji.

Legenda Rys. 7:

1. Uchwyty mocujące.

- Dostosuj położenie wspornika do grubości blatu. Rys. 8

Legenda Rys. 8:

1. Płyta indukcyjna.
2. Uchwyty mocujące
3. Blat

Ostrzeżenie

W żadnym wypadku wsporniki nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu po zamontowaniu.

- Zaleca się, aby płyta była instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie należy przeprowadzać instalacji samodzielnie.
- 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 być odporne na 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 płyty 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.
- Przewód zasilający nie może stykać się z żadną gorącą częścią i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekraczała w żadnym momencie 75°C.

Ostrzeżenie

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

Wszelkie modyfikacje powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Można podłączyć bezpośrednio do sieci elektrycznej za pomocą jednofazowego/trójfazowego połączenia elektrycznego, jak pokazano na rys. 9.

Legenda Rys. 9:

1. Neutralny (N2) kabel niebieski
2. Neutralny (N1) kabel szary
3. Faza 2 (L2) kabel brązowy
4. Faza 1 (L1) kabel czarny
5. Kabel uziemiający żółty/zielony

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

Uwaga

Dolna powierzchnia i przewód 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

Przyciski dotykowe

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich mocno naciskać.
- Używaj opuszcza 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 zastania ich żaden przedmiot (na przykład przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.

Wybór odpowiednich przyborów kuchennych

- Używaj tylko naczyń z podstawą odpowiednią do płyt indukcyjnych.
 - Poszukaj symbolu indukcji na zewnątrz lub na dnie naczynia.
 - Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, wykonując test magnesu. Przesuń magnes w kierunku dna naczynia. Jeśli naczynie go przyciąga, oznacza to, że nadaje się do płyty indukcyjnej. Jeśli nie masz magnesu:
1. Wlej trochę wody do testowanego naczynia i umieść je na jednym z pól grzejnych.

2. Jeśli  wyświetlacz nie miga, a woda jest podgrzewana, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika.
 - Jeśli część ferromagnetyczna tylko częściowo pokrywa podstawę naczynia, tylko obszar ferromagnetyczny zostanie podgrzany, a pozostała część podstawy może nie osiągnąć wystarczającej temperatury do gotowania.
 - Jeśli część ferromagnetyczna nie jest jednorodna, ale zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to mieć wpływ na ogrzewanie i wykrywanie naczynia.
 - Jeśli podstawa naczynia jest podobna do tej na zdjęciu 12, może nie zostać wykryta.
 - 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 używanej energii. Używanie mniejszego naczynia wpłynie na wydajność. Płyta może nie wykryć patelni mniejszej 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

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania przez około 3 sekundy. Po włączeniu płyta wyda jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki pokażą „-” lub „- -”, wskazując, że płyta indukcyjna weszła w tryb czuwania.
 2. Umieść odpowiednie naczynie w strefie grzejnej, której 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 poziom mocy, przesuwając palcem po suwaku:
 - Jeśli nie wybierzesz mocy w ciągu 1 minuty, płyta wyłączy się automatycznie. Musisz ją ponownie włączyć i wrócić do kroku 1.
 - Poziom mocy można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.
- Rys. 16
- Legenda Rys. 16
1. W prawo > zwiększanie
 2. W lewo < zmniejszanie

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 grzejnym, ciepło nie będzie wytwarzane.

Ekran wyłączy się automatycznie po około 1 minucie, jeśli nie położysz na nim żadnych przyborów kuchennych.

Koniec gotowania

1. Naciśnij przycisk wyboru strefy grzejnej, którą chcesz wyłączyć.
2. Wyłącz strefę grzewczą, przesuwając palec do pozycji „I” (z lewej) na suwaku. Upewnij się, że ekran pokazuje „0”.
3. Całkowicie wyłącz płytę, naciskając przycisk włączania/wyłączania.

Ostrożność przy gorących powierzchniach

Rys. 17

Płyta będzie wyświetlać literę „H” na każdej strefie gotowania, która jest gorąca w dotyku po użyciu. Litera „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

1. Naciśnij przycisk wyboru strefy grzejnej, którą chcesz wyłączyć.
2. Naciśnij przycisk Boost. >>> Na wskaźniku strefy pojawi się „P”, a moc osiągnie maksymalną temperaturę.

Anulowanie funkcji Boost

1. Naciśnij przycisk strefy gotowania, którą chcesz anulować.
 2. Naciśnij przycisk „Boost”, aby anulować funkcję Boost, a strefa grzejna powróci do pierwotnego ustawienia.
- 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 pól grzewczych przez dzieci).
- Po aktywowaniu blokady wszystkie przyciski zostaną wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania, dzięki czemu można wyłączyć płytę za pomocą przycisku włączania/wyłączania w sytuacji awaryjnej, ale konieczne będzie odblokowanie przycisków po włączeniu płyty ponownie.

Aby zablokować przyciski

Naciśnij przycisk blokady, wskaźnik programatora czasowego pokaże „Lo”.

Aby odblokować przyciski

Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady, aby odblokować przyciski.

Programator czasowy

Możesz ustawić programator na dwa różne sposoby:

- a. Można używać go jako minutnika. W tym przypadku, nie wyłączy się żadna strefa gotowania kiedy minutnik zakończy odliczanie.
- b. Można go zaprogramować tak, aby jedna lub więcej stref gotowania wyłączyło się po upływie ustawionego czasu.

