

cecotec

BOLERO SQUAD IH 4800 FULLFLEX80

Placa de inducción con campana integrada / Induction Hob with Built-in Hood



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	9
Instructions de sécurité	13
Sicherheitshinweise	18
Istruzioni di sicurezza	23
Instruções de segurança	27
Instrukcja bezpieczeństwa	32
Bezpečnostní pokyny	37
Güvenlik talimatları	41

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	46
2. Antes de usar	46
3. Instalación del producto	47
4. Funcionamiento	52
5. Limpieza y mantenimiento	61
6. Resolución de problemas	64
7. Especificaciones técnicas	71
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	73
9. Garantía y SAT	74
10. Copyright	74

INDEX

1. Parts and components	75
2. Before use	75
3. Appliance installation	76
4. Operation	80
5. Cleaning and maintenance	89
6. Troubleshooting	92
7. Technical specifications	98
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	100
9. Technical support and warranty	100
10. Copyright	100

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	101
2. Avant utilisation	101
3. Installation du produit	102
4. Fonctionnement	106
5. Nettoyage et entretien	116
6. Résolution de problèmes	119
7. Spécifications techniques	126
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	128
9. Garantie et SAV	129
10. Copyright	129

INHALT

1. Teile und Komponenten	130
2. Vor dem Gebrauch	130
3. Installation des Geräts	131
4. Bedienung	136
5. Reinigung und Wartung	145
6. Problembehebung	149
7. Technische Spezifikationen	156
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	158
9. Garantie und Kundendienst	159
10. Copyright	159

INDICE

1. Parti e componenti	160
2. Prima dell'uso	160
3. Installazione dell'apparecchio	161
4. Funzionamento	165
5. Pulizia e manutenzione	175
6. Risoluzione dei problemi	178
7. Specifiche tecniche	185
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	188
9. Garanzia e supporto tecnico	188
10. Copyright	188

ÍNDICE

1. Peças e componentes	189
2. Antes de usar	189
3. Instalação do aparelho	190
4. Funcionamento	194
5. Limpeza e manutenção	204
6. Resolução de problemas	207
7. Especificações técnicas	214
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	216
9. Garantia e SAT	216
10. Copyright	216

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	217
2. Przed użyciem	217
3. Instalacja urządzenia	218
4. Funkcjonowanie	222
5. Czyszczenie i konserwacja	232
6. Rozwiązywanie problemów	235
7. Specyfikacja techniczna	242
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	244
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	244
10. Prawa autorskie	245

OBSAH

1. Díly a součásti	246
2. Před používáním	246
3. Instalace výrobku	247
4. Provoz	251
5. Čištění a údržba	260
6. Řešení problémů	263
7. Technické specifikace	269
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	271
9. Záruka a technický servis	271
10. Copyright	272

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	273
2. Kullanmadan önce	273
3. Cihazın kurulumu	274
4. Kullanım	278
5. Temizlik ve bakım	287
6. Sorun Giderme	290
7. Teknik bilgiler	296
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	299
9. Garanti ve Müşteri hizmetleri	299
10. Telif Hakları	299

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Debe permitir la desconexión del aparato de la alimentación después de la instalación.
- Deberá haber una ventilación adecuada de la habitación cuando la campana extractora se utilice al mismo tiempo que aparatos que quemen gas u otros combustibles.
- Existe riesgo de incendio de la campana extractora si la limpieza no se realiza según las instrucciones.
- PRECAUCIÓN: Las piezas accesibles pueden calentarse cuando se utilizan con aparatos de cocina.
- La campana extractora debe cumplir las normas relativas a la descarga de aire.
- Cosas que nunca debe hacer:

- I. ¡No intente utilizar la campana extractora sin el filtro de malla o si el filtro está excesivamente sucio o grasiento!
- II. No instale la campana encima de una cocina con parrilla de nivel alto.
- III. No deje sartenes desatendidas durante su uso porque las grasas o aceites sobrecalentados podrían incendiarse.
 - La acumulación de grasa en la campana puede ocasionar un riesgo de incendio. Realice la limpieza del aparato siguiendo las instrucciones de este manual.
 - Extreme la precaución durante la limpieza del aparato. Riesgo de quemaduras y/o cortes. Recomendamos el uso de guantes.
 - No deje nunca llamas abiertas.
 - Si la campana extractora está dañada, no intente utilizarla.
 - Cuando la campana extractora y otros aparatos alimentados con energía distinta a la eléctrica estén en funcionamiento simultáneamente, la presión negativa en el ambiente no debe exceder los 4 Pa (4×10^{-5} bar).
 - ¡Importante! Desconecte siempre el suministro eléctrico durante la instalación y el mantenimiento.
 - La campana extractora debe instalarse siguiendo las instrucciones de montaje y respetando todas las medidas.
 - Todos los trabajos de instalación deben ser realizados por una persona competente o un electricista cualificado.
 - Deseche el material de embalaje con cuidado. Los niños son vulnerables a él.
 - Preste atención a los bordes afilados del interior de la campana extractora, especialmente durante la instalación y la limpieza.
 - Advertencia: Antes de acceder a los terminales eléctricos, deben desconectarse todos los circuitos de alimentación.
 - Deberá haber una ventilación adecuada de la estancia

cuando la campana extractora se utilice al mismo tiempo que aparatos de gas u otros combustibles.

- Precaución: El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no tocar las partes accesibles.
- Debe cumplir la Normativa vigente local sobre descarga de aire.
- No se debe utilizar un limpiador de vapor.
- NUNCA intente apagar un fuego con agua, sino que debe apagar el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- No use nunca cables alargadores, conexiones de múltiples tomas o elementos externos de conexión mediante temporizador.
- Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec o por técnicos con cualificación similar para evitar un peligro.
- No debe poner en funcionamiento el aparato si el cable de alimentación eléctrica sufre daños, está dañado o deteriorado o si sufre cortes.
- Si el aparato deja de funcionar o tiene un funcionamiento anormal, desconéctelo de la red eléctrica y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
- Cecotec se exime de toda responsabilidad por cualquier daño o lesión causado como resultado de no seguir las instrucciones de instalación y/o funcionamiento contenidas en este manual de instrucciones.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles de la placa puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

- ADVERTENCIA: Si la superficie de la placa está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec. No cocine en una placa rota o agrietada.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni rasquetas de metal afiladas para limpiar el vidrio de la placa, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría resultar en la ruptura del vidrio.
- El aparato no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Peligro de incendio: No almacene objetos en las superficies de cocción de la placa.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción de la placa debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado de manera continua.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y podría resultar en un incendio.
- ADVERTENCIA: 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.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.

- Tenga cuidado: los bordes del panel de la placa son afilados. La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.
- No debe colocarse en ningún momento ningún material o producto combustible sobre la placa.
- Es recomendable que este aparato sea instalado y conectado correctamente por una persona debidamente cualificada.
- La placa de cocina 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.
- Las asas de los utensilios de cocina pueden estar calientes al tacto tras su uso en la placa. Compruebe que las asas de los utensilios de cocina no sobresalen sobre otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños. Si no sigue estos consejos, pueden producirse quemaduras.
- Tras el uso de la placa, apague siempre las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual.
- ADVERTENCIA: el aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del dispositivo a menos que sean continuamente supervisados.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service or similar qualified personnel to avoid risks.
- You must allow the appliance to be disconnected from the power supply after installation.
- There must be adequate ventilation of the room when the kitchen hood is used at the same time as gas or other fuel burning appliances.
- There is a risk of the kitchen hood catching fire if cleaning is not carried out according to the instructions.
- CAUTION: accessible parts can become hot when used with cooking appliances.
- The kitchen hood must comply with the standards for air discharge.
- Things you should never do:
 - I. Do not attempt to use the kitchen hood without the mesh filter or if the filter is excessively dirty or greasy!

- II. Do not install the kitchen hood above a cooker with a high level grill.
- III. Do not leave pans unattended during use because overheated fats or oils may catch fire.
- Accumulation of grease in the kitchen hood can cause a fire hazard. Clean the appliance according to the instructions in this manual.
 - Exercise extreme caution when cleaning the appliance. Risk of burns and/or cuts. We recommend the use of gloves.
 - Never leave open flames.
 - If the kitchen hood is damaged, do not attempt to use it.
 - When the kitchen hood and other non-electrically powered appliances are in simultaneous operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar).
 - Important! Always disconnect the power supply during installation and maintenance.
 - The kitchen hood must be installed in accordance with the installation instructions and in compliance with all measurements.
 - All installation work must be carried out by a competent person or a qualified electrician.
 - Dispose of the packaging material carefully. Children are vulnerable to it.
 - Pay attention to sharp edges inside the kitchen hood, especially during installation and cleaning.
 - Warning: Before accessing the electrical terminals, all power supply circuits must be disconnected.
 - There must be adequate ventilation of the room when the kitchen hood is used at the same time as gas or other fuel burning appliances.
 - Caution: The appliance and its accessible parts may become hot during operation. Be careful not to touch any accessible parts.

- Local air discharge regulations must be complied with.
- You should not use a steam cleaner.
- NEVER try to put out the fire with water. Instead, turn off the appliance and smother the flame with, e.g., a fireproof lid or blanket.
- Never use extension leads, multiple socket connections or external timer connection elements.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service or by similarly qualified technicians to prevent hazards.
- The appliance must not be operated if the power supply cable is damaged or cut.
- If the appliance stops working or malfunctions abnormally, disconnect it from the mains and contact the official Cecotec Technical Support Service.
- Cecotec disclaims all liability for any damage or injury caused as a result of failure to follow the installation and/or operating instructions contained in this instruction manual.
-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces of the hob may be high when the appliance is in operation.
- **WARNING:** If the hob surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Contact the official Cecotec Technical Support Service. Do not cook on a cracked or broken hob.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the hob glass, as they may scratch the surface, which could result in glass breakage.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Risk of fire: Do not store objects on the cooking surfaces of the hob.

- CAUTION: the cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be continuously monitored.
- WARNING: Unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and could result in a fire.
- WARNING: 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, switch off the appliance and cover the flame, for example, with a lid or a fireproof blanket.
- Unplug the cooking hob before carrying out any cleaning or maintenance task.
- The appliance must not be installed behind a decorative door to avoid overheating.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- Be careful: the edges of the hob panel 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.
- The hob must be connected to a circuit incorporating an isolator that allows complete disconnection from the mains.
- If the appliance 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.
- The cookware handles may be hot to the touch after use on the hob. Check the cookware handles do not overlap other cooking zones that are on. Keep the handles out of the reach of children. Failure to follow this advice may result in burns.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual.

- WARNING: the appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements. Children under 8 years old must stay away from the appliance, unless they are constantly supervised.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par le Service Après-Vente ou par du personnel qualifié pour éviter des dangers.
- Après l'installation, laissez un espace accessible pour brancher et débrancher l'appareil.
- La pièce doit être suffisamment ventilée lorsque la hotte aspirante est utilisée en même temps que des appareils à gaz ou d'autres combustibles.
- Il y a un risque d'incendie si le nettoyage de la hotte aspirante n'est pas effectué conformément à ces instructions.
- PRÉCAUTION : Les pièces peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est utilisé avec des ustensiles de cuisson.

- La hotte aspirante doit être conforme aux normes relatives à l'évacuation de l'air.
- I. N'essayez pas de faire fonctionner la hotte aspirante sans le filtre à maille ou si le filtre est excessivement sale ou gras !
- II. N'installez pas la hotte au-dessus d'une cuisinière équipée d'un gril surélevé.
- III. Ne laissez pas les poêles sans surveillance pendant leur utilisation, car les graisses ou les huiles surchauffées peuvent s'enflammer.
- L'accumulation de graisse dans la hotte peut entraîner un risque d'incendie. Nettoyez l'appareil en suivant les instructions de ce manuel.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez l'appareil. Risque de brûlures et/ou de coupures. Il est recommandé d'utiliser des gants.
- Ne laissez jamais de flammes nues.
- Si la hotte aspirante est endommagée, n'essayez pas de l'utiliser.
- Lorsque la hotte aspirante et d'autres appareils non électriques fonctionnent simultanément, la pression négative dans l'environnement ne doit pas dépasser 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar).
- Important ! Coupez toujours l'alimentation électrique lors de l'installation et de l'entretien.
- La hotte aspirante doit être installée conformément aux instructions d'installation et en respectant toutes les mesures.
- Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou un électricien qualifié.
- Jetez les matériaux d'emballage conformément à la réglementation en vigueur. Tenez les enfants à l'écart de l'emballage.

- Faites attention aux bords pointus à l'intérieur de la hotte, en particulier lors de l'installation et du nettoyage.
- Avertissement : Avant d'accéder aux bornes électriques, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
- La pièce doit être suffisamment ventilée lorsque la hotte aspirante est utilisée en même temps que des appareils à gaz ou d'autres combustibles.
- Avertissement L'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les parties accessibles.
- Les normes relatives à l'évacuation d'air doivent être respectées.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- 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.
- N'utilisez jamais de câbles de rallonge, de prises multiples ou d'éléments externes de connexion à une minuterie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le Service d'Assistance Technique de Cecotec ou par du personnel qualifié pour éviter des dangers.
- L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble d'alimentation est endommagé, abîmé, endommagé ou coupé.
- Si l'appareil cesse de fonctionner ou fonctionne anormalement, débranchez-le et contactez le Service d'Assistance Technique de Cecotec.
- Cecotec décline toute responsabilité en cas de dommages ou de blessures causés par le non-respect des instructions d'installation et/ou d'utilisation contenues dans ce manuel d'instructions.



Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles de la plaque peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

- AVERTISSEMENT : Si la surface de la plaque est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. Veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec. Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson fissurée ou cassée.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer le verre de la plaque, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait briser le verre.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé à travers d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- Risque d'incendie : Ne déposez pas d'objets sur les foyers.
- PRÉCAUTION : Le processus de cuisson doit être contrôlé. Un processus de cuisson à court terme doit faire l'objet d'un suivi continu.
- AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- AVERTISSEMENT : 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.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Attention : les bords du panneau de la plaque 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 la plaque.
- 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 d'isolement qui permet une déconnexion totale du réseau.
- 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.
- Les poignées des ustensiles de cuisson peuvent être chaudes au toucher après utilisation. Vérifiez que les poignées des ustensiles de cuisson ne dépassent pas dans d'autres foyers allumés. Maintenez les poignées hors de portée des enfants. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- Après utilisation, éteignez toujours les foyers et la plaque comme indiqué dans ce manuel.
- **AVERTISSEMENT:** l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundenservice oder qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Schäden zu vermeiden.
- Das Gerät muss so installiert werden, dass es nach der Benutzung ausgeschaltet werden kann.
- Wird die Dunstabzugshaube gleichzeitig mit Gas- oder anderen Brennstoffgeräten verwendet, so ist für eine ausreichende Belüftung des Raumes zu sorgen.
- Es besteht die Gefahr, dass die Dunstabzugshaube in Brand gerät, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen durchgeführt wird.
- VORSICHT: Zugängliche Teile können bei der Verwendung mit Kochgeräten heiß werden.
- Die Dunstabzugshaube muss den Normen für den Luftauslass entsprechen.