Maksymalny czas to 99 minut.

a. Użytkowanie programatora czasowego jako minutnika

1. Upewnij się, że płyta jest włączona. Uwaga: aby korzystać z minutnika, co najmniej jedna strefa gotowania musi być aktywna.
2. Naciśnij przycisk minutnika, na wyświetlaczu pojawi się „10”, a cyfra „0” zacznie migać.
3. Dostosuj czas, przesuwając palcem po suwaku. Przykład: Jeśli przejdiesz do poziomu 5, na wyświetlaczu pojawi się „15”. Rys. 18
4. Naciśnij ponownie przycisk programatora czasowego, a cyfra „1” zacznie migać.
5. Ustaw czas, przesuwając palcem po suwaku. Przykład: Jeśli wybierzesz „9”, wyświetlane ustawienie czasu będzie wynosić 95 minut. Rys. 19
6. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz będzie pokazywać pozostały czas.
7. Gdy odliczanie dobiegnie końca, przez 30 sekund będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a wskaźnik czasu pokaże „- -” (Rys. 20).

b. Użytkowanie programatora czasowego w celu wyłączenia strefy gotowania**Konfiguracja strefy gotowania:**

1. Naciśnij przycisk wyboru strefy grzejnej, w której chcesz zaprogramować minutnik (na przykład strefa 3).
2. Natychmiast naciśnij przycisk programatora czasowego, wyświetlacz minutnika pokaże „10”, a „0” zacznie migać.
3. Ustaw czas, przesuwając palcem po suwaku. Przykład: Jeśli przejdiesz do poziomu „5”, na wyświetlaczu pojawi się „15”.
4. Naciśnij ponownie przycisk programatora czasowego, a cyfra „1” zacznie migać.
5. Ustaw czas, przesuwając palcem po suwaku. Przykład: Jeśli wybierzesz „9”, wyświetlane ustawienie czasu będzie wynosić 95 minut.
6. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz będzie pokazywać pozostały czas.

Ostrzeżenie: Czerwony punkt po stronie wskaźnika na poziomie mocy zaświeci się wskazując, że została wybrana dana strefa (Rys. 21)

7. Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie (Rys. 22).

Uwaga

Inne strefy grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Konfiguracja innych stref gotowania

- Kroki do konfiguracji większej liczby stref gotowania są podobne do kroków konfiguracji jednej strefy.
- Kiedy skonfigurujesz czas dla różnych stref gotowania na przemian, punkty wybranych stref gotowania będą się świecić. Ekran programatora czasowego pokazuje czas w minutach. Punkt danej strefy miga (Rys. 23).

Legenda Rys. 23:

1. Konfiguracja na 15 minut
2. Konfiguracja na 45 minut

- Kiedy skończy się odliczanie, dana strefa gotowania się wyłączy. Następnie wyświetlacz programatora czasowego pokaże nowy czas (minuty) i odpowiednia kropka strefy zacznie migać. Przykład konfiguracji na 30 min (Rys. 24).
- Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania i odpowiedni programator czasowy pokaże się na ekranie.

a. Anulowanie programatora czasowego

Rys. 25

1. Naciśnij przycisk wyboru strefy grzejnej, dla której chcesz anulować minutnik.
2. Naciśnij przycisk minutnika, a wskaźnik zacznie migać.
3. Przesuń palec na suwaku do pozycji „00” (w lewo), a minutnik zostanie anulowany.

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

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

Po zdjęciu 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 produktu.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewają. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą ulec samoistnemu zapaleniu, stwarzając poważne zagrożenie pożarowe.
- Gdy jedzenie zacznie się gotować, zmniejsz moc.
- Używanie pokrywki 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 odbywa się poniżej punktu wrzenia, w temperaturze około 85°C, gdy na powierzchnię gotowanego płynu unoszą się pęcherzyki powietrza. Jest niezastąpiony do przyrządzania pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ wzmacnia smaki bez rozgotowywania potraw. Sosy na bazie jajek i mąki również powinny być gotowane poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre przepisy, takie jak gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecany czas.

Kotlety wieprzowe

W celu gotowania smacznych i soczystych filetów:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej przez ok. 20 min przed jej gotowaniem.
2. Rozgrzej naczynie do gotowania z grubym dnem.
3. Posmaruj obydwie strony filetu olejem. Skrop niewielką ilością oleju rozgrzane naczynie i umieść w nim mięso.
4. Odwróć mięso tylko jeden raz podczas gotowania. Dokładny czas gotowania będzie zależał od grubości filetu i Twoich upodobań. Czas może się różnić od 2 do 8 minut na każdej stronie. Naciśnij filet, aby zmierzyć stopień wysmażenia; im twardszy filet, tym bardziej jest ugotowany.
5. Pozostaw stek na kilka minut na gorącej płycie, aby się rozluźnił i zmiękł przed podaniem.

Saute

1. Wybierz naczynie z płaskim dnem, które można łączyć z płytą indukcyjną.
2. Przygotuj wszystkie składniki i przybory. Saute to szybkie smażenie. Gotując duże ilości potraw, gotuj w mniejszych partiach.
3. Krótko podgrzej naczynie i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odstaw na bok i trzymaj w cieple.

5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz moc palnika, ponownie umieść mięso w naczyniu i dodaj sos.
6. Dokładnie wymieszaj składniki.
7. Natychmiast podawaj.

Wykrywanie małych naczyń

Jeśli umieścisz na płycie indukcyjnej naczynia o nieodpowiednim 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 będzie kontynuował gotowanie na płycie indukcyjnej przez kolejną 1 minutę.