- Dinge, die Sie niemals tun sollten:
- I. Versuchen Sie nicht, die Dunstabzugshaube ohne Filter zu betreiben oder wenn der Filter übermäßig verschmutzt oder fettig ist!
- II. Installieren Sie die Abzugshaube nicht über einem Herd mit einem hohen Grill.
- III. Lassen Sie Pfannen während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt, da sich überhitzte Fette oder Öle entzünden können.
- Die Ansammlung von Fett in der Haube kann eine Brandgefahr darstellen. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung.
- Gehen Sie bei der Reinigung des Geräts mit äußerster Vorsicht vor. Gefahr von Verbrennungen und/oder Schnittverletzungen. Wir empfehlen die Verwendung von Handschuhen.
- Lassen Sie niemals offene Flammen zurück.
- Wenn die Dunstabzugshaube beschädigt ist, darf sie nicht verwendet werden.
- Bei gleichzeitigem Betrieb der Dunstabzugshaube und anderer nichtelektrisch betriebener Geräte darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten.
- Wichtig! Trennen Sie während der Installation und Wartung immer die Stromversorgung.
- Die Dunstabzugshaube muss gemäß der Installationsanleitung und unter Einhaltung aller Maße installiert werden.
- Alle Installationsarbeiten müssen von einer kompetenten Person oder einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sorgfältig. Kinder sind dafür besonders anfällig.

- Achten Sie auf scharfe Kanten im Inneren der Dunstabzugshaube, insbesondere bei der Montage und Reinigung.
- Warnung: Vor dem Zugriff auf die elektrischen Klemmen müssen alle Stromkreise unterbrochen werden.
- Wenn die Dunstabzugshaube gleichzeitig mit Gas- oder anderen Brennstoffgeräten verwendet wird, muss für eine ausreichende Belüftung des Raumes gesorgt werden.
- Achtung: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie die zugänglichen Teile nicht berühren.
- Die örtlich geltenden Abgasvorschriften müssen eingehalten werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme ab, z. B. mit einer Löschdecke oder einer Feuerlöschdecke.
- Verwenden Sie niemals Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder externe Zeitschaltuhr-Anschlüsselemente.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den technischen Kundendienst von Cecotec oder ähnlich qualifizierte Techniker ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Stromversorgungskabel beschädigt, oder durchtrennt ist.
- Wenn das Gerät nicht mehr funktioniert oder eine Störung auftritt, trennen Sie es vom Stromnetz und wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
- Cecotec lehnt jede Haftung für Schäden oder Verletzungen ab, die durch Nichtbeachtung der in dieser Anleitung

enthaltenen Installations- und/oder Betriebsanweisungen verursacht werden.



- Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Flächen des Kochfeldes kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- HINWEIS: Wenn die Oberfläche des Kochfeldes Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec. Kochen Sie nicht auf einem gesprungenen oder zerbrochenen Kochfeld.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen des Kochfeldes ab.
- VORSICHT: Der Kochvorgang des Kochfeldes muss beaufsichtigt werden. Ein kurzfristiger Brennprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- HINWEIS: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem fettigen oder öligen Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- 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.

- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Stecker geerdet ist.
- Seien Sie vorsichtig: Die Kanten des Kochfeldes sind scharf. Bei Nichtbeachtung kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.
- Auf dem Kochfeld dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte abgelegt werden.
- Es wird empfohlen, dass dieses Gerät von einer entsprechend qualifizierten Person korrekt installiert und angeschlossen wird.
- Das Kochfeld muss an einen Stromkreis mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Händler oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Die Griffe des Kochgeschirrs können sich nach dem Gebrauch auf dem Kochfeld heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Küchengeräte nicht über andere beleuchtete Kochstellen hinausragen. Bewahren Sie die Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen führen.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch des Kochfeldes immer die Kochzonen und das Kochfeld aus, wie in dieser Anleitung beschrieben.

- **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.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale altrettanto qualificato al fine di evitare pericoli.
- Il dispositivo deve poter essere scollegato dall'alimentazione dopo l'installazione.
- Se l'apparecchio viene usata contemporaneamente ad apparecchi a gas o ad altri combustibili, garantire una ventilazione adeguata del locale.
- Eseguire la pulizia dell'apparecchio seguendo le presenti istruzioni per evitare il rischio d'incendio.

- ATTENZIONE: Alcune parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi in caso d'uso di apparecchi di cottura ad alte temperature.
- Rispettare le norme relative allo scarico dell'aria.
- Evitare assolutamente quanto segue:
 - I. Non utilizzare l'apparecchio senza il filtro a rete o se il filtro è eccessivamente sporco o unto!
 - II. Non installare la cappa sopra un piano cottura a fiamma alta.
 - III. Non lasciare le padelle incustodite durante l'uso per evitare che i grassi o gli oli surriscaldati prendano fuoco.
- L'accumulo di grasso nella cappa può generare un rischio di incendio. Pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni del presente manuale.
- Fare molta attenzione durante la pulizia dell'apparecchio. Rischio di bruciature e/o tagli. Si consiglia l'uso di guanti.
- Non lasciare mai fiamme libere.
- Se la cappa aspirante è danneggiata, non usarla.
- Se la cappa aspirante è in funzione insieme ad altri apparecchi non alimentati elettricamente, la pressione negativa nell'ambiente non deve superare i 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Importante! Scollegare sempre la corrente durante l'installazione e la manutenzione.
- Installare la cappa aspirante secondo le istruzioni di installazione e nel rispetto di tutte le misure.
- Rivolgersi unicamente a elettricisti qualificati o persone competenti per l'installazione.
- Smaltire con cura il materiale di imballaggio. I bambini sono sensibili a quest'ultimo.
- Prestare attenzione agli spigoli all'interno della cappa aspirante, soprattutto durante l'installazione e la pulizia.

- Attenzione: Prima di accedere ai terminali, scollegare prima tutti i circuiti di alimentazione.
- Se la cappa aspirante viene usata contemporaneamente ad apparecchi a gas o ad altri combustibili, assicurare una ventilazione adeguata del locale.
- Attenzione: L'apparecchio e le sue parti accessibili possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Non toccare le parti accessibili.
- Rispettare le norme di scarico dell'aria locali.
- Non usare un pulitore a vapore per pulire l'apparecchio.
- Non tentare MAI di estinguere un incendio con l'acqua. Spegnerne l'apparecchio e coprire la fiamma, per esempio, con un coperchio o una coperta antincendio.
- Non usare mai prolunghe né collegare la cappa a ciabatte multipresa o a timer esterni.
- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec o da tecnici altrettanto qualificati per evitare pericoli.
- Non mettere l'apparecchio in funzione se il cavo di alimentazione è danneggiato in qualunque modo.
- Se l'apparecchio smette di funzionare o funziona in modo anomalo, scollegarlo dalla corrente elettrica e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- Cecotec declina ogni responsabilità per eventuali danni o lesioni derivati dalla mancata osservanza delle istruzioni di installazione e/o di funzionamento contenute nel presente manuale.
-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec. Non cucinare su un piano cottura incrinato o rotto.

- Non usare prodotti per la pulizia abrasivi né raschietti metallici affilati per pulire il vetro, onde evitare graffi sulla superficie e conseguente rottura del vetro.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Pericolo di incendio: Non riporre oggetti sul piano cottura.
- ATTENZIONE: Sorvegliare sempre la cottura. Sorvegliare in modo continuo i processi di cottura di corta durata.
- ATTENZIONE: La cottura incustodita su un piano cottura unto può essere pericolosa e provocare un incendio. 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.
- Per evitare il surriscaldamento del piano cottura, non installarlo dietro pannelli decorativi.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Fare attenzione: i bordi del pannello sono taglienti. La mancanza di cautela può provocare lesioni o tagli.
- Non appoggiare mai nessun materiale o prodotto combustibile sull'apparecchio.
- Si raccomanda che questo apparecchio sia correttamente installato e collegato da una persona adeguatamente qualificata.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore di isolamento che permetta scollegare completamente la rete elettrica.

- La non corretta installazione dell'apparecchio può far decadere qualsiasi diritto di garanzia o di responsabilità.
- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare pericoli.
- I manici delle padelle possono essere caldi al tatto dopo l'uso. Controllare che i manici delle padelle non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini. Il mancato rispetto di questo consiglio può provocare ustioni.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore ai 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal qualificado, a fim de evitar um perigo.
- Deixe o espaço necessário para permitir desligar o aparelho da tomada após a instalação.
- Deve haver uma ventilação adequada do local quando o exaustor é utilizado em simultâneo com aparelhos a gás ou outros combustíveis.
- Existe um risco de incêndio se a limpeza não for efetuada de acordo com as instruções.
- **ATENÇÃO:** As peças podem ficar quentes quando utilizadas com aparelhos de cozinha.
- O exaustor deve cumprir as normas relativas à descarga de ar.
- Coisas a não fazer:
 - I. Não tente utilizar o exaustor sem o filtro em rede ou se o filtro estiver demasiado sujo ou gorduroso!
 - II. Não instale o exaustor por cima de um fogão com um grelhador de nível elevado.
 - III. Não deixe as panelas sem vigilância durante a utilização, pois as gorduras ou óleos sobreaquecidos podem incendiar-se.
- A acumulação de gordura no exaustor pode provocar um risco de incêndio. Limpe o aparelho de acordo com as instruções deste manual.
- Tenha muito cuidado ao limpar o aparelho. Risco de queimaduras e/ou cortes. Recomenda-se o uso de luvas.
- Nunca deixe chamas abertas.
- Se o exaustor estiver danificado, não tente utilizá-lo.

- Quando o exaustor e outros aparelhos não elétricos estiverem em funcionamento simultâneo, a pressão negativa no local não deve exceder 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Importante! Desligue sempre a alimentação elétrica durante a instalação e a manutenção.
- O exaustor deve ser instalado de acordo com as instruções de instalação e respeitando todas as medidas.
- Todos os trabalhos de instalação devem ser efetuados por uma pessoa competente ou por um eletricista qualificado.
- Remova cuidadosamente o material de embalagem. Este é perigoso para as crianças.
- Tenha atenção às bordas afiadas no interior do exaustor, especialmente durante a instalação e a limpeza.
- Advertência: Antes de aceder aos terminais elétricos, todos os circuitos de alimentação elétrica devem ser desligados.
- Deve haver uma ventilação adequada do local quando o exaustor é utilizado em simultâneo com aparelhos a gás ou outros combustíveis.
- Precaução: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização. Tenha cuidado para não tocar nas partes acessíveis.
- Os regulamentos locais relativos à descarga de ar devem ser cumpridos.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.
- Nunca tente apagar um incêndio com água, desligue o aparelho e cobra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- Nunca utilize cabos de extensão, ligações de tomadas múltiplas ou elementos externos de ligação do temporizador.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec ou por pessoal qualificado, a fim de evitar qualquer perigo.

- O aparelho não deve ser utilizado se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, danificado, danificado ou cortado.
- Se o aparelho deixar de funcionar ou apresentar um funcionamento anormal, desligue-o da rede elétrica e contacte o Serviço de Assistência Técnica Cecotec.
- A Cecotec não assume qualquer responsabilidade por quaisquer danos ou ferimentos causados pelo incumprimento das instruções de instalação e/ou de funcionamento contidas neste manual de instruções.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec. Não cozinhar numa placa rachada ou partida.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro, uma vez que podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- O aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Risco de incêndio: Não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser continuamente monitorizado.
- ADVERTÊNCIA: Cozinhar sem vigilância numa placa de indução com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- 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.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Tenha cuidado: as bordas do painel são afiadas. A falta de cautela pode resultar em lesões ou cortes.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em qualquer altura.
- 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.
- As pegas dos utensílios de cozinha podem estar quentes ao toque após a sua utilização. Verificar se as pegas dos utensílios de cozinha não se sobressaem sobre outras áreas de cozedura que estão acesas. Manter as pegas fora do alcance das crianças. O não seguimento deste conselho pode resultar em queimaduras.
- Após utilização, desligue sempre as áreas de cozedura e placa, tal como descrito neste manual.
- 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.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel w celu uniknięcia zagrożenia.
- Po instalacji musi być możliwe odłączenie urządzenia od zasilania.
- Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, gdy okap kuchenny jest używany w tym samym czasie co urządzenia spalające gaz lub inne paliwa.
- Istnieje ryzyko pożaru okapu z wyciągiem, jeśli czyszczenie nie zostanie przeprowadzone zgodnie z instrukcją.

- UWAGA: Dostępne części mogą się nagrzewać podczas korzystania z urządzeń kuchennych.
- Okap musi spełniać normy dotyczące odprowadzania powietrza.
- Rzeczy, których nigdy nie należy robić:
 - I. Nie próbuj używać okapu kuchennego bez filtra siatkowego lub jeśli filtr jest nadmiernie zabrudzony lub zatłuszczony!
 - II. Nie należy instalować okapu nad kuchenką z wysoko umieszczonym palnikiem.
 - III. Nie pozostawiaj patelni bez nadzoru podczas użytkowania, ponieważ przegrzane tłuszcze lub oleje mogą się zapalić.
- Nagromadzenie tłuszczu w okapie może spowodować zagrożenie pożarem. Wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia urządzenia. Ryzyko oparzenia i/lub skaleczenia. Zalecamy używanie rękawic.
- Nigdy nie zostawiaj otwartego ognia.
- Jeśli okap jest uszkodzony, nie próbuj go używać.
- Gdy okap kuchenny i inne urządzenia zasilane energią inną niż elektryczna pracują jednocześnie, podciśnienie w otoczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Ważne! Zawsze odłączaj zasilanie podczas instalacji i konserwacji.
- Okap należy zamontować zgodnie z instrukcją montażu i przestrzegając wszystkich wymiarów.
- Wszystkie prace instalacyjne muszą być wykonywane przez kompetentną osobę lub wykwalifikowanego elektryka.
- Ostrożnie usuwać materiał opakowaniowy. Dzieci są na niego narażone.
- Należy uważać na ostre krawędzie wewnątrz okapu kuchennego, zwłaszcza podczas instalacji i czyszczenia.

- Uwaga: Przed uzyskaniem dostępu do zacisków elektrycznych należy odłączyć wszystkie obwody zasilania.
- Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, gdy okap kuchenny jest używany w tym samym czasie co urządzenia spalające gaz lub inne paliwa.
- Uwaga: Urządzenie i jego dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotykać dostępnych części urządzenia.
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.
- Nie należy używać myjki parowej.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Nigdy nie używaj przedłużaczy, połączeń wielogniazdowych ani zewnętrznych elementów połączonych programatorem czasowym.
- Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez Serwis Pomocy Technicznej Cecotec lub techników o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, zużyty lub jeśli jest nacięty.
- Jeżeli urządzenie przestanie działać lub działa nieprawidłowo, należy odłączyć je od sieci elektrycznej i skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Cecotec zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody lub obrażenia ciała spowodowane nieprzestrzeganiem zaleceń dotyczących instalacji i/lub obsługi zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.
-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie.
- Do czyszczenia powierzchni urządzenia nie należy używać materiałów ściernych ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Zagrożenie pożarem: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.
- UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
- OSTRZEŻENIE: 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.
- Odłącz płytę kuchenną przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Urządzenie należy instalować za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz, że wtyczka jest uziemiona.
- Uważaj: krawędzie panelu płyty są ostre. Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub zacięcia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na tym urządzeniu łatwopalnych materiałów lub produktów.

- 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.
- Uchwyty naczyń kuchennych mogą być gorące w dotyku po użyciu. Sprawdź, czy uchwyty naczyń do gotowania nie wystają ponad inne włączone palniki. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować oparzenia.
- Po użyciu, wyłącz palniki i płytę tak jak zostało to opisane w tej instrukcji obsługi.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
 - Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
 - Pokud je síťový kabel poškozen, musí ho vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaný personál, aby se předešlo nebezpečí.
 - Musí umožňovat odpojení zařízení od zdroje napájení po instalaci.
 - Je nezbytné zajistit dostatečné větrání místnosti, pokud je odtahová digestoř používána současně s plynovými spotřebiči nebo spotřebiči na jiná paliva.
 - Hrozí nebezpečí požáru odtahové digestoře, pokud se čištění neprovádí podle pokynů.
 - POZOR: Přístupné části se mohou zahřát, když se používají s varnými spotřebiči.
 - Odtahová digestoř musí splňovat normy pro vypouštění vzduchu.
 - Co byste nikdy neměli dělat:
- I. Nepokoušejte se používat odtahovou digestoř bez tukového filtru nebo pokud je filtr nadměrně znečištěný nebo mastný!

- II. Neinstalujte digestoř nad sporák s vysoko posazeným grilem.
- III. Nenechávejte pánve během používání bez dozoru, protože přehřáté tuky nebo oleje se mohou vznítit.
- Hromadění mastnoty na digestoři může způsobit nebezpečí požáru. Provádějte čištění spotřebiče podle pokynů uvedených v tomto návodu.
 - Dbejte zvýšené opatrnosti při čištění spotřebiče. Riziko popálení a/nebo pořezání. Doporučujeme používat rukavice.
 - Nikdy nenechávejte pod odtahovou digestoř otevřený oheň.
 - Pokud je odtahová digestoř poškozena, nepokoušejte se jí používat.
 - Když jsou odtahová digestoř a jiné spotřebiče, s elektrickou energií rozdílnou než elektrickou, v provozu současně, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa (4×10^{-5} bar).
 - Důležité! Vždy odpojte elektrické napájení během instalace a údržby.
 - Odtahová digestoř musí být nainstalována v souladu s návodem k instalaci a při dodržení všech opatření.
 - Veškeré instalační práce musí provádět odborně způsobilá osoba nebo kvalifikovaný elektrikář.
 - Zlikvidujte pečlivě obalový materiál. Děti jsou vůči němu zranitelné.
 - Dávejte pozor na ostré hrany ve vnitřním prostoru odtahové digestoře, zejména při instalaci a čištění.
 - Varování: Před přístupem k elektrickým svorkám je nutné odpojit všechny napájecí obvody.
 - Je nezbytné zajistit dostatečné větrání místnosti, pokud je odtahová digestoř používána současně s plynovými spotřebiči nebo spotřebiči na jiná paliva.
 - Pozor: Spotřebič a jeho přístupné části se mohou během provozu zahřát. Dávejte pozor, abyste se nedotkli přístupných částí.

- Musí splňovat platné místní předpisy pro vypouštění do ovzduší.
- Nepoužívejte parní čistič.
- NIKDY se nepokoušejte hasit oheň vodou, nýbrž vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte, např. poklicí nebo protipožární dekou.
- Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabely, vícenásobné zásuvky nebo externí prvky pro připojení pomocí časovače.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec nebo podobně kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí.
- Nesmíte spotřebič uvést do provozu, pokud napájecí kabel je porušen, poškozen, znehodnocen nebo přeríznut.
- Pokud spotřebič přestane fungovat nebo funguje nestandardně, odpojte ho od elektrické sítě a obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Společnost Cecotec odmítá jakoukoli odpovědnost za škody nebo zranění způsobené nedodržením pokynů k instalaci a/ nebo provozu uvedených v tomto návodu k použití.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů varné desky může být při provozu spotřebiče vysoká.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem. obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec. Nevařte na prasklé nebo rozbité varné desce.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skla varné desky, protože by mohly poškrábat její povrch a způsobit prasknutí skla.
- Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

- Nebezpečí požáru: Na varné ploše varné desky neskladujte žádné předměty.
- POZOR: Na proces vaření na varné desce je třeba dohlížet. Krátkodobý proces vaření musí být neustále kontrolován.
- 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 přikrývkou.
- Odpojte varnou desku před prováděním čištění nebo údržby.
- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířkami, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku výrobku a že zástrčka je uzemněná.
- Buďte opatrní: hrany panelu varné desky jsou ostré. Nedostatečná opatrnost může vést ke zranění nebo pořezání.
- Nikdy nepokládejte na varnou desku žádné hořlavé materiály nebo výrobky.
- Doporučuje se, aby tento spotřebič správně nainstalovala a zapojila osoba s příslušnou kvalifikací.
- Varná deska musí být zapojena do obvodu s izolačním spínačem, který umožňuje úplné odpojení od elektrické sítě.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě platnosti záruky nebo nároků z odpovědnosti.
- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, prodejcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se zabránilo nebezpečí.
- Rukojeti kuchyňského nádobí mohou být po použití na varné desce horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti nádobí nevyčnívají nad ostatní zapnuté varné zóny. Uchovávejte rukojeti mimo dosah dětí. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny.

- Po používání varné desky vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v tomto návodu.
- VAROVÁNÍ: spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší než 8 let by se k zařízení neměly přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

GÜVENLİK TALİMATLARI

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

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya yönergelerle desteklendikleri ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- Elektrik kablosu hasar görmüşse, muhtemel tehlikeleri önlemek için üretici, satış sonrası servis veya benzer şekilde yetkili personel tarafından değiştirilmelidir.
- Kurulumdan sonra cihazın güç kaynağıyla bağlantısı kesilmelidir.
- Davlumbaz, gaz veya diğer yakıtlarla çalışan cihazlarla aynı anda kullanıldığında odanın yeterli şekilde havalandırılması sağlanmalıdır.
- Temizlik talimatlarına göre yapılmazsa davlumbazın alev alma riski vardır.

- DİKKAT: Erişilebilir parçalar pişirme aletleri ile kullanıldığında ısınabilir.
 - Davlumbaz, hava tahliyesi standartlarına uygun olmalıdır.
 - Asla yapılmaması gerekenler:
- IV. Davlumbazı ağ filtre olmadan veya filtre aşırı kirli veya yağlıysa kullanmaya çalışmayın!
- V. Davlumbazı yüksek seviyede mangallı bir ocağın üzerine monte etmeyin.
- VI. Aşırı ısınan katı veya sıvı yağlar alev alabileceğinden, kullanım sırasında tavaları gözetimsiz bırakmayın.
- Davlumbazda yağ birikmesi yangın tehlikesine neden olabilir. Cihazı bu kılavuzdaki talimatlara göre temizleyin.
 - Cihazı temizlerken çok dikkatli olun. Yanma ve/veya kesilme riski olduğundan, cihazı temizlerken çok dikkatli olun. Eldiven kullanılmasını tavsiye ederiz.
 - Asla açık alev bırakmayın.
 - Davlumbaz hasarlıysa, kullanmaya çalışmayın.
 - Davlumbaz ve elektrikle çalışmayan diğer cihazlar aynı anda çalışırken, odadaki negatif basınç 4 Pa'yı (4×10^{-5} bar) aşmamalıdır.
 - Önemli! Kurulum ve bakım sırasında daima elektrik bağlantısını kesin.
 - Davlumbaz, montaj talimatlarına ve tüm ölçülere uygun olarak monte edilmelidir.
 - Tüm montaj işleri yetkili bir kişi veya nitelikli bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
 - Ambalaj malzemesini dikkatlice imha edin. Çocuklar bu cihaza karşı savunmasızdır.
 - Özellikle kurulum ve temizlik sırasında davlumbazın içindeki keskin kenarlara dikkat edin.
 - Dikkat: Elektrik bağlantı uçlarına erişmeden önce, tüm güç kaynağı devrelerinin bağlantısı kesilmelidir.

- Davlumbaz, gaz veya diğer yakıt yakan cihazlarla aynı anda kullanıldığında odanın yeterli şekilde havalandırılması gerekir.
- DİKKAT: Cihaz ve erişilebilir parçaları çalışma sırasında ısınabilir. Erişilebilir parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- Mevcut yerel hava tahliye yönetmeliklerine uygun olmalıdır.
- Buharlı temizleyici kullanmayın.
- Biryangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevi örneğin bir yangın battaniyesi veya yangın örtüsü ile örtün.
- Asla uzatma kabloları, çoklu soket bağlantıları veya harici zamanlayıcı bağlantı parçaları kullanmayın.
- Kablo hasar görmüşse, bir tehlikeyi önlemek için Cecotec Teknik destek Servisi veya benzer şekilde yetkili teknisyenler tarafından değiştirilmelidir.
- Elektrik kaynağı kablosu hasarlıysa, hasar görmüşse veya kesilmişse cihaz çalıştırılmamalıdır.
- Cihaz çalışmayı durdurursa veya anormal şekilde arızalanırsa, elektrik bağlantısını kesin ve Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.
- Cecotec, bu kullanım kılavuzunda yer alan kurulum ve/veya kullanma talimatlarına uyulmaması sonucunda meydana gelen herhangi bir hasar veya yaralanma için tüm sorumluluğu reddeder.
-  Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- DİKKAT: Yüzey çatlak varsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazı kapatın. Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin. Çatlak veya kırık bir ocakta pişirme yapmayın.
- Camı temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya

keskin metal kazıyıcılar kullanmayın, bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.

- Cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerinde nesneler bulundurmayın.
- DİKKAT: Pişirme süreci gözetim altında yapılmalıdır. Kısa süreli bir pişirme süreci sürekli olarak takip edilmelidir.
- DİKKAT: Gresli veya yağlı bir ocakta gözetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangınla sonuçlanabilir.
- UYARI: yağlı veya gresli bir ocakta gözetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. Bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevi örneğin bir yangın battaniyesi veya yangın örtüsü ile örtün.
- Temizlik veya bakımdan önce ocağı kapatın.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Elektrik voltajının ürün etiketinde belirtilen voltajla eşleştiğinden ve fişin topraklama özelliğine sahip olduğundan emin olun.
- Dikkatli olun: ocağın kenarları keskindir. Dikkatli davranılmaması yaralanma veya kesiklere neden olabilir.
- Bu cihazın üzerine hiçbir zaman yanıcı malzeme veya ürün konulmamalıdır.
- Bu cihazın uygun niteliklere sahip bir kişi tarafından doğru şekilde kurulması ve bağlanması tavsiye edilir.
- Bucihaz, elektrik bağlantısının tamamen kesilmesini sağlayan bir izolasyon anahtarı içeren bir devreye bağlanmalıdır.
- Cihazın doğru şekilde kurulmaması her türlü garanti veya sorumluluk talebini geçersiz kılabilir.
- Kablo hasar görmüşse, olası bir tehlikeyi önlemek için üretici,

distribütör veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- Mutfak aletlerinin kulpları kullanımdan sonra dokunulamayacak kadar sıcak olabilir. Tencere kulplarının yanan diğer pişirme alanlarının üzerine çıkıntı yapmadığını kontrol edin. Kulpları çocukların ulaşamayacağı yerlerde tutun. Bu tavsiyeye uyulmaması yanıklara neden olabilir.
- Kullanımdan sonra pişirme yüzeylerini ve ocağı her zaman bu kılavuzda açıklandığı gibi kapatın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Rezistanslara dokunmamaya dikkat edin. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece cihaza ulaşamayacakları yerlerde tutulmalıdır.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Máx. zona de 2200/3300 W
2. Máx. zona de 2200/3300 W
3. Máx. zona de 2200/3300 W
4. Máx. zona de 2200/3300 W
5. Máx. zona de 3300/3700 W
6. Máx. zona de 3300/3700 W
7. Panel de control

Panel de control

Fig. 2

- A1. Icono táctil de la zona flexible izquierda
- A2. Control deslizante de ajuste de la potencia
- A3. Icono táctil de la función Boost
- A4. Iconos táctiles de ajuste del tiempo
- A5. Iconos táctiles de ajuste del tiempo
- A6. Icono táctil de la función Boost
- A7. Control deslizante de ajuste de la potencia
- B1. Icono táctil de la campana extractora
- B2. Icono táctil de la función Boost
- B3. Icono táctil del modo automático de la placa y la campana extractora
- C1. Icono táctil de encendido/apagado
- C2. Icono táctil de la zona flexible derecha
- C3. Icono táctil de la función Boost
- C4. Control deslizante de ajuste de la potencia
- C5. Iconos táctiles de ajuste del tiempo
- C6. Iconos táctiles de ajuste del tiempo
- C7. Control deslizante de ajuste de la potencia
- C8. Icono táctil de la función Boost
- C9. Icono táctil de la función Bloqueo

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque

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

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

Contenido de la caja

- Placa de inducción
- Motor de campana
- Rejilla extractora
- Soportes de montaje
- Este manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- La encimera está nivelada y con forma de cuadrado, y de que ningún elemento estructural incumple los requisitos de espacio.
- La encimera está hecha de un material resistente al calor y aislado.
- Si instala la placa de cocción encima de un horno, este debe llevar incorporado un ventilador de refrigeración.
- Asegúrese de que la instalación cumplirá con todos los requisitos de seguridad y con las normas y reglamentos aplicables.
- Asegúrese de que la placa incorpore un interruptor de seguridad, instalado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de electricidad, que permita desconectarla por completo de la red eléctrica.
- Asegúrese de que el interruptor de aislamiento es de un modelo aprobado y de que proporciona 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).
- Asegúrese de que podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de cocción instalada.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) en las paredes que rodean la placa de cocción.