Ustawienia ciepła

Wymienione poniżej ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie będzie zależeć 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	- lekkie podgrzewanie niewielkich ilości żywności - rozpuszczanie czekolady, masła i produktów, które szybko się przypalają - gotowanie na wolnym ogniu - stopniowe nagrzewanie
3 - 4	- podgrzewanie - szybkie gotowanie - gotowanie ryżu
5 - 6	naleśniki/placki
7 - 8	- Saute - gotowanie makaronu
9	- smażenie w wyższej temperaturze - przypiekanie - doprowadzenie zupy do wrzenia - gotowanie wody

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zabrudzenia	Czyszczenie	Ważne
Zwykłe zabrudzenia na szkłe (odciski palców, ślady, plamy po żywności itp.)	1. Odłącz płytę od gniazdka elektrycznego. 2. Nałóż środek do czyszczenia blatów, gdy szkło jest jeszcze zimne (ale nie gorące). 3. Opłucz i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Ponownie podłącz płytę do zasilania, jeśli chcesz nadal z niej korzystać.	- Jeśli płyta kuchenna zostanie odłączona od sieci, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawi się, ale strefa gotowania nadal będzie gorąca. Zachowaj szczególną ostrożność. - Twarde gąbki, niektóre nylonowe zmywaki oraz szorstkie/ścierne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub gąbka są odpowiednie. - Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie grzewczej; szkło może się popalić.
Wycieki cukru i innych gorących roztopionych potraw na szkłe	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki lub skrobaczki odpowiedniej do płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania: 1. Odłącz płytę kuchenną od zasilania. 2. Trzymaj skrobaczkę pod kątem 30° i zeskrob brud lub plamę z chłodnego obszaru płyty indukcyjnej. 3. Wytrzyj zabrudzenia lub plamę ściereczką lub ręcznikiem kuchennym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 opisane w sekcji „Typowe zabrudzenia szkła”.	- Jak najszybciej usuń plamy z roztopionych i słodkich potraw lub rozlane płyny. Pozostawione do ostygnięcia na szkłe mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. - Ryzyko skałeczenia: gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka może być ostre jak brzytwa. Należy używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać go bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.

Brud na dotykowych elementach sterujących	1. Odłącz 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 ręcznikiem kuchennym. 5. Ponownie podłącz płytę do zasilania, jeśli chcesz nadal z niej korzystać.	Płyta indukcyjna może wydać 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.
---	---	--

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. Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania. 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 dotyczący blokady przycisków, aby otrzymać instrukcje.
Jest ciężko używać przycisków dotykowych.	Na przyciskach może pojawić się cienka warstwa wody lub możesz naciskać przyciski końcówką palca zamiast opuszką.	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 odpowiednich przyborów do gotowania”, patrz także rozdział „Czyszczenie i konserwacja”

Niektóre naczynia 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.	Wentylator chłodzący zintegrowany z płytą indukcyjną został aktywowany, aby zapobiec przegrzaniu komponentów elektronicznych. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie powinno być powodem do niepokoju. 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 strefy grzejnej lub nie jest na nim dobrze wyśrodkowane.	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 strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyła, 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 – przerwa w obwodzie.	Sprawdź połączenie lub zamień czujnik temperatury płyty grzewczej.
E2	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej - zwarcie.	
Eb	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej	
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	Awaria czujnika temperatury tranzystora IGBT - zwarcie.	
E6	Wysoka temperatura tranzystora IGBT.	Poczekaj, aż temperatura tranzystora IGBT wróci do normy. Naciśnij przycisk włączania/ wyłączenia, 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.
E8	Napięcie elektryczne jest wyższe jak nominalne	Po podłączeniu do sieci produkt włącza się normalnie.
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.	Brak 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 grzanie się nie uruchamia.	Wysoka temperatura płyty grzewczej.	Temperatura środowiska może być zbyt wysoka. Wlot lub wylot powietrza może być zablokowany.	
	Wentylator jest uszkodzony.	Sprawdź, czy wentylator działa normalnie. Jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilania jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilania.	

Ciepło zatrzymuje się wielokrotnie podczas pracy urządzenia i na ekranie miga „u”.	Naczynie kuchenne nie jest odpowiednie.	Używaj odpowiednich naczyń kuchennych.	Obwód wykrywania naczyń kuchennych jest uszkodzony, zamień płytę zasilania na nową.
	Średnica danego naczynia 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.	
	Płytką wyświetlacza jednostki komunikacyjnej 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.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja: 02764
Produkt: Płyta Bolero Squad I 3250
Strefy gotowania: 3 strefy
Napięcie: 220-240 V~ 50/ 60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna: 7400 W
Zużycie energii płyty indukcyjnej EChob: 184,2 Wh/Kg

	Strefa gotowania 1	Strefa gotowania 2	Strefa gotowania 3
Minimalna średnica wykrywania	Ø 100 mm	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Moc nominalna	1400 W	2400W	3000 W
Moc "Boost"	1500 W	2600 W	3600 W
Naczynia o średnicy	Ø 100 mm	Ø 210 mm	Ø 290 mm
Zużycie energii ECcw	285,7 Wh/Kg	378,6 Wh/Kg	752,5 Wh/Kg

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

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.
Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

10. PRAWA AUTORSKIE

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

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Varná zóna 1 (1400/1500 W)
2. Varná zóna 2 (2400/2600 W)
3. Varná zóna 3 (3000/3600 W)
4. Skleněná varná deska
5. Ovládací panel

Ovládací panel

Obr. 2

1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Časovač
3. Funkce Boost
4. Tlačítka pro výběr varné zóny
5. Ovládací posuvník výkonu/času
6. Tlačítko uzamčení

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento výrobek má obal určený k ochraně při přepravě. Vyjměte přístroj z krabice a uchovejte originální krabici a další části obalů na bezpečné místo. Předejdete tak poškození výrobku, pokud jej budete muset v budoucnu přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

3. INSTALACE

Výběr montážních nástrojů

- Vyřízněte pracovní desku v místě montáže varné desky podle rozměrů uvedených v tabulce níže a na obr. 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 +4 +1	490 +4 +1	50 min.	3 min.