Después de instalar la placa, asegúrese de que

- El cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas o cajones de los muebles.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa de cocción.

- Si la placa de cocción se instala sobre cajones o armarios, debe colocar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- Asegúrese de que pueda acceder al interruptor de aislamiento con facilidad.

Antes de colocar los soportes de fijación

Debe colocar la unidad sobre una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

ADVERTENCIA

1. La placa debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. No instale la placa usted solo.
2. No instale la placa de cocción 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.
3. La placa de inducción debe instalarse de una manera que garantice una mejor radiación del calor.
4. La pared y la zona que quede por encima de la encimera deberán ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de unión y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No debe utilizar un limpiador de vapor.
7. El proceso de instalación debe ser realizado por dos personas.

Accesorios de instalación, descarga hacia el exterior

En la figura 3 se muestran todas las piezas necesarias para la instalación con descarga hacia el exterior.

Accesorios de instalación, descarga hacia el interior

En la figura 4 se muestran todas las piezas necesarias para la instalación con descarga hacia el interior.

Instalación

Advertencia: Asegúrese de que la salida de aire esté abierta, de lo contrario, si está cerrada, no puede usar el producto. Ver la figura 5

En la figura 6 se muestran las medidas para realizar una correcta instalación. Ténganse en cuenta.

- Método de instalación A: El cristal flota sobre la superficie del mueble. Los requisitos de la abertura del armario para su instalación se muestran en la figura 7 (unidad mm).
- Método de instalación B: El cristal queda completamente enrasado con el mueble. Los requisitos de la abertura del armario para su instalación se muestran en la figura 8 (unidad mm).

NOTA: Si durante la instalación de la placa fuera necesario sustituir el cable de alimentación del producto, puede darle la vuelta a la placa y quitar el tornillo en la posición indicada en la figura 9 para sustituirlo.

AVISO: Antes de instalar el producto en el mueble, es necesario extraer el cajón o los cajones del mueble para facilitar la instalación (Fig. 10).

Instalación del deflector

Se instalan un total de 8 deflectores en la posición indicada en la siguiente figura 11. Los pasos para instalar las rejillas y filtros en el producto se muestran en la figura 12.

Según la anchura total del armario L, la instalación se divide en dos tipos. (Fig. 13)

A Cuando L es menos o igual a 600 mm (Fig. 14)

1. Cuando L sea inferior o igual a 600 mm, corte el conector del tubo. La longitud de corte es igual a 186 menos la longitud de B. (Fig. 15)
2. Después de haber procedido con el corte, instale el anillo de sellado como se muestra en la figura 16.
3. Dé la vuelta al producto y deslice la junta de la tubería desde el lado hacia el interior del producto. (Fig. 17)
4. Utilice cuatro tornillos ST3.5 para fijar la junta del tubo de humo y, a continuación, instale la curva de 90 grados. (Fig. 18)
5. A continuación, pegue la junta con cinta adhesiva. (Fig. 19)
6. Como se muestra en la figura 20 siguiente, coloque el producto en el armario en diagonal.
7. La instalación se ha completado. (Fig. 21)

B Cuando L es mayor de 600 mm (Fig. 22)

1. Es necesario retirar la parte trasera del armario para facilitar la instalación. (Fig. 23)
2. A continuación, debe instalar el producto en el mueble como se muestran en la figura 24.
3. Después, instale las juntas de goma en la tubería. (Fig. 25)
4. Instale el tubo de humo como se muestra en la imagen 26 y coloque los tornillos ST3.5x14.

NOTA: Recuerde colocar cinta adhesiva en la junta para conseguir un ajuste correcto.



Cuando sea necesario drenar el agua:

- Debajo del producto, saque el tapón de goma y utilice el recipiente para recoger el agua que sale de él. (Fig. 27)
- Una vez se haya producido el vaciado el agua o instalación del equipo, presione firmemente el tapón de goma para garantizar un cierre correcto. (Fig. 28)

Accesorios de instalación



1. Descarga hacia el exterior

- Para que se produzca una descarga hacia el exterior, fíjese en la figura 29. Abra la tapa del filtro a 90 grados, y a continuación, retire la tapa del filtro hacia arriba para facilitar la instalación.
- En la figura 30 se muestran los accesorios necesarios para el montaje.

ADVERTENCIA: Para la instalación hacia el exterior, no será necesario instalar las partes c y d.

Leyenda figura 30

- a. Rejilla
- b. Separador de grasas

Asegúrese de que los tubos de humo, armarios y gabinetes adquiridos cumplen los siguientes requisitos que se muestran en la figura 31.



2. Descarga hacia el interior

- En la figura 32 se muestran los accesorios necesarios para el montaje.

Leyenda figura 32

- a. Rejilla
- b. Separador de grasas
- c. Tapa del filtro
- d. Filtro de carbón activo

ADVERTENCIA: Antes de utilizar el elemento filtrante desodorizante, retire la película transparente exterior de los filtros de carbono. (Fig. 33)

Para el montaje, siga las siguientes instrucciones:

1. Coloque la flecha del cartucho del filtro mirando a la izquierda y a continuación introdúzcala dentro del ahumador como se muestra en la figura 34.
2. Después, instale la tapa del cartucho del filtro verticalmente en el clip. Gire la tapa del filtro 90 grados para cubrir completamente el filtro. (Fig. 35)

ADVERTENCIA: La tapa saltará cuando se presione con fuerza.

3. Presione hacia abajo para encajar correctamente. (Fig. 36)
4. Asegúrese de que la tapa está bien colocada. (Fig. 37)

NOTA: El lado que se muestra en la figura 38, debe mirar hacia arriba, ábralo cuando lo limpie.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que la ventilación es correcta

- Para poder evacuar los líquidos con comodidad, es necesario mantener una distancia mínima de 40 mm entre el deflector y la parte inferior de la placa. Siga las siguientes recomendaciones. (Fig. 39)

-  Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. Debe asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa.
- 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 que el revestimiento se despegue.
- Por tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

Conexión de la placa a la red. Fig. 40

 La conexión de esta placa de cocción 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 cocción.
 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 cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento o incendio.
 - El cable de alimentación no está en contacto con ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún momento.
 - 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.
 - Si el número total de zonas de cocción de la unidad que ha seleccionado es superior a 4, podrá conectarla directamente a la red eléctrica mediante una conexión eléctrica de una sola fase.
 - Si el cable está dañado o debe sustituirse, evite arreglarlo por su cuenta y diríjase al Servicio de Asistencia de Cecotec para evitar cualquier accidente.
 - Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
 - El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y de que cumple con la normativa de seguridad vigente.
 - No doble ni presione el cable.
 - El cable se debe revisar periódicamente. Únicamente lo puede sustituir un técnico cualificado.

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

4. FUNCIONAMIENTO

Instrucciones de funcionamiento

Iconos táctiles

- Los iconos táctiles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la base del dedo, no la punta. Fig. 41
- Escuchará un pitido cada vez que la placa detecte su dedo.
- Asegúrese de que los iconos táctiles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (por ejemplo, un recipiente o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los iconos táctiles.

Escoger los recipientes de cocción adecuado

- Utilice solo recipientes con una base adecuada para la cocina de inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo del recipiente.
- Puede comprobar si su recipiente es adecuado mediante una prueba de imanes.
- Mueva un imán hacia la base del recipiente. Si se queda pegado o el recipiente lo atrae, significa que es compatible con la placa de inducción.
- Si no tiene un imán:
 1. Vierta un poco de agua en el recipiente que quiere comprobar.
 2. Si no aparece el símbolo  parpadeando en la pantalla y el agua se calienta, el recipiente es adecuado.
- Los recipientes de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- No utilice recipientes con bordes dentados o con una base curvada. Fig. 42
- Asegúrese de que la base del recipiente que vaya a utilizar es lisa, queda plana contra el cristal y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea igual al de la zona seleccionada. El uso de un recipiente un poco más amplio aumentará la eficacia de la energía utilizada. Si utiliza un recipiente menor, la eficiencia se verá afectada. La placa podría no detectar un recipiente inferior a 140 mm.
- Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona de cocción. Fig. 43
- Levante siempre los recipientes de cocción de la placa de inducción; no los deslice, ya que podría rayar el cristal. Fig. 44
- La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. La placa de inducción funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie del cristal. El cristal se calienta solo porque el recipiente acaba calentándolo. Fig. 45

Leyenda figura 45

1. Circuito magnético
2. Corrientes inducidas
3. Recipiente
4. Placa vitrocerámica
5. Bobina de inducción

Puede utilizar la campana extractora en modo extracción de aire o en modo circulación de aire.

Modo de extracción de aire

- Los filtros de grasa limpian el aire aspirado y, después, este es conducido al exterior por un sistema de tuberías.
- El aire no debe descargarse en un conducto destinado a la evacuación de humos de aparatos de gas u otros combustibles (esto no es aplicable a aparatos que únicamente devuelven el aire a la estancia).

AVISOS:

En caso de que el aire que va a evacuarse se conduzca a una salida de humos o de gases que no funcione, deberá consultar a un técnico cualificado.

Si el aire que va a evacuarse se conduce a través de una pared exterior, deberá utilizarse un conducto telescópico.

Modo de circulación del aire

Los filtros de grasa y el filtro de olores limpian el aire aspirado y, después, este se devuelve a la estancia.

AVISO: Para neutralizar los olores en este modo, debe instalar un filtro de olores.

Configuración del modo de funcionamiento de la campana extractora

El aparato se suministra con un modo de extracción de aire preajustado. Si desea pasar del modo de extracción de aire al modo de circulación, siga los pasos que se indican a continuación:

1. Entre en la configuración de la campana.

Nota: La función Bloqueo tiene que estar desactivada.

2. Pulse el icono  durante 3 segundos. Sonará un pitido y en la pantalla se mostrará «ou» o «In». Utilice el icono de la función Bloqueo  para cambiar el modo.
3. Si la campana está en modo de extracción, en la pantalla del panel de control se mostrará «ou». Pulse el icono de encendido/apagado  para confirmar el ajuste y encender la campana.
4. Si la campana está en modo de circulación de aire, en la pantalla del panel de control se mostrará «In». Pulse el icono de encendido/apagado  para confirmar el ajuste y encender la campana.

Guía rápida de inicio

AVISO: Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza la función Boost. Con temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se pueden quemar, lo cual supone un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocinado

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

Salteado

1. Elija un wok de base plana compatible con la placa de inducción o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes. El salteado es rápido. Cuando va a preparar cantidades grandes de alimentos, cóccelos en tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.

4. Cocine primero la carne, resérvela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, coloque la carne en la sartén de nuevo y añada una salsa.
6. Remueva suavemente los ingredientes para que se calienten bien.
7. Sírvalos inmediatamente.

Detección de objetos pequeños

Si coloca sobre la placa de cocción una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa de cocción entrará automáticamente en el modo de espera pasado 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando durante 1 minuto más.

Ajuste de potencia

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

Ajuste de potencia	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
3-5	- recalentar - cocer rápidamente - cocinar arroz
6-11	- crepes/tortitas
12-13	- freír - cocinar pasta
15/P	- saltear a mayor temperatura - hervir - llevar sopa a ebullición - hervir agua

Comenzar a cocinar

1. Mantenga pulsado el icono de encendido/apagado  durante 3 segundos. Cuando la placa se encienda, se oirá una señal acústica, y el panel de control mostrará «-» para indicar que el aparato ha entrado en modo de espera.

2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Seleccione una potencia deslizando el dedo sobre el control deslizante (Fig. 46).

NOTA: Puede modificar la potencia en cualquier momento mientras cocina.

4. Si en la pantalla parpadean alternativamente el símbolo  y el número de la potencia seleccionada, significa que:
 - No ha colocado el recipiente en la zona de cocción correcta o
 - El utensilio de cocina que está utilizando no es adecuado para la placa de inducción o,
 - El recipiente de cocina es demasiado pequeño o no está en el centro de la zona de cocción.

AVISO: Si no hay un recipiente adecuado en la zona de cocción, no se producirá calor.

5. La pantalla se apagará automáticamente tras 1 minuto si no se coloca ningún recipiente de cocina.

Control manual de la campana extractora

Puede controlar la potencia de la campana extractora de forma manual.

AVISO: El uso de recipientes de cocina altos puede impedir que el sistema de extracción funcione correctamente. Puede aumentar la potencia de extracción colocando la tapa del recipiente de forma inclinada.

1. Para activar el control manual de la campana extractora, cuando el aparato esté encendido (no en modo de espera), pulse el icono  para activar la campana extractora.
2. Pulse de nuevo el icono  para escoger la potencia que desee (0-3). Si lo mantiene pulsado durante 3 segundos, se apagará la campana.
3. Pulse el icono de la función Boost  para activarla.

Apagar la campana extractora

1. Pulse el icono de encendido/apagado  se apagará también la placa).
2. Use el icono  hasta seleccionar el nivel de potencia 0.

AVISO: Apague la zona de cocción deslizando el dedo hacia el número 0 (Fig. 47). Asegúrese de que la pantalla muestra «0».

3. Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de encendido/apagado .

Puesta en marcha de la campana extractora

- La campana extractora tiene dos modos, el manual y el automático.
- El modo automático se puede activar cuando la placa de cocción esté encendida. Se desactivará automáticamente dos minutos después de apagar la placa de cocción.

Modo manual

Cuando la placa esté encendida, pulse el icono  o . En la pantalla aparecerá el nivel de potencia seleccionado (0-3) o la letra «b».

Modo automático

- Cuando la placa esté encendida, pulse el icono . Se mostrará «A» en la pantalla.
- La campana se apagará:
 - o 2 minutos después de apagar las zonas de cocción
 - o Si pulsa el icono de encendido/apagado .

Uso de la función Boost

Activar la función Boost

Pulse el icono .

NOTA: Asegúrese de que en la pantalla se muestra el símbolo de la función Boost.

Desactivar la función Boost

- Toque el control deslizante de la zona de cocción en la cual desea desactivar la función Boost (Fig 48).
- Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de encendido/apagado .

NOTAS:

- Esta función se puede activar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción volverá al ajuste original tras 10 minutos.
- Si el ajuste de potencia original es 0, volverá a la potencia máxima pasados 10 minutos.
- Si la función Boost está seleccionada en una de las zonas y la selecciona también en la otra, ambas zonas funcionarán al nivel de potencia 15 (se desactivará la función Boost).

Funcionamiento de la campana extractora a máxima potencia

- La campana extractora dispone de un nivel de máxima potencia.
1. Seleccionar el nivel de potencia máxima pulsando .
 2. Se mostrará «b» en la pantalla.
 3. Para desactivar el nivel de potencia máxima, utilice el icono táctil  para seleccionar el nivel de potencia que desee o apagar la campana (seleccionando el nivel 0).

Zona flexible

La zona flexible puede utilizarse como zona de cocción individual o como dos zonas diferentes, según sus necesidades.

Está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funciona como una única zona, la parte en la que no haya colocado ningún recipiente de cocina se apagará automáticamente pasados 8 segundos.

Para garantizar una detección correcta y una distribución uniforme del calor, el recipiente de cocina debe colocarse:

- En la parte delantera o trasera de la zona flexible, si el recipiente mide menos de 21 cm.
- En cualquier parte, si el recipiente mide más de 21 cm.

Bloqueo de los iconos táctiles

- 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 iconos estarán desactivados, menos el de Encendido/Apagado.
- Para activar la función de Bloqueo, mantenga pulsado el icono táctil Bloqueo  durante 3 segundos. Aparecerá «Lo» en la pantalla.
- Para desactivar la función Bloqueo, mantenga pulsado el icono táctil de la función Bloqueo  durante 3 segundos.

 Cuando la placa esté bloqueada, se desactivarán todos los iconos táctiles, excepto el icono de encendido/apagado . En caso de emergencia, podrá apagar la placa de cocción con el icono táctil de encendido/apagado . Sin embargo, para realizar cualquier otra operación, deberá desbloquear la placa.

Función de administración de energía

- En la placa de inducción, puede establecer un nivel máximo de consumo de energía. Hay diferentes niveles de consumo energético disponibles.
- La placa de inducción es capaz de autolimitarse para consumir menos energía y evitar así el riesgo de sobrecarga.

Activar la función de administración de energía

Nota: La función Bloqueo tiene que estar desactivada.

1. Mantenga pulsado el icono táctil  de la zona de cocción derecha durante 3 segundos (escuchará un pitido).
2. Mantenga pulsado el icono táctil  de la zona de cocción izquierda durante 3 segundos (escuchará un pitido).

Seleccionar un nivel de consumo energético diferente

1. Seleccione el nivel de consumo energético que desee con el icono de la función Bloqueo  (el nivel de consumo energético se basa en las especificaciones de la placa).

Niveles de consumo energético

Fig. 49

- Hay 5 niveles de potencia seleccionables, de 2,8 kW hasta 7,4 kW.
- Las pantallas de las zonas derecha e izquierda mostrarán el que haya seleccionado.
 - «28 00»: el consumo energético máximo son 2,8 kW.
 - «35 00»: el consumo energético máximo son 3,5 kW.

«45 00»: el consumo energético máximo son 4,5 kW.

«58 00»: el consumo energético máximo son 5,8 kW.

«74 00»: el consumo energético máximo son 7,4

Confirmación del nivel de consumo energético

Después de escoger un nivel de consumo energético máximo, pulse el icono táctil de encendido/apagado  para confirmar la selección. La placa se apagará.

Temporizador

- Puede programarlo para que una o varias zonas de cocción se apaguen una vez transcurrido el tiempo programado.
- El tiempo máximo del temporizador, por defecto, dependerá del nivel de potencia seleccionado.

Ajustar el temporizador para apagar una zona de cocción

- Deslice el dedo por el control deslizante de la zona de cocción. Fig. 50
- Ajuste el tiempo pulsando los iconos - o +. Pulse los iconos - y + una vez para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 minuto.
- Mantenga pulsados los iconos - y + para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 10 minutos.
- Una vez ajustado el temporizador, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.
- Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Ajustar el temporizador en más zonas:

- Los pasos para ajustar el temporizador en más zonas son similares a los de ajustar una única zona.
- El ajuste del temporizador de cada zona de cocción se establece y se muestra de manera independiente.

Desactivar el temporizador

- Para desactivar el temporizador, debe ajustar el tiempo de la zona de cocción a 0:00.
- Otra opción es mantener pulsados los iconos - y + durante 1 segundo.

Nota

1. El ajuste manual del temporizador no puede superar el tiempo por defecto de la potencia seleccionada en la zona de cocción. Si la potencia de la zona de cocción se reduce después de haber ajustado el tiempo de temporización máximo permitido, este cambiará automáticamente al tiempo máximo de la nueva potencia seleccionada.
2. Cuando se muestre el tiempo del temporizador en la pantalla, puede pulsar una vez sobre el control deslizante para que en la pantalla se muestre el nivel de potencia seleccionado.

En este punto, puede volver a pulsar el control deslizante o deslizar el dedo sobre él para seleccionar el nivel de potencia que desee.

Tiempo de funcionamiento por defecto

- La placa de inducción y la campana incluyen una función de apagado automático de protección.
- La placa y la campana se apagarán automáticamente si alguna vez usted se olvida de hacerlo.
- El tiempo de funcionamiento por defecto de los distintos niveles de potencia se muestra en la siguiente tabla:

Placa de inducción

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento por defecto (minutos)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Nivel de potencia	10	11	12	13	14	15			
Tiempo de funcionamiento por defecto (minutos)	120	120	120	90	90	90			

Campana extractora:

Nivel de potencia	1	2	3
Tiempo de funcionamiento por defecto (minutos)	480	240	120

 Las personas con un marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar la placa.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de la placa

Tipo de suciedad	Cómo limpiarla	Importante
Suciedad habitual en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.).	Desconecte la placa de cocción de la corriente. Utilice un producto limpiador para placas de cocina mientras el vidrio aún esté templado (pero no caliente). Aclare el producto y seque el vidrio con un paño limpio o papel de cocina. Desconecte la placa de cocción de la corriente.	Si desconecta la placa de la red eléctrica, no aparecerá la indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocción seguirá estando caliente. Tenga especial cuidado. Los paños abrasivos, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si el producto de limpieza o el estropajo que va a utilizar es adecuado. No deje nunca residuos de productos de limpieza en la placa de inducción; el vidrio podría mancharse.
Derrames de azúcar caliente en el vidrio.	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: Desconecte la placa de cocción de la corriente. Sostenga la rasqueta en un ángulo de 30° y arrastre la suciedad hacia una zona fría de la placa de cocción. Limpie el derrame con un paño o con papel de cocina. Siga los pasos 2 a 4 del apartado «Suciedad habitual en el vidrio»	Elimine lo antes posible las manchas de alimentos azucarados derretidos o los derrames. Si deja que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de la placa. Peligro de corte: la cuchilla de la rasqueta puede estar muy afilada, tenga cuidado al retirar el protector. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Derrames sobre los iconos táctiles	Desconecte la placa de cocción de la corriente. Limpie el derrame. Limpie la zona del control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. Seque completamente la zona con papel de cocina. Desconecte la placa de cocción de la corriente.	La placa de cocción puede que pite y se apague, y los iconos táctiles puede que no funcionen si están mojados. Asegúrese de secar los iconos táctiles antes de volver a encender la placa de inducción.
------------------------------------	--	---

Piezas que deben limpiarse o sustituirse

En la figura 51 se muestran los componentes del aparato que se sustituyen o limpian.
Leyenda figura 51

- 1. Filtro de grasa
- 2. Tapón de goma
- 3. Rejilla
- 4. Filtro de olores
- 5. Tapón de goma

Cambiar el filtro de olores

Cambie el filtro de olores de manera regular. Para ello siga los siguientes pasos:

- 1. Retire la rejilla y el filtro de grasa. Fig. 52
- 2. Límpielos de manera adecuada.

NOTA:

- La grasa puede acumularse en el fondo del filtro.
- Mantenga el filtro de grasa en horizontal para evitar que gotee.

ATENCIÓN:

- Utilice únicamente filtros de repuesto originales.
 - La caída del filtro de grasa y de la rejilla pueden dañar la placa.
 - Puede adquirir filtros de olores en comercios especializados.
-
- 3. Retire los dos filtros de olores y deséchelos de manera adecuada. Fig. 53
 - 4. Inserte dos nuevos filtros de olores en la parte izquierda del electrodoméstico. Fig. 54
 - 5. Inserte el filtro de grasa y coloque la rejilla. Fig. 55

Restablecer el indicador de saturación

1. Cambie el filtro de olores.
2. Cuando la placa esté apagada, mantenga pulsado el icono de la función Bloqueo  durante 3 segundos para bloquear la placa.
3. Mantenga pulsado el icono táctil  durante 3 segundos para restablecer los filtros de olores. La pantalla de la campana extractora mostrará «CL».

Limpieza de la rejilla y del filtro de grasa

- El filtro de grasa retiene la grasa que contienen los vapores que se producen al cocinar. Para mantenerlo en buen estado, debe limpiarlo de manera regular.
-  ADVERTENCIA: Riesgo de incendio.
- Los depósitos de grasa de los filtros pueden incendiarse.
- Nunca use el electrodoméstico sin el filtro de grasa.
- Limpie el filtro de grasa de manera regular.
- No provoque llamas cerca del aparato cuando lo esté utilizando (por ejemplo, al flambeo).
- No instale el electrodoméstico cerca de un aparato de calefacción que utilice combustibles sólidos (por ejemplo, leña o carbón), a menos que este último disponga de una cubierta sellada e inamovible. No deben saltar chispas.

ATENCIÓN

- La caída del filtro de grasa puede dañar la placa. (Se recomienda limpiar el filtro de grasa cada 7 días).
 - Retire la rejilla y el filtro de grasa y límpielos de manera adecuada.
 - La grasa puede acumularse en el fondo del filtro. Mantenga el filtro de grasa en horizontal para evitar que gotee.
1. Limpie la rejilla.
 2. Limpie el filtro de grasa.
 3. Si es necesario, retire los filtros de olores o los de aislamiento acústico y limpie el aparato por dentro.
 4. En casa de que haya algún objeto extraño en el interior del aparato, retírelo y asegúrese de que no haya ninguna pieza bloqueada.
 5. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido con agua jabonosa.
 6. Una vez completada la limpieza, asegúrese de volver a colocar el filtro de grasa en su lugar después de haberse secado adecuadamente.

Limpia el filtro de grasa o la rejilla de manera manual

1. Sumerja el filtro de grasa o la rejilla en agua caliente con jabón.
2. Utilice un cepillo para limpiar el filtro o la rejilla.
3. Enjuague a fondo el filtro de grasa.
4. Deje que el filtro de grasa se seque bien.

ADVERTENCIA: No utilice productos de limpieza abrasivos, ácidos o alcalinos. Si la grasa no desaparece, utilice un disolvente especial para grasa.

Limpieza del filtro de grasa en el lavavajillas

1. Coloque el filtro de grasa en el lavavajillas sin apretarlo.
NOTA: Si el filtro de grasa está demasiado sucio, no utilice ningún utensilio para limpiarlo. No utilice productos de limpieza abrasivos, ácidos o alcalinos.
2. Encienda el lavavajillas.
NOTA: Seleccione una temperatura inferior a 70°C.
3. Permita que el filtro de grasa se seque completamente antes de volver a colocarlo en su lugar después de haber sido limpiado en el lavavajillas.

Limpieza del interior del aparato

1. Drene los líquidos que entren en el aparato mediante el tapón de goma. Antes de ello, asegúrese de que la placa de cocción está fría y de que el indicador de calor residual ha desaparecido.
2. Extraiga el tapón de goma con una mano y sujete la papelera con la otra, vacíe los líquidos o cualquier objeto que pudiera encontrarse en el interior del aparato.
3. Asegúrese de que el tapón de goma no esté bloqueado antes de volver a colocarlo en su sitio.
4. Retire cualquier objeto que haya entrado en el aparato una vez que este se haya enfriado. Para hacerlo, retire el filtro de grasa.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Tras un uso prolongado, el aparato puede sufrir algunos errores o averías. Las siguientes tablas contienen las posibles causas del problema y las soluciones para resolverlo.

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 de que está encendida. Compruebe si ha habido un corte de luz. Tras estas comprobaciones, si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

Los iconos táctiles no responden.	Los iconos táctiles están bloqueados.	Desbloquee los iconos táctiles.
Es difícil utilizar los iconos táctiles.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los iconos o que esté usando la punta del dedo para pulsarlos.	Asegúrese de que los iconos táctiles estén secos y de pulsarlos con la base del dedo.
El vidrio está arañado.	Ha usado recipientes de cocina con bases rugosas. Ha usado estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice recipientes de cocina con bases planas y lisas.
Algunos recipientes de cocción emiten ruidos de chasquidos o crujen.	Esto puede deberse a la composición del recipiente de cocción (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en algunos recipientes 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 cocina de inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo si baja la potencia.
Se escucha ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha activado un ventilador de refrigeración integrado en la 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 es necesario que se preocupe. No desconecte la placa de la corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento.

Los recipientes de cocina no se calientan ni aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque no es adecuado para la cocina de inducción. La placa de inducción no detecta el recipiente porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está bien centrado en ella.	Utilice solo recipientes de cocción compatibles con la placa de inducción. Centre el recipiente y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una de las zonas de cocción se ha apagado sola inesperadamente, emite un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador).	Fallo técnico.	Anote los códigos de error, desconecte la placa de inducción de la corriente y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

La placa de inducción dispone de una función de autodiagnóstico. Con esta función, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin tener que desmontar la placa, ni retirarla de la encimera.

Problema	Posibles causas	Posible solución
E1,E2,E7	Fallo en el sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
E3,E4	Fallo en el sensor de temperatura del transistor IGBT.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
EU	La conexión entre la placa de la pantalla y la placa principal falla.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

EL,EH	Tensión de alimentación anormal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Tras asegurarse de que el suministro eléctrico es normal, vuelva a conectar la placa.
C1	La temperatura del sensor de la placa de inducción es demasiado elevada.	Deje que la placa de inducción se enfríe y reiníciela.
C2	La temperatura del sensor del transistor IGBT es demasiado elevada.	Deje que la placa de inducción se enfríe y reiníciela.
F5	Fallo del ventilador de refrigeración.	Deje que la placa de inducción se enfríe y reiníciela.
B3	La temperatura de la campana extractora es anormal.	Deje que el motor se enfríe y reinicie la campana.
B5	Fallo en la puesta en marcha de la campana extractora.	Compruebe si hay objetos extraños en la campana y vuelva a ponerla en marcha.
B7	Fallo en la puesta en marcha de la campana extractora.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
Bd	Fallo en la comunicación entre la placa de la pantalla y la placa del controlador de la campana.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
EF	Ha pulsado varios iconos táctiles al mismo tiempo.	Limpie el panel de control.
FC	Necesidad de cambiar el filtro.	Cambie el filtro.

Códigos de error y posibles soluciones

Código de error	Problema	Solución
EL,EH	La tensión del suministro eléctrico es superior a la tensión nominal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Tras asegurarse de que el suministro eléctrico es normal, vuelva a conectar la placa.