V každém případě se ujistěte, že je indukční varná deska dobře větraná a že vstup a výstup 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

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

Dostatečné větrání

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.

Varování

- Po vnější straně desky jsou větrací otvory. Ujistěte se, že tyto otvory nejsou zablokovány pracovní deskou při osazení varné desky.
- 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.
- Instalace musí splňovat všechny bezpečnostní požadavky a platné předpisy.
- Varná deska je vybavena bezpečnostním spínačem, který umožňuje její úplné odpojení od

ČEŠTINA

elektrické sítě a který byl instalován a umístěn v souladu s místními elektrotechnickými předpisy.

- Izolační spínač musí být schváleného modelu a musí zajišťovat 3 mm odstup kontaktů na všech pólech (nebo na všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy tuto variantu požadavků umožňují).
- V případě pochybností o instalaci se poraďte s místními 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 přísuv čerstvého vzduchu z vnější strany skříně do spodní části indukční varné desky.
- Je-li indukční varná deska instalována nad prostorem se zásuvkami nebo skříňkami, musí být pod základnou varné desky instalována tepelná ochranná zábrana.
- Uživatel musí mít k izolačnímu spínači snadný přístup.

Upevňovací držáky

- Je nutné jednotku umístit na stabilní a hladký povrch (můžete použít obal). Nevyvíjejte sílu na tlačítka vyčnívající z desky.
- Po instalaci připevněte desku k pracovní desce přišroubováním dvou držáků na spodní stranu desky (jak je znázorněno na obrázku 7).

Legenda Obr.7:

1. Upevňovací držák.

- Upravte polohu držáku podle tloušťky pracovní desky. Obr. 8

Legenda Obr.8:

1. Indukční varná deska.
2. Upevňovací držák
3. Pracovní deska

Varování

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

- Doporučuje se, aby desku instalovali kvalifikovaní pracovníci nebo technici. Neměli byste instalaci provádět sami.
- Neinstalujte indukční varnou desku 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 těch 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 elektrické 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 výkon indukční varné desky.
 2. Sítové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku výrobku.
 3. Kabelové vedení snese 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.

Varování

- Zkontrolujte s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez nutnosti úprav.

Veškeré úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Lze ji připojit přímo k elektrické síti pomocí jednofázového/třífázového elektrického připojení, jak je znázorněno na obr. 9.

Legenda Obr. 9:

1. Neutrální (N2) modrý vodič
 2. Neutrální (N2) šedý vodič
 3. Fázový 2 (L2) hnědý vodič
 4. Fázový 1 (L1) černý vodič
 5. Uzemňovací vodič zeleno-žlutý vodič
- 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 nepřiskřipujte.
 - Pravidelně kontrolujte, zda kabel není poškozený.

Upozornění

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

4. PROVOZ

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
3. Skleněná varná 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 utěrky). 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. 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  na displeji neblíká a voda se ohřívá, je nádobí vhodné.
- Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Pokud je dno nádobí pokryto feromagnetickou částí jen částečně, zahřívá se pouze feromagnetická část, zbytek dna nemusí dosáhnout dostatečné teploty pro vaření.
- Pokud feromagnetická část není homogenní, ale obsahuje jiné materiály, například hliník, může to mít vliv na ohřev a rozpoznání nádobí.
- Pokud je dno nádobí podobné obrázku 12, nemusí být rozpoznáno.

- 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. 11
- Náčiní vždy sejměte z indukční varné desky, neposouvejte je, protože by mohlo dojít k poškrábání skla. Obr. 15

Zahájení vaření

1. Stiskněte a podržte tlačítko zapnutí/vypnutí přibližně po dobu 3 sekund. Po zapnutí varné desky, vydá zvukový signál a všechny indikátory 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 pro výběr varné zóny začne blikat indikátor vedle tlačítka.
 4. Zvolte jednu úroveň výkonu posunutím prstu po ovládacím posuvníku.
 - Pokud do 1 minuty nezvolíte výkon, varná deska se automaticky vypne. Budete ji muset znovu zapnout a vrátit ke kroku 1.
 - Během vaření můžete kdykoli změnit výkon.
- Obr. 16
- Legenda Obr. 16
3. Směrem doprava > zvýšení výkonu
 4. Směrem doleva < snížení výkonu

Pokud displej 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.

Displej se automaticky vypne přibližně po 1 minutě, pokud není položeno žádné nádobí.

Dokončení vaření

1. Stiskněte tlačítko pro výběr varné zóny, kterou chcete vypnout.
2. Vypněte varnou zónu posunutím prstu až do polohy „I“ (úplně vlevo) na posuvníku. Zkontrolujte, zda se na displeji zobrazuje „0“.
3. Zcela vypněte varnou desku stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.

Pozor na horké povrchy

Obr. 17

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

Použití funkce Boost

Aktivace funkce Boost

1. Stiskněte tlačítko pro výběr varné zóny.
2. Stiskněte tlačítko Boost. >>> Na indikátoru zóny se objeví nápis „P“ a výkon dosáhne maximální teploty.

Zrušení funkce Boost

1. Stiskněte tlačítko pro výběr varné zóny, kterou si přejete zrušit.
 2. Stiskněte tlačítko „Boost“ pro zrušení funkce Boost a varná zóna se vrátí do původního nastavení.
- Tuto funkci lze aktivovat na kterékoli varné zóně.
 - Varná zóna se vrátí do původního nastavení po uplynutí 5 minut.
 - 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 desky musíte tlačítka odemknout.

Pro uzamčení tlačítek

Stiskněte tlačítko zámku, indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Pro odemknutí tlačítek

Stiskněte a podržte tlačítko uzamčení pro odemknutí tlačítek.