C1	La temperatura del sensor de la placa de inducción es demasiado elevada.	Espere a que la temperatura de la placa vuelva a la normalidad. Pulse el icono de encendido/apagado para reiniciar la placa.
C2	La temperatura del transistor IGBT es demasiado elevada.	Espere a que la temperatura del transistor IGBT vuelva a la normalidad. Pulse el icono de encendido/apagado para reiniciar la campana. Compruebe que el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustitúyalo.
B3	La tensión de la placa del controlador de la campana es anormal.	Pulse el icono de encendido/apagado para reiniciar la campana.
B7	El conducto de aire del sistema de ventilación está totalmente obstruido.	Pulse el icono de encendido/apagado para reiniciar la campana. Compruebe si hay objetos extraños en la campana y vuelva a ponerla en marcha.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica (cortocircuito).	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa vitrocerámica.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica (circuito abierto).	
E7	Fallo de la sonda de temperatura de la placa vitrocerámica (no es válida).	
E4	Fallo del sensor de temperatura del transistor IGBT (cortocircuito).	Sustituya la placa de alimentación.
E3	Fallo del sensor de temperatura del transistor IGBT (circuito abierto).	
B5	Error en el sistema de ventilación.	Sustituya la placa de control o el motor de la campana.

Bd	Fallo en la comunicación entre la placa de la pantalla y la placa del controlador de la campana.	Sustituya el controlador de la campana, la placa de alimentación o la placa de la pantalla, y compruebe si el cable de conexión está dañado.
----	--	--

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la placa está enchufada.	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 iconos táctiles no responden, o la pantalla LED no funciona con normalidad.	La pantalla está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.	

El indicador del nivel de la potencia de cocción se enciende, pero la placa no calienta.	La temperatura de la placa de cocción es demasiado elevada.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado elevada. La entrada o salida de aire podría estar bloqueada.	
	El ventilador presenta algún fallo.	Compruebe que el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustitúyalo.	
	La placa de alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
La placa deja de calentar de manera repentina y en la pantalla parpadea el símbolo «U».	El recipiente de cocina utilizado no es adecuado.	Utilice un recipiente de cocina adecuado.	El circuito de detección de recipiente de cocina está dañado, sustituya la placa de alimentación.
	El diámetro del recipiente es muy pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado.	Espere a que la temperatura de la placa vuelva a la normalidad. Pulse el icono de encendido/apagado para reiniciar la placa.	
Cuando intenta calentar zonas del mismo tamaño, la pantalla muestra el símbolo «U».	La placa de alimentación y la placa conectada a la pantalla fallan.	Compruebe las conexiones.	
	La placa de la pantalla 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.	
--	--------------------------------------	--------------------------	--

Utilice estas instrucciones para reparar fallos comunes.
No intente desmontar la unidad por sí solo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: A01_EU01_100089
Producto: Bolero Squad IH 4800 FullFlex80
Potencia total: 7400W
Potencia de la campana: 160W
Tensión nominal: 220-240~ / 380-415V 3N~
Frecuencia nominal: 50/60Hz

A:2200W/3300W(B)
B:2200W/3300W(B)
C:2200W/3300W(B)
D:2200W/3300W(B)

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		A01_EU01_100089	
Consumo anual de energía	$AEC_{campana}$	29,9	kWh/a
Factor de incremento temporal	f	1,0	
Eficiencia fluidodinámica	$FDE_{campana}$	28,4	
Índice de eficiencia energética	$EEl_{campana}$	49,5	
Flujo de aire medido en el punto máxima eficiencia	Q_{BEP}	29,1	m³/h
Presión de aire medido en el punto máxima eficiencia	P_{BEP}	287	Pa

Flujo de aire máximo (Ajuste más alto)	$Q_{\text{máx}}$	543,8	m³/h
Flujo de aire máximo (Función Boost)	$Q_{\text{máx}}$	636,4	m³/h
Potencia eléctrica de entrada medida en el punto máxima eficiencia	W_{BEP}	82	W
Potencia nominal del sistema de iluminación	W_L	N/A	W
Iluminancia medida del sistema de iluminación en la superficie de cocción	E_{media}	N/A	lux
Consumo eléctrico en modo de espera	P_s	N/A	W
Consumo eléctrico en modo apagado	P_O	0,42	W
Nivel sonoro (Función Boost)	L_{WA}	70	dB
Nivel sonoro (Ajuste más alto)	L_{WA}	65	dB
Nivel sonoro (Ajuste más bajo)	L_{WA}	57	dB

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	A01_EU01_100089		
Tipo de placa de cocina	Placa eléctrica		
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		2 áreas	
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)	Zonas de cocción		
	Símbolo	Valor	Unidad
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeando a la fracción de 5 mm más cercana	Ø	Zona izquierda: 37,5 x 20,5 Zona derecha: 37,5 x 20,5	cm

Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L W	N/A N/A	cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (*)	EC _{cocción eléctrica}	Zona izquierda: 179,6 Zona derecha: 182,3	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (*)	EC _{placa eléctrica}	181,0	Wh/kg

El consumo de potencia en modo “apagado” es de 0,42W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función. El interruptor/controlador del aparato se puso en la posición “apagado”.

REGLAMENTO (UE) Nº 66/2014

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. 2200/3300 W zone
2. 2200/3300 W zone
3. 2200/3300 W zone
4. 2200/3300 W zone
5. 3300/3700 W zone
6. 3300/3700 W zone
7. Control panel

Control panel

Fig. 2

- A1. Left flex zone icon
- A2. Power level slider control
- A3. Boost function icon
- A4. Time setting icon
- A5. Time setting icon
- A6. Boost function icon
- A7. Power level slider control
- B1. Kitchen hood icon
- B2. Boost function icon
- B3. Automatic mode icon for the hob and hood
- C1. Power icon
- C2. Right flex zone icon
- C3. Boost function icon
- C4. Power level slider control
- C5. Time setting icon
- C6. Time setting icon
- C7. Power level slider control
- C8. Boost function icon
- C9. Lock icon

NOTE:

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

2. BEFORE USE

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

out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the appliance when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Induction hob
- Motor
- Extractor grill
- Mounting brackets
- Instruction manual

3. APPLIANCE INSTALLATION

Before installing the hob, make sure that:

- The worktop is level and square-shaped, and that no structural elements violate the space requirements.
- The worktop is made of heat-resistant and insulated material.
- If you install the hob over an oven, the latter must have a built-in cooling fan.
- Make sure that the installation complies with all safety requirements and applicable standards and regulations.
- Make sure that the hob has an isolator that allows it to be completely disconnected from the mains, which has been installed and positioned in accordance with local electrical rules and regulations.
- Make sure that the isolator is of an approved model and that it provides 3 mm contact separation on all poles (or on all active [phase] conductors if local wiring regulations allow this variation of requirements).
- Make sure that the user can easily access the isolator with the hob installed.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) on the walls surrounding the hob.

After installing the hob, make sure that:

- The power cable is not accessible through cabinet doors or drawers.
- 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.
- Make sure that the isolator is easily accessible to the user.

Before attaching the fixing brackets:

You must place the unit on a stable and smooth surface (you can use the packaging). Do not exert force on the controls protruding from the hob.

WARNING

1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Do not install the hob by yourself.
2. Do not install the hob directly over a dishwasher, a refrigerator, a freezer, a washing machine, or a dryer, as moisture could damage the electric system of the hob.
3. The induction hob must be installed in a manner that ensures the best heat radiation to obtain the best results.
4. The wall and the area over the worktop surface must be heat resistant.
5. To avoid any damage, the bonding layer and the adhesive must be heat resistant.
6. You must not use steam cleaners.
7. The installation process must be carried out by two people.

Installation accessories, discharge outwards

Figure 3 shows all parts required for installation with discharge to the outside.

Installation accessories, discharge inwards

Figure 4 shows all parts required for installation with discharge to the inside.

Installation

Warning: make sure that the air outlet is open, otherwise, if it is closed, you cannot use the appliance. See Figure 5.

Figure 6 shows the dimensions for correct installation. Keep them in mind.

- Installation method A: the hob glass protrudes from the surface of the furniture. The cabinet opening requirements for installation are shown in Figure 7 (unit mm).
- Installation method B: the glass is completely level with the furniture. The cabinet opening requirements for installation are shown in Figure 8 (unit mm).

NOTE: if, during the installation of the hob it is necessary to replace the power cable of the appliance, you can turn the hob upside down and remove the screw in the position shown in figure 9 to replace it.

NOTE: before installing the appliance in the cabinet, it is necessary to remove the drawer(s) from the cabinet to facilitate installation (Fig. 10).

Installing the baffles

A total of 8 baffles are installed in the positions shown in figure 11.

The steps for installing the grilles and filters in the appliance are shown in figure 12.

Depending on the overall width of the cabinet L, the installation is divided into two types. (Fig. 13)

A When L is less than or equal to 600 mm (Fig. 14)

1. When L is less than or equal to 600 mm, cut the pipe connector. The cut length is equal to 186 minus the length of B (Fig. 15).
2. After having proceeded with the cutting, install the sealing ring as shown in figure 16.
3. Turn the appliance upside down and slide the pipe seal from the side into the appliance. (Fig. 17)
4. Use four ST3.5 screws to secure the flue gasket, then install the 90 degree bend. (Fig. 18)
5. Then, tape the gasket with adhesive tape. (Fig. 19)
6. As shown in figure 20 below, place the appliance in the cabinet diagonally.
7. The installation is now complete. (Fig. 21)

B When L is larger than 600 mm (Fig. 22)

1. It is necessary to remove the rear of the cabinet to facilitate installation. (Fig. 23)
2. Next, you must install the appliance in the cabinet as shown in figure 24.
3. Then, install the rubber gaskets on the pipe. (Fig. 25)
4. Install the flue as shown in picture 26 and fit the ST3.5x14 screws.

NOTE: remember to tape the gasket for a correct fit.



When it is necessary to drain water:

- Remove the rubber plug that is underneath the appliance, use a container to collect the water that comes out of it. (Fig. 27)
- Once the water has been drained or the appliance has been installed, press down firmly on the rubber plug to ensure proper sealing. (Fig. 28)

Installation accessories



1. Air extraction mode
- For air extraction mode, see figure 29. Open the filter cover 90 degrees, then remove the filter cover upwards for easy installation.
 - Figure 30 shows the accessories required for assembly.

WARNING: for air extraction mode installation, it will not be necessary to install parts c and d.

Fig. 30 key

- a. Grille
- b. Grease filter

Make sure that the flue, cabinet, and cupboards purchased meet the following requirements, as shown in figure 31.

2. Air recirculation mode 

- Figure 32 shows the accessories required for assembly.

Fig. 32 key

- a. Grille
- b. Grease filter
- c. Filter cover
- d. Activated carbon filter

WARNING: before using the odour filter, remove the transparent film on the outside of the carbon filters. (Fig. 33)

To assemble it, follow the instructions below:

- 1. Place the arrow on the filter cartridge facing left and then insert the filter cartridge into the insertion hole as shown in figure 34.
- 2. Afterwards, install the filter cartridge cover vertically into the tab. Open the filter cover 90 degrees to completely cover the filter. (Fig. 35)

WARNING: the cover will pop off when pressed hard.

- 3. Press down to fit correctly. (Fig. 36)
- 4. Make sure that the cover is securely in place. (Fig. 37)

NOTE: the side shown in figure 38 should face upwards, open it when cleaning.

WARNING: ensure proper ventilation.

- A minimum distance of 40 mm must be maintained between the baffle and the bottom of the hob to allow liquids to drain away easily. Follow the recommendations below. (Fig. 39)
-  There are ventilation holes around the exterior of the hob. You must ensure these gaps are not blocked by the worktop when installing 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.
- Therefore, the rear wall and the adjacent and surrounding surfaces must be able to withstand a temperature of 90°C.

Connecting the hob to the mains. Fig. 40

 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 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.

ENGLISH

- To connect the hob to the mains, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they may cause overheating or fire.
- The power cable should not be in contact with any hot parts and must be positioned so as to avoid its temperature exceeding 75 °C.
- 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.
- If the total number of cooking zones of the appliance you have purchased is more than 4, you can connect it directly to the mains using a single-phase electrical connection.
- If the cable is damaged or needs to be replaced, avoid fixing it yourself and contact the official Cecotec Technical Support Service to avoid any accidents.
- If the appliance is connected directly to the mains, an omnipolar circuit breaker with an opening of at least 3 mm between the contacts 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 current safety regulations.
- Do not bend or press the cable.
- The cable should be checked periodically. Only a qualified technician can replace it.



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

4. OPERATION

Operation instructions

Touch icons

- The icons react to touch, so there is no need to apply any pressure.
- Use the base of your finger, not the tip. Fig. 41
- You will hear a beep every time the hob detects a finger.
- Make sure the icons are always clean and dry and that no objects (for example, a utensil or a cloth) are covering them. Even a thin layer of water can hinder the proper operation of the icons.

Choosing the right cookware

- Only use cookware with a base suitable for the induction hob.
- Look for the induction symbol on the packaging or at the bottom of the cookware.
- You can check if your cookware is suitable with a magnet test.
- Move a magnet towards the base of the cookware. If it sticks or is attracted by the utensil, this means that the utensil is compatible with the induction hob.
- If you do not have a magnet:
 1. Pour some water into the utensil to be tested.
 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.
- Do not use cookware with serrated edges or with a curved base. Fig. 42
- 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 selected cooking zone. 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 in the centre of the cooking zone. Fig. 43
- Always lift the cookware off the induction hob, do not slide it, as it could scratch the glass. Fig. 44
- Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. The induction hob works by electromagnetic vibrations that generate heat directly in the cookware, rather than indirectly by heating the surface of the glass. The glass heats up by itself because the cookware eventually heats it up. Fig. 45

Fig. 45 key

1. Magnetic circuit
2. Induced currents
3. Cookware
4. Glass ceramic hob
5. Induction coil

You can use the kitchen hood in air extraction mode or in air recirculation mode.

Air extraction mode

- The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and conveyed to the exterior by a pipe system.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to the appliances that only discharge the air back into the room).

NOTE:

If the exhaust air is to be conveyed into a non-operating smoke or exhaust gas flue, you must obtain the consent of the heating engineer responsible.

If the exhaust air is to convey through the external wall, a telescopic duct should be used.

Air recirculation mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and odour filter and conveyed back into the room.

NOTE: to neutralise odours in this mode, an odour filter must be installed.

Setting the operating mode of the kitchen hood

The appliance is supplied with a pre-set air extraction mode. If you wish to switch from air extraction mode to air recirculation mode, follow the steps below:

1. Adjust the hood settings.

Note: the lock function has to be deactivated.

2. Press the **A** icon for 3 seconds. The display will show "ou" and "In" and a beep will sound. Use the Lock icon  to change the mode.
3. If the hood is in the air extraction mode, the display will show "ou". Press the power icon  to confirm the setting and switch the kitchen hood on.
4. If the hood is in the air recirculation mode, the display will show "In". Press the power icon  to confirm the setting and switch the kitchen hood on.

Quick start guide

NOTE: be careful when frying, as oil and fat heat up very quickly, especially if you use the Boost function. At extremely high temperatures, oil and grease can burn, posing a serious fire hazard.

Cooking advice

- 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 frying pan.
3. Brush both sides of the meat with oil. Spray a small amount of oil in the hot frying pan and place the meat.
4. Turn the meat only once during cooking. The exact cooking time will depend on the meat

thickness and your likings. Times may vary from 2 to 8 minutes per side. Press the meat to measure the cooking degree; the firmer it is, the more cooked it is.

- Let the steak stand on a hot dish for some minutes to prevent it from going soft before serving.

Stir-frying

- Choose a flat-bottomed wok compatible with the induction hob or a large frying pan.
- Have all ingredients ready. Stir-frying is fast. If you cook large amounts, cook food in several smaller batches.
- Preheat the cookware briefly and add two tablespoons of oil.
- Cook meat first, set it aside and keep it warm.
- Stir-fry vegetables. When vegetables are hot but still crunchy, choose a lower power for the cooking zone, place the meat in the frying pan again and add a sauce.
- Gently stir the ingredients to heat through.
- Serve them immediately.

Detection of small objects

If you place an unsuitably sized or non-magnetic cookware (e.g., aluminium) or any other small object (e.g., knife, fork, key) on the induction hob, the latter will automatically enter standby mode within 1 minute. The fan will continue working for 1 more minute.

Power setting

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

Power setting	Suitable for
1-2	- lightly heating small amounts of food - melting chocolate, butter, and food that burns quickly - simmering - gradually heating
3-5	- reheating - quickly cooking - cooking rice
6-11	- crepes/omelettes
12-13	- frying - cooking pasta

Power setting	Suitable for
15/P	- stir-frying at a higher temperature - boiling - boiling soup - boiling water

Start cooking

1. Press and hold the power icon  for 3 seconds. After switch-on, you will hear a beep and the control panel will display “-” to indicate that the appliance has entered standby mode.
2. Place a suitable cookware on the cooking zone you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the cooking zone surface are clean and dry.
3. Select a power level by sliding your finger on the slider control (Fig. 46).

NOTE: you can change the power setting at any time during cooking.

4. If the  symbol and the number of the selected power flash alternately on the display, it means that:
 - 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.

NOTE: if there is no suitable cookware in the cooking zone, no heat will be produced.

5. The display will automatically switch off after 1 minute if no cookware is placed on the hob.

Manual control of the kitchen hood

You can control the power of the kitchen hood manually.

NOTE: the use of tall cookware may prevent the extraction system from working properly. You can increase the extraction power by placing the lid of the cookware at an angle.

1. To activate the manual control of the hood, when the appliance is switched on (not in standby mode), press  to activate the hood.
2. Press  again to choose the desired power (0-3). Press and hold for 3 seconds to switch off the hood.
3. Press the Boost function icon  to activate it.

Switching off the kitchen hood

1. Press the power icon  to switch off the kitchen hood (the hob will also be off).
2. Use  until power level 0 is selected.

NOTE: switch off the cooking zone by sliding your finger towards number 0 (Fig. 47). Make sure the display shows “0”.

3. Switch the induction hob off by pressing the power icon .

Switching on the kitchen hood

- The kitchen hood has two modes: manual and automatic.
- The manual mode can be activated when the hob is on. It will be automatically deactivated two minutes after the hob is switched off.

Manual mode

When the hob is on, press  or . The display will show the selected power level (0-3) or the letter "b".

Automatic mode

- When the hob is on, press  will be shown on the display.
- The hood will be switched off:
 - o 2 minutes after switching off the cooking zones
 - o If you press the power icon .

Using the Boost function

Activating the Boost function

Press .

NOTE: make sure that the display shows the Boost function symbol.

Deactivating the Boost function

- Press the slider control of the cooking zone in which you want to deactivate the Boost function (Fig. 48).
- Switch the induction hob off by pressing the power icon .

NOTES:

- This function can be activated in any cooking zone.
- The cooking zone will return to the original setting after 10 minutes.
- If the original power setting is 0, it will return to full power after 10 minutes.
- If the Boost function is enabled in one of the cooking zones and you also activate it in another zone, both zones will operate at power level 15 (the Boost function will be deactivated).

Operating the kitchen hood at full power

- The kitchen hood has a maximum power level.
1. Select the maximum power level by pressing .
 2. "b" will be shown on the display.
 3. To deactivate the maximum power level, use  to select the desired power level or to switch off the hood (by selecting level 0).

Flex zone

The flex zone can be used as a single cooking zone or as two separate cooking zones, depending on your cooking needs.

The flex zone consists of two independent inductors that can be controlled separately. When operating as a single zone, the part on which no cookware is placed will automatically switch off after 8 seconds.

To ensure correct detection and even heat distribution, the cookware must be positioned:

- At the front or rear of the flexible zone, if the cookware is less than 21 cm long.
- Anywhere, if the cookware is larger than 21 cm.

Locking the icons

- You can lock the icons to avoid any unintentional use (e.g. children accidentally turning on the cooking zones).
- When you activate the lock, all the icons will be disabled, except for the power icon.
- Press and hold the Lock icon  for 3 seconds to enable the lock function. "Lo" will appear on the display.
- Press and hold the Lock icon  for 3 seconds to deactivate the lock function.

 When the hob is locked, all icons are disabled except for the power icon . In case of an emergency, you can switch the hob off with the power icon . However, to perform any other operation, you must unlock the hob.

Power management function

- On the induction hob, you can set a maximum power consumption level. Different levels of energy consumption are available.
- The induction hob is capable of self-limiting itself to consume less energy and thus avoid the risk of overloading.

Activating the power management function

Note: the lock function has to be deactivated.

1. Press and hold the  icon of the right cooking zone for 3 seconds (you will hear a beep).
2. Press and hold the  icon of the left cooking zone for 3 seconds (you will hear a beep).

Selecting a different energy consumption level

1. Select the desired power consumption level with the Lock function icon  (the power consumption level is based on the hob specifications).

Energy consumption levels

Fig. 49

- There are 5 selectable power levels, from 2.8 kW up to 7.4 kW.
- The left and right zone displays will show the one you have selected.
 - "28 00": the maximum power consumption is 2.8 kW.
 - "35 00": the maximum power consumption is 3.5 kW.
 - "45 00": the maximum power consumption is 4.5 kW.
 - "58 00": the maximum power consumption is 5.8 kW.
 - "74 00": the maximum power consumption is 7.4 kW.

Confirmation of the energy consumption level

After choosing a maximum power consumption level, press the power icon  to confirm the selection. The hob will switch off.

Timer

- You can set it so one or both cooking zones turn off once the time expires.
- The default maximum timer time will depend on the selected power level.

Setting the timer to switch off a cooking zone

- Slide your finger across the cooking zone slider control. Fig. 50
- Adjust the time by pressing the - or + icons. Press the + or - icons once to increase or decrease the time in 1-minute intervals.
- Press and hold the + or - icons to increase or decrease the time in 10-minute intervals.
- Once the timer is set, the countdown will start immediately. The display will show the remaining time.
- When the countdown ends, the corresponding cooking zone will turn off automatically.

Setting the timer in more than one zone

- The steps for setting the timer on more zones are similar to those for setting a single zone.
- The timer setting for each cooking zone is set and displayed independently.

Deactivating the timer

- To deactivate the timer, you must set the cooking zone time to 0:00.
- Another option is to press and hold the - and + icons for 1 second.

Please note

1. The manual timer setting may not exceed the default time of the selected power in the cooking zone. If the power of the cooking zone is reduced after the maximum allowed timer time has been set, it will automatically change to the maximum time of the newly selected power.

ENGLISH

2. When the timer time is shown on the display, you can press once on the slider control to show the selected power level on the display. At this point, you can press the slider control again or slide your finger over it to select the desired power level.

Default operating time

- The induction hob and the kitchen hood feature an automatic protection shutdown function.
- The hob and the hood switch off automatically if you forget to switch them off.
- The default operating times for the different power levels are shown in the table below:

Induction hob

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default operating time (minutes)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Power level	10	11	12	13	14	15			
Default operating time (minutes)	120	120	120	90	90	90			

Kitchen hood

Power level	1	2	3
Default operating time (minutes)	480	240	120

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

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the hob

Soiling type	How to clean it	Important
Usual dirt on glass (fingerprints, marks, food stains, etc.)	Unplug the hob from the mains. Use a hob cleaner while the glass is still tempered (but not hot). Rinse the appliance and dry the glass with a clean cloth or paper towel. Unplug the hob from the mains.	If you unplug the hob from the mains, the hot surface indicator light will disappear, but the cooking zone will still be hot. Be especially careful. Abrasive cloths, some nylon scouring pads and strong cleaning products can scratch the glass. Always read the label to check the suitability of the cleaning product or scouring pad you are using. Never leave cleaning product residues on the induction hob; the glass may become stained.
Hot sugar spills on the glass	Remove them immediately with a spatula or a suitable scraper for induction hobs but be careful with the hot surfaces of the cooking zone. Unplug the hob from the mains. Hold the scraper at an angle of 30° and drag the dirt onto a cool area of the hob. Wipe up the spillage with a cloth or paper towel. Follow steps 2 to 4 in the section "Usual dirt on glass".	Remove melted 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 surface of the hob. Cutting hazard: the blade of the scraper may be very sharp, be careful when removing the guard. Use it with extreme care and always store it safely and out of the reach of children.

Spills on icons	Unplug the hob from the mains. Clean up the spillage. Clean the icons area with a sponge or a damp and clean cloth. Dry the area completely with a paper towel. Unplug the hob from the mains.	The induction hob may beep and switch off, and the icons may not work if wet. Be sure to dry the icons before switching the hob back on.
-----------------	---	---

Parts to be cleaned or replaced

Figure 51 shows the components of the appliance that are replaced or cleaned.

Fig. 51 key

1. Grease filter
2. Rubber plug
3. Grille
4. Odour filter
5. Rubber plug

Replacing the odour filter

Replace the odour filter on a regular basis. To do so, follow these steps:

1. Remove the grille and the grease filter. Fig. 52
2. Clean them properly.

NOTE:

- Grease can accumulate at the bottom of the filter.
- Keep the grease filter horizontal to prevent it from dripping.

ATTENTION:

- Only use original replacement filters.
- Falling grease filter and grille can damage the hob.
- Odour filters are available from specialised dealers.

3. Remove the two odour filters and dispose of them properly. Fig. 53
4. Insert two new odour filters on the left side of the appliance. Fig. 54
5. Insert the grease filter and fit the grille. Fig. 55

Resetting the saturation indicator

1. Replace the odour filter.
2. When the hob is switched off, press, and hold the Lock function icon  for 3 seconds to lock the hob.

3. Press and hold  for 3 seconds to reset the odour filters. The hood display will show "CL".

Cleaning of the grille and grease filter

- The grease filter retains the grease contained in the cooking vapours. To keep it in good condition, it should be cleaned regularly.
-  **WARNING:** Risk of fire.
- Grease deposits in the filters can catch fire.
- Never use the appliance without the grease filter.
- Clean the grease filter regularly.
- Do not create naked flames in the vicinity of the appliance when in use (e.g. when flambéing).
- Do not install the appliance near a heating appliance that uses solid fuels (e.g. wood or coal) unless the appliance has a sealed, non-removable cover. No sparks should fly.

ATTENTION

- Falling grease filter and grille can damage the hob. (It is recommended to clean the grease filter every 7 days).
 - Remove the grille and grease filter and clean them properly.
 - Grease can accumulate at the bottom of the filter. Keep the grease filter horizontal to prevent it from dripping.
1. Clean the grille.
 2. Clean the grease filter.
 3. If necessary, remove the odour filters or sound insulation filters and clean the inside of the appliance.
 4. If there are any foreign objects inside the appliance, remove them and make sure that no parts are blocked.
 5. Clean the inside and outside of the appliance with a soft cloth dampened with soapy water.
 6. Once cleaning is complete, be sure to put the grease filter back in place after it has dried properly.

Cleaning the grease filter or grille manually

1. Immerse the grease filter or grille in hot soapy water.
2. Use a brush to clean the filter or grille.
3. Thoroughly rinse the grease filter.
4. Allow the grease filter to dry thoroughly.

WARNING: do not use abrasive, acidic or alkaline cleaning products. If the grease does not disappear, use a special grease solvent.

Cleaning the grease filter in the dishwasher

- 1. Place the grease filter loosely in the dishwasher.
NOTE: if the grease filter is too dirty, do not use any tools to clean it. Do not use abrasive, acidic, or alkaline cleaning products.
- 2. Switch on the dishwasher.
NOTE: select a temperature below 70 °C.
- 3. Allow the grease filter to dry completely before replacing it after it has been cleaned in the dishwasher.

Cleaning the inside of the appliance

- 1. Drain any liquids that enter the appliance using the rubber plug. Before doing so, make sure that the hob is cool and that the residual heat indicator light has disappeared.
- 2. Remove the rubber plug with one hand and a container with the other hand, empty any liquids or objects that may be inside the appliance.
- 3. Make sure that the rubber plug is not blocked before putting it back in place.
- 4. Remove any objects that have entered the appliance once it has cooled down. To do this, remove the grease filter.

6. TROUBLESHOOTING

After prolonged use, the appliance may experience some errors or malfunctions. The following tables contain possible causes of the problem and solutions to solve it.

Problem	Possible causes	Possible solution
The induction hob does not switch on	No power supply.	Make sure the hob is connected to the mains and it is on. Check if there has been a power failure. After these checks, if the problem persists, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Icons do not respond	Icons are locked.	Unlock the icons.

It is difficult to use the icons	There may be a slight film of water on the icons, or you may be using your fingertip to press the icons.	Make sure the icons are dry and press them with the base of your finger.
The glass is damaged	You have used cookware with rough bases. You have used inappropriate and abrasive scouring pads or cleaning products.	Use cookware with flat and smooth bases.
Some cookware emits crackling or popping noises	This may be due to the composition of your cookware (layers of different metals that vibrate differently).	This is normal for some 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 is heard coming from the induction hob	A cooling fan built in 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 normal and there is no 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 compatible with the induction hob. Centre the cookware and make sure its base matches the size of the cooking zone.