Časovač

Časovač můžete nastavit dvěma různými způsoby:

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

Maximální doba je 99 minut.

a. Používání časovače jako minutky

1. Zkontrolujte, zda je varná deska zapnutá. Poznámka: pro použití minutky musí být aktivní alespoň jedna varná zóna.
2. Stiskněte tlačítko časovače, na displeji časovače se zobrazí „10“ a „0“ začne blikat.
3. Nastavte čas posunutím prstu po ovládacím posuvníku. Příklad: Pokud přejedete na úroveň 5, na displeji se zobrazí „15“. Obr. 18
4. Znovu stiskněte tlačítko časovače a „1“ začne blikat.
5. Nastavte čas posunutím prstu po ovládacím posuvníku. Příklad: Pokud zvolíte „9“, nastavení zobrazeného času bude 95 minut. Obr. 19
6. Po nastavení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas.
7. Po skončení odpočítávání zazní 30sekundový zvukový signál a indikátor času zobrazí „- -“ (Obr. 20).

b. Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

Nastavení jedné varné zóny:

1. Stiskněte tlačítko pro výběr varné zóny, na které chcete nastavit časovač (například, zóna 3).
2. Okamžitě stiskněte tlačítko časovače, na indikátoru časovače se zobrazí „10“ a začne blikat „0“.
3. Nastavte čas posunutím prstu po ovládacím posuvníku. Příklad: Pokud přejedete na úroveň „5“, na displeji se zobrazí „15“.
4. Znovu stiskněte tlačítko časovače a „1“ začne blikat.
5. Nastavte čas posunutím prstu po ovládacím posuvníku. Příklad: Pokud zvolíte „9“, nastavení zobrazeného času bude 95 minut.
6. Po nastavení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas. Poznámka: Červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu se rozsvítí, což znamená, že jste vybrali zónu (Obr. 21).
7. Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne (Obr. 22).

Upozornění

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

Nastavení více varných zón

- Postup pro nastavení více varných zón je podobný postupu pro nastavení jedné zóny;
- Při nastavování času pro několik varných zón současně, tečky vybraných varných zón svítí. Na displeji časovače se zobrazují minuty. Bod příslušné zóny bliká (Obr. 23).

Legenda Obr. 23:

1. Nastavení na 15 minut

2. Nastavení na 45 minut

- Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna vypne. Poté se na displeji časovače zobrazí nový čas (v minutách) a tečka příslušné zóny začne blikat. Příklad 30minutového nastavení (Obr. 24).
- Stiskněte tlačítko pro výběr varné zóny a na displeji se zobrazí odpovídající časovač.

a. Zrušení časovače

Obr. 25

1. Stiskněte tlačítko pro výběr varné zóny, jejíž časovač chcete zrušit.
2. Stiskněte tlačítko časovače a indikátor začne blikat.
3. Posuňte prstem po posuvníku do polohy „00“ (vlevo) a časovač se zruší.

Automatické vypnutí

Dalším bezpečnostním prvkem indukční varné desky je automatické vypnutí. Tato funkce se aktivuje, když zapomenete vypnout některou z varných zón. Výchozí časy automatického vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba provozu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

Varování

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

Tipy na vaření

- Buďte opatrní při smažení, 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 pro zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vysokém stupni a snižte ho, jak se jídlo zahřívá.

Vaření na mírném ohni a vaření rýže

- Vaření na mírném ohni probíhá při teplotě pod bodem varu, přibližně 85°C, když některé bublinky vystoupí na povrch vařící kapaliny. Je nepostradatelný při přípravě lahodných

polévek a jemných dušených pokrmů, protože zvýrazňuje jejich chuť, aniž by se jídlo rozvařílo. 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 filetů:

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 rozpálenou pánev kápněte malé množství oleje a vložte maso.
4. Otočte filet během opékání pouze jednou. Přesná doba přípravy závisí na tloušťce filetu a vaší chuti. Doba opékání se může pohybovat od 2 do 8 minut na každou stranu. Zatlačte na filet, abyste zjistili stupeň propečení; čím je filet pevnější, tím je propečenější.
5. Nechte filet před podáváním několik minut odpočívat na teplém talíři, aby odpočinul 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 rozehejte nádobí a přidejte dvě lžice oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte ho v teple.
5. Restování zeleniny. Když je zelenina horká, ale stále křupavá, přepněte varnou zónu na nižší stupeň, vložte do nádoby znovu maso a přidejte omáčku.
6. Přísady pečlivě promíchejte.
7. Ihned ho 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 pokračovat v provozu při vaření na indukční varné desce ještě minutu.

Nastavení teploty

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

Nastavení teploty	Vhodné pro
1–2	- lehký ohřev malého množství potravin - rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují - vaření na pomalém ohni - postupné zahřívání
3–4	- ohřívání - rychlé vaření - vaření rýže
5–6	palačinky/lívanice
7–8	- smažení - vaření těstovin
9	- smažení při vyšší teplotě - grilování - přivedení polévky k varu - vaření vody

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nečistoty	Čištění	Důležité
Běžné nečistoty na skle (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla atd.)	1. Odpojte indukční varnou desku od napájení. 2. Použijte čisticí prostředek na pracovní desku, dokud je sklo ještě zahřáté (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.	- Pokud indukční varnou desku odpojte od elektrické sítě, nezobrazí se indikátor „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. - Nikdy nenechávejte na indukční varné desce zbytky po čištění: sklo by se mohlo zabarvit.

Rozlití cukru a jiných horkých roztavených potravin na sklo	Ihned je odstraňte stěrkou nebo škrabkou vhodnou pro indukční varné desky, ale dávejte pozor na horké povrchy varné zóny: 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 „Běžné znečištění skla“.	- 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 ji s maximální opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Nečistoty na dotykových ovládacích prvcích	1. Odpojte indukční varnou desku od napájení. 2. Absorbujte rozlitou látku 3. Očistěte oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Zcela osušte plochu kuchyňským papírem. 5. Pokud chcete varnou desku dále používat, znovu ji připojte k elektrické síti.	Je možné, že indukční varná deska zapípá a vypne se a že dotykové ovládací prvky nebudou fungovat, pokud je na nich kapalina. Ujistěte se, že jste před opětovným zapnutím desky osušili oblast dotykového ovládání.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možné řešení
Indukční varná deska se nezapíná.	Bez napájení	Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k elektrické síti a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu. Pokud po těchto kontrolách problém přetrvává, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Dotykové ovládání nereaguje.	Tlačítka jsou uzamčena.	Odblokujte tlačítka. Viz část o uzamčení tlačítek, kde naleznete pokyny.
Je obtížné používat dotykové ovládání.	Na tlačítkách může být mírný povlak vody nebo je možné, že tlačítka mačkáte špičkou prstu.	Ujistěte se, že je dotyková plocha suchá, a při stisknutí tlačítek používejte konečky prstů.
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 neznamená to závadu.
Indukční varná deska vydává při vysokém ohřevu mírný bzučivý zvuk.	To je dáno technologií indukční varné desky.	Je to normální, ale se snížením výkonu by se měl hluk snížit nebo zcela zmizet.
Hluk ventilátoru z indukční varné desky.	Aktivoval chladicí ventilátor integrovaný v indukční desce, 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 porucha.	Zapište si písmena a čísla chyby, odpojte indukční varnou desku od elektrické sítě a kontaktujte Zákaznický servis společnosti Cecotec.

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

Chybový kód	Problém	Možná řešení
E1	Porucha snímače teploty indukční varné desky – rozpojený obvod.	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte snímač teploty na indukční varné desce.
E2	Porucha snímače teploty indukční varné desky – zkrat.	
Eb	Porucha snímače teploty indukční varné desky.	
E3	Zvýšená teplota snímače desky.	Počkejte, až se teplota desky vrátí do normálu. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí pro restartování výrobku.

E4	Porucha snímače teploty tranzistoru IGBT - rozpojený obvod.	Vyměňte napájecí desku.
E5	Porucha snímače teploty tranzistoru IGBT - zkrat	
E6	Vysoká teplota tranzistoru IGBT.	Počkejte, až se teplota IGBT vrátí do normálu. Stiskněte tlačítko zapnutí/ vypnutí pro restartování výrobku. 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 nominální napětí.	Po připojení k elektrické síti se výrobek normálně zapíná.
U1	Porucha 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.	Není zde elektřina.	Zkontrolujte, zda je zástrčka bezpečně upevněna v zásuvce a zda zásuvka funguje.	
	Deska pomocného napájení a deska připojená k displeji nefungují.	Zkontrolujte zapojení.	
	Deska pomocného napájení je poškozena.	Vyměňte desku pomocného zdroje napájení.	
	Displej je poškozen.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují nebo displej LED nefunguje normálně.	Displej je poškozen.	Vyměňte desku displeje.	
Indikátor výkonu vaření se rozsvítí, ale ohřev se nespouští.	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Vstup nebo výstup vzduchu může být zablokován.	
	Ventilátor je poškozen.	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. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí pro restartování výrobku.	
Při pokusu o ohřev zón stejné velikosti, například zóny 1 a 2, se na displeji zobrazí „u“.	Napájecí deska a deska připojená k displeji nefungují.	Zkontrolujte zapojení.	
	Zobrazovací deska komunikační jednotky je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Motor ventilátoru vydává neobvyklé 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

Referenční číslo výrobku: 02764
Výrobek: Indukční varná deska Bolero Squad I 3250
Varné zóny: 3 zóny
Napájecí napětí: 220-240 V~ 50/ 60 Hz
Instalované elektrické napájení: 7400 W
Spotřeba energie indukční varné desky EChob: 184,2 Wh/Kg

	Varná zóna 1	Varná zóna 1	Varná zóna 3
Minimální detekční průměr	Ø 100 mm	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Nominální výkon	1400 W	2400 W	3000 W
Výkon „Boost“	1500 W	2600 W	3600 W
Průměr varného nádobí	Ø 100 mm	Ø 210 mm	Ø 290 mm
Spotřeba energie ECcw	285,7 Wh/Kg	378,6 Wh/Kg	752,5 Wh/Kg

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

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli články/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 přispívá k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