The induction hob or one of the cooking zones 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, unplug the induction hob from the mains, and contact the official Cecotec Technical Support 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.

Problem	Possible causes	Possible solution
E1, E2, E7	Fault of the temperature sensor.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E3, E4	Fault in the temperature sensor of the IGBT transistor.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
EU	The connection between the display board and the main board fails.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
EL, EH	Abnormal supply voltage.	Check if the power supply operates correctly. After making sure that the power supply is normal, reconnect the hob.
C1	The temperature of the induction hob sensor is too high.	Let the hob cool down and restart it.
C2	IGBT transistor sensor temperature is too high.	Let the induction hob cool down and restart it.
F5	Cooling fan failure.	Let the induction hob cool down and restart it.
B3	The temperature of the kitchen hood is abnormal.	Allow the motor to cool down and restart the hood.

B5	Failure to start the kitchen hood.	Check the hood for foreign objects and restart it.
B7	Failure to start the kitchen hood.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
Bd	Failure in communication between the display board and the hood controller board.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
EF	You have pressed several icons at the same time.	Clean the control panel.
FC	Need to replace the filter.	Change the filter.

Error codes and possible solutions

Error code	Problem	Solution
EL,EH	The voltage of the power supply is higher than the rated voltage.	Check if the power supply operates correctly. After making sure that the power supply is normal, reconnect the hob.
C1	The temperature of the induction hob sensor is too high.	Wait for the hob temperature to return to normal. Press the power icon to restart the hob.
C2	IGBT transistor sensor temperature is too high.	Wait for the transistor temperature to return to normal. Press the power icon to restart the hood. Check if the fan is working properly, if not, replace it.
B3	The voltage on the hood controller board is abnormal.	Press the power icon to restart the hood.
B7	The air duct of the ventilation system is completely obstructed.	Press the power icon to restart the hood. Check the hood for foreign objects and restart it.

E2	Fault in the temperature sensor of the glass ceramic hob (short-circuit).	Check the connection or replace the temperature sensor on the glass ceramic hob.
E1	Fault in the temperature sensor of the glass ceramic hob (open circuit).	
E7	Fault in the temperature sensor of the glass ceramic hob (not valid).	
E4	IGBT transistor temperature sensor failure (short circuit).	Replace the power board.
E3	IGBT transistor temperature sensor failure (open circuit).	
B5	Error in the ventilation system.	Replace the control board or the hood motor.
Bd	Failure in communication between the display board and the hood controller board.	Replace the hood controller, power supply board or display board, and check the connection cable for damage.

Fault	Problem	Solution A	Solution B
The LED indicator lights do not light up when the hob is plugged in.	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 icons do not respond, or the LED display does not work normally.	The display is damaged.	Replace the display board.	
The cooking power indicator light turns on, but the hob does 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 is working properly, if not, replace it.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
The hob suddenly stops heating and the "u" symbol flashes on the display.	The cookware used 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.	Wait for the hob temperature to return to normal. Press the power icon to restart the hob.	
When trying to heat zones of the same size, 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.	

Refer to these instructions to repair common faults.

Do not try to disassemble the appliance on your own to avoid hazards and damages to the induction hob.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: A01_EU01_100089

Product: Bolero Squad IH 4800 FullFlex80

Total power: 7400 W

Hood power: 160 W

Rated voltage: 220-240~ / 380-415 V 3 N~

Rated frequency: 50/60 Hz

A: 2200 W/3300 W (B)

B: 2200 W/3300 W (B)

C: 2200 W/3300 W (B)

D: 2200 W/3300 W (B)

	Symbol	Value	Unit
Model reference		A01_EU01_100089	
Annual energy consumption	AEC_{hood}	29.9	kWh/a
Time increment factor	f	1.0	
Fluid dynamic efficiency	FDE_{hood}	28.4	
Energy Efficiency Index (EEIW)	EEl_{hood}	49.5	
Measured airflow at maximum efficiency point	Q_{BEP}	29.1	m ³ /h
Air pressure measured at maximum efficiency point	P_{BEP}	287	Pa
Maximum airflow (Highest setting)	Q_{max}	543.8	m ³ /h
Maximum airflow (Boost function)	Q_{max}	636.4	m ³ /h
Electrical input power measured at maximum efficiency point	W_{BEP}	82	W
Nominal power of the lighting system	W_L	N/A	W

Measured illumination of the illumination system on the cooking surface	E_{med}	N/A	lux
Standby power consumption	P_s	N/A	W
Power consumption in off mode	PO	0.42	W
Noise level (Boost function)	L_{WA}	70	dB
Noise level (Highest setting)	L_{WA}	65	dB
Noise level (Lowest setting)	L_{WA}	57	dB

	Symbol	Value	Unit
Model reference	A01_EU01_100089		
Type of cooking hob	Electric hob		
Number of hotplates and/or cooking zones		2 zones	
Heating technology (induction hotplates and cooking areas, radiation hotplates, solid hotplates)	Cooking zones		
	Symbol	Value	Unit
For circular lamps or cooking areas: diameter of the usable area of each electric cooking spot, rounded to the nearest 5 mm	$\varnothing$	Left zone: 37.5 x 20.5 Right zone: 37.5 x 20.5	cm
For non-circular lamps or cooking areas: width and length of the usable surface of each lamp or electric cooking area, rounded to the nearest 5 mm	l w	N/A N/A	cm
Energy consumption per lamp or cooking area, calculated per kg (*)	$EC_{electric\ cooking}$	Left zone: 179.6 Right zone: 182.3	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (*)	$EC_{electric\ hob}$	181.0	Wh/kg

ENGLISH

The appliance power consumption when off is 0.42 W, following the guidelines of EN 50564:2011 and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. For this purpose, the appliance is connected to the mains without performing any function. The switch/knob of the appliance was set to the Off position.

Regulation (EU) 66/2014

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

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Foyer de 2200/3300 W
2. Foyer de 2200/3300 W
3. Foyer de 2200/3300 W
4. Foyer de 2200/3300 W
5. Foyer de 3300/3700 W
6. Foyer de 3300/3700 W
7. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

Img. 2

- A1. Icône tactile de la zone Pont gauche
- A2. Régulateur tactile de la puissance
- A3. Icône tactile de la fonction Boost
- A4. Icônes tactiles pour régler le temps
- A5. Icônes tactiles pour régler le temps
- A6. Icône tactile de la fonction Boost
- A7. Régulateur tactile de la puissance
- B1. Icône tactile de la hotte aspirante
- B2. Icône tactile de la fonction Boost
- B3. Icône tactile du mode automatique de la plaque et de la hotte aspirante
- C1. Icône tactile de marche/arrêt
- C2. Icône tactile de la zone Pont droite
- C3. Icône tactile de la fonction Boost
- C4. Régulateur tactile de la puissance
- C5. Icônes tactiles pour régler le temps
- C6. Icônes tactiles pour régler le temps
- C7. Régulateur tactile de la puissance
- C8. Icône tactile de la fonction Boost
- C9. Icône tactile de la fonction de verrouillage

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez

l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.

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

Contenu de la boîte

- Plaque à induction
- Moteur de la hotte
- Grille
- Supports de montage
- Manuel d'instructions

3. INSTALLATION DU PRODUIT

Avant d'installer la plaque, assurez-vous que :

- Le plan de travail est de niveau et carré, et aucun élément structurel ne compromet l'espace requis.
- Le plan de travail doit être fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si vous installez la plaque de cuisson au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- Assurez-vous que l'installation est conforme à toutes les exigences de sécurité et aux normes et réglementations applicables.
- Assurez-vous que la plaque est équipée d'un interrupteur de sécurité qui permet de la déconnecter complètement du secteur et qu'elle a été installée et placée conformément aux règles et réglementations électriques locales.
- Assurez-vous que l'interrupteur est d'un modèle approuvé et qu'il assure 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).
- Assurez-vous que l'interrupteur d'isolement est facilement accessible lorsque la plaque est installée.
- 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, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs des meubles.
- Assurez-vous qu'il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur du meuble vers la base de la plaque à induction.

- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus de tiroirs ou de meubles, vous devez installer une barrière de protection thermique sous la base de la plaque.
- L'interrupteur d'isolement doit être facilement accessible.

Avant de fixer les 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.

AVERTISSEMENT

1. La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. N'installez pas la plaque vous-même.
2. 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.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur.
4. Le mur et la zone situés au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche de fixation et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
7. Le processus d'installation doit être effectuée par deux personnes.

Accessoires d'installation pour l'extraction d'air

L'image 3 montre toutes les pièces nécessaires à l'installation pour l'extraction d'air.

Accessoires d'installation pour la circulation d'air

L'image 4 montre toutes les pièces nécessaires à l'installation pour la circulation d'air.

Installation

Avertissement : Assurez-vous que la sortie d'air est ouverte, sinon, si elle est fermée, vous ne pourrez pas utiliser l'appareil. Consultez l'image 5.

L'image 6 montre les mesures nécessaires pour une installation correcte. Veuillez les respecter.

- Méthode d'installation A : Le verre est placé sur la surface du meuble. Les exigences d'ouverture du meuble pour l'installation sont indiquées dans l'image 7 (unité mm).
- Méthode d'installation B : Le verre est complètement aligné avec le meuble. Les exigences d'ouverture du meuble pour l'installation sont indiquées dans l'image 8 (unité mm).

NOTE : Si, pendant l'installation de la plaque, il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, vous pouvez retourner la plaque et retirer la vis dans la position indiquée à l'image 9 pour le remplacer.

NOTE : Avant d'installer l'appareil dans le meuble, il est nécessaire de retirer le(s) tiroir(s) pour faciliter l'installation (Img. 10).

Installation du déflecteur

Au total, 8 déflecteurs sont installés dans la position indiquée dans l'image 11 ci-dessous.

Les étapes de l'installation des grilles et des filtres sont indiquées à l'image 12.

En fonction de la largeur totale du meuble L, l'installation est classée en deux types. (Img. 13)

A Lorsque la largeur totale du meuble L est inférieure ou égale à 600 mm (Img. 14)

1. Lorsque la largeur totale du meuble L est inférieure ou égale à 600 mm, coupez le connecteur du conduit. La longueur de coupe est égale à 186 moins la longueur de B. (Img. 15).
2. Après avoir procédé à la coupe, installez le joint d'étanchéité comme indiqué dans l'image 16.
3. Retournez l'appareil et faites glisser le joint du conduit par le côté à l'intérieur de l'appareil. (Img. 17)
4. Utilisez quatre vis ST3.5 pour fixer le joint d'étanchéité du conduit de fumée, puis installez le coude à 90 degrés. (Img. 18)
5. Collez ensuite le joint à l'aide d'un ruban adhésif. (Img. 19)
6. Comme indique l'image 20 ci-dessous, placez l'appareil dans le meuble en diagonale.
7. L'installation est maintenant terminée. (Img. 21)

B Lorsque la largeur totale L est supérieure à 600 mm (Img. 22)

1. Il est nécessaire de retirer l'arrière du meuble pour faciliter l'installation. (Img. 23)
2. Installez ensuite l'appareil dans le meuble comme le montre l'image 24.
3. Installez alors les joints en caoutchouc sur le conduit. (Img. 25)
4. Installez le conduit de fumée comme indiqué sur l'image 26 et fixez les vis ST3.5x14.

NOTE : N'oubliez pas de coller du ruban adhésif sur le joint pour qu'il s'ajuste correctement.



Lorsqu'il est nécessaire de vidanger l'eau :

- Sous l'appareil, retirez le bouchon en caoutchouc et utilisez un récipient pour recueillir l'eau. (Img. 27)
- Une fois que l'eau a été vidangée ou que l'équipement a été installé, appuyez fermement sur le bouchon en caoutchouc pour assurer une bonne étanchéité. (Img. 28)

Accessoires d'installation



1. Extraction d'air
- Pour extraire l'air, consultez l'image 29. Ouvrez le couvercle du filtre à 90 degrés, puis retirez le couvercle du filtre vers le haut pour faciliter l'installation.
- L'image 30 présente les accessoires nécessaires au montage.

AVERTISSEMENT : Pour l'installation extérieure, les parties c et d n'ont pas besoin d'être installées.

Image 30

- a. Grille
- b. Séparateur de graisse

Assurez-vous que les conduits de fumée et les meubles répondent aux exigences suivantes, indiquées à l'image 31.



2. Circulation d'air

- L'image 32 présente les accessoires nécessaires au montage.

Image 32

- a. Grille
- b. Séparateur de graisse
- c. Couvercle du filtre
- d. Filtre charbon actif

AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser l'élément filtrant désodorisant, retirez la pellicule transparente à l'extérieur des filtres à charbon. (Img. 33)

Pour le montage, suivez les instructions ci-dessous :

1. Placez la flèche de la cartouche du filtre vers la gauche et insérez-la comme indiqué dans l'image 34.
2. Installez ensuite le couvercle de la cartouche du filtre verticalement dans la languette. Tournez le couvercle du filtre de 90 degrés pour le recouvrir complètement. (Img. 35)

AVERTISSEMENT : Le couvercle se détachera en appuyant fortement.

3. Appuyez dessus pour l'ajuster correctement. (Img. 36)
4. Assurez-vous que le couvercle est bien en place. (Img. 37)

NOTE : Le côté illustré à l'image 38 doit être orienté vers le haut, il faut l'ouvrir lors du nettoyage.

AVERTISSEMENT : Assurez une bonne ventilation.

- Une distance minimale de 40 mm doit être maintenue entre le déflecteur et la partie inférieure de la plaque pour permettre aux liquides de s'écouler. Suivez les recommandations ci-dessous. (Img. 39)
-  Il y a des orifices de ventilation autour de l'extérieur de la plaque. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lors de l'installation de la plaque.
- 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.

- Par ailleurs, la paroi arrière et les surfaces adjacentes et environnantes doivent être capables de résister à une température de 90 °C.

Branchement de la plaque au réseau électrique. Img. 40

 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 de cuisson.
 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 placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C à tout moment.
 - 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.
 - Si le nombre total de foyers que vous avez sélectionné est supérieur à 4, vous pourrez le raccorder directement au réseau en utilisant un branchement électrique monophasé.
 - Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, évitez de le réparer vous-même et contactez le Service Après-Vente de Cecotec afin d'éviter tout accident.
 - Si l'appareil est branché directement sur le réseau, il faut installer un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts.
 - 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.
 - Le câble doit être vérifié périodiquement. Il ne peut être remplacé que par un technicien qualifié.

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

4. FONCTIONNEMENT

Instructions d'utilisation

Icônes tactiles

- Les icônes tactiles réagissent au toucher, aucune pression n'est donc nécessaire.

- Utilisez la base du doigt, pas le bout. Img. 41
- Vous entendrez un bip chaque