10. COPYRIGHT

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

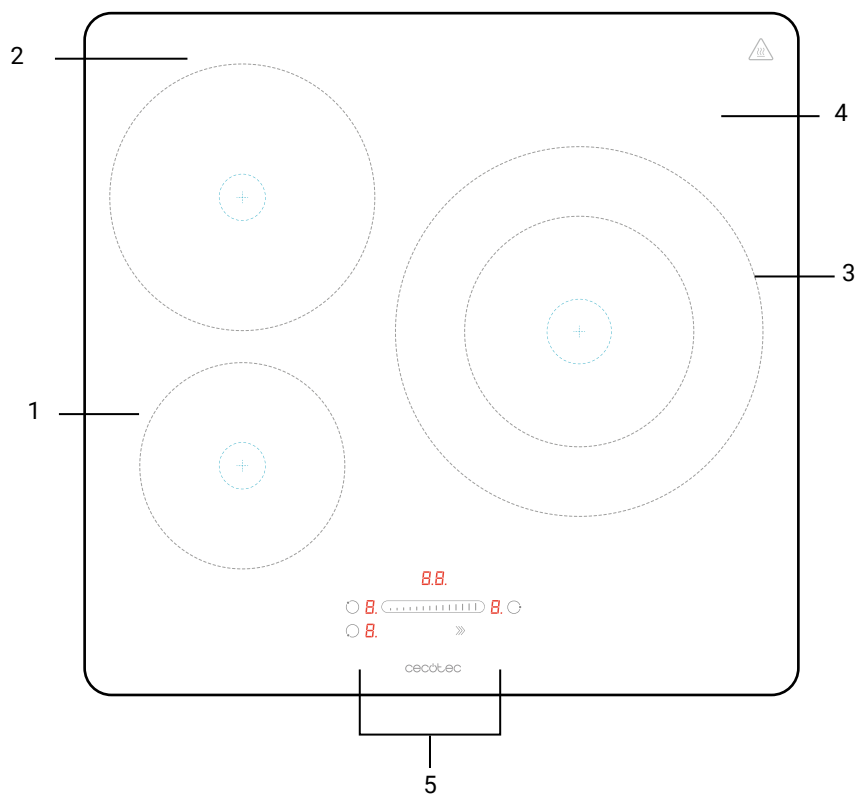


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 1

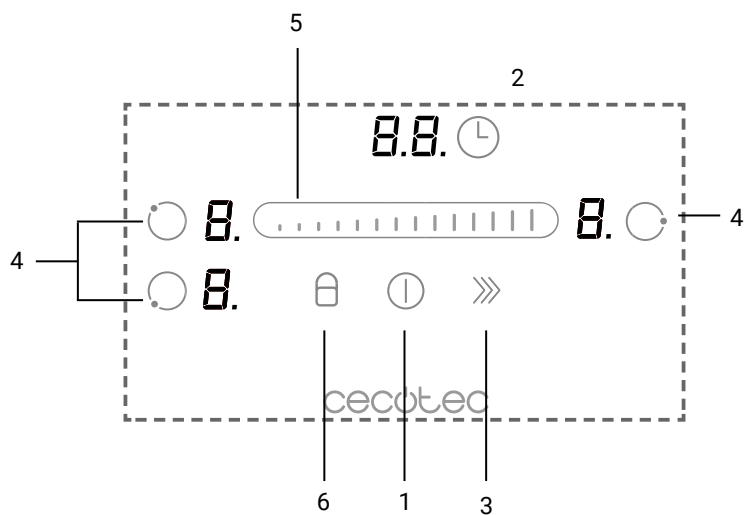


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 2

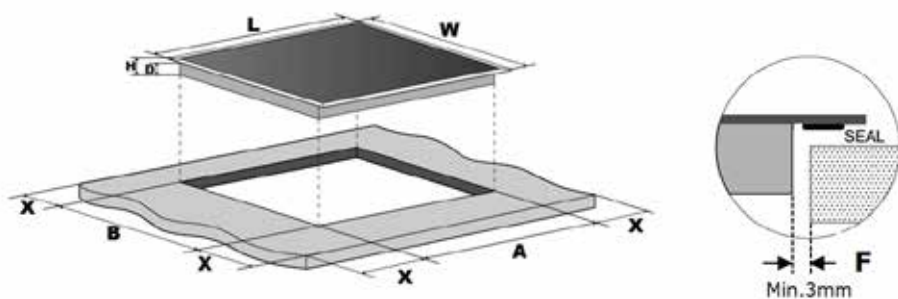


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 3

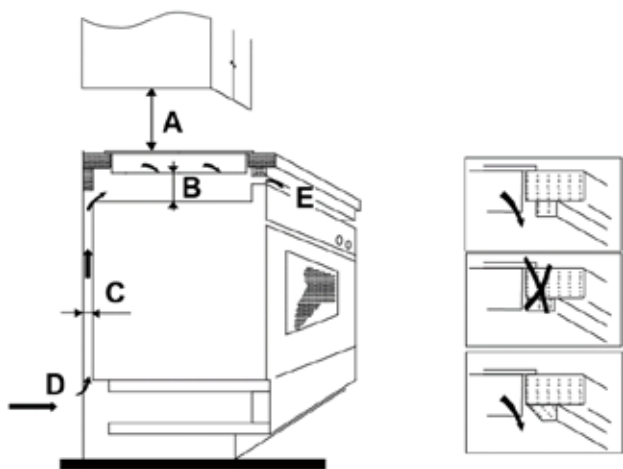


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 4

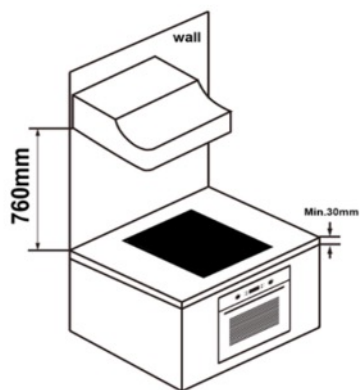


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 5

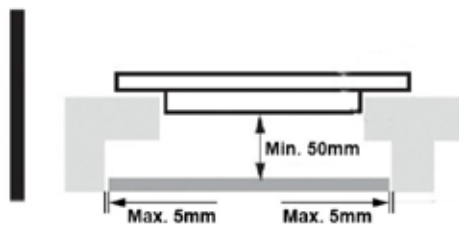


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 6

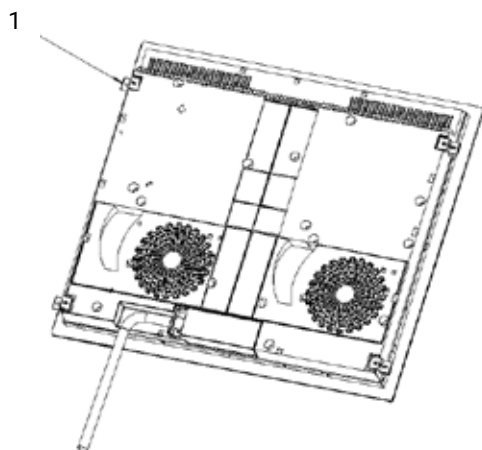


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 7

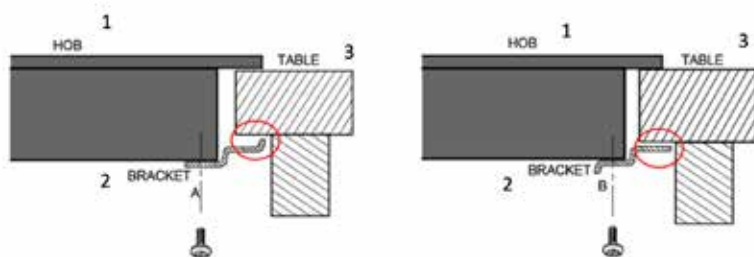


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 8

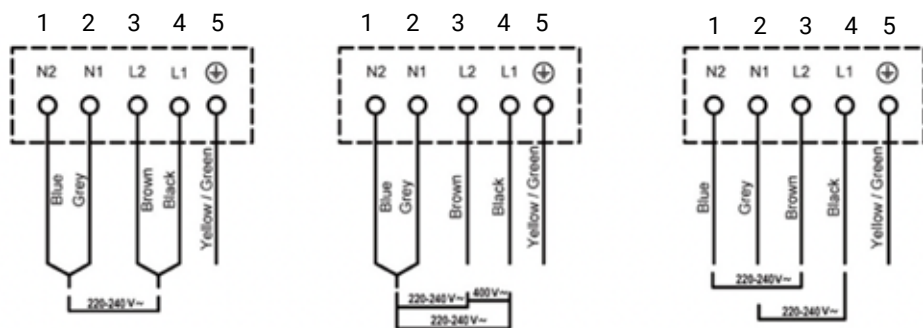


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 9

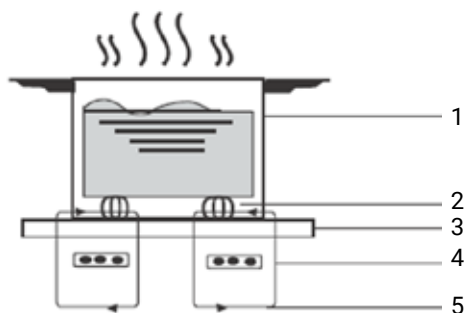


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 10

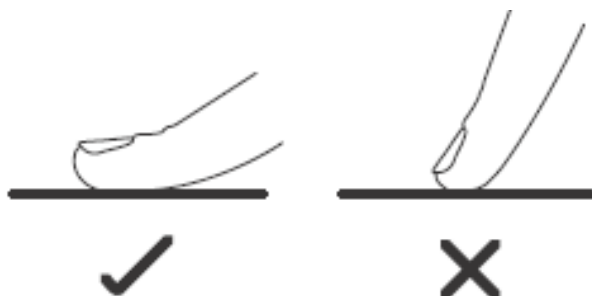


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 11



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



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

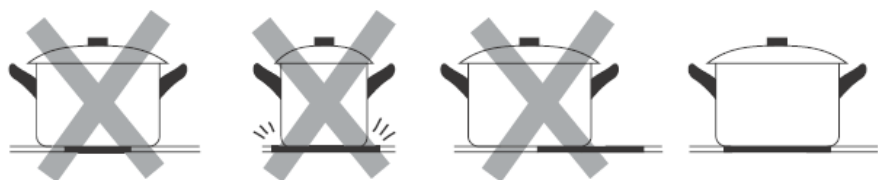


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 14

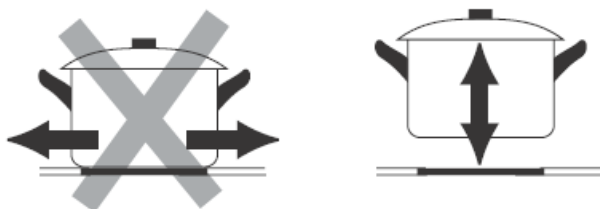


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 15

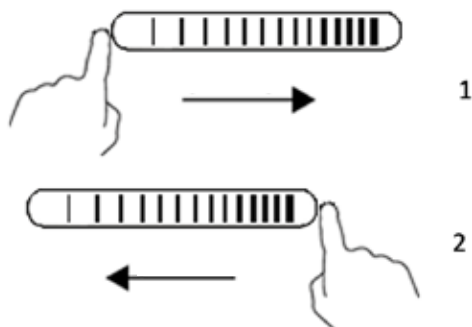


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 16



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



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



Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 19

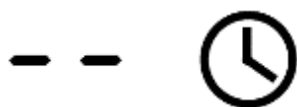


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 20



Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 21



Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 22

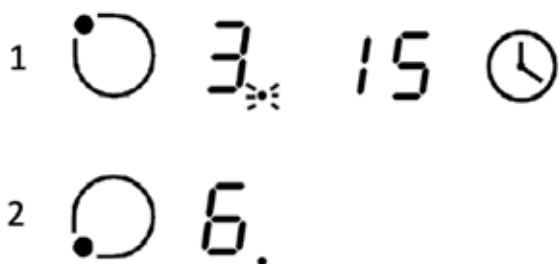


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 23

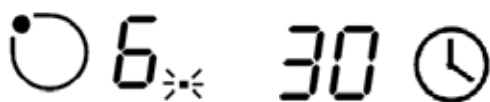


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 24



Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 25

www.cecotec.es

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

RP01240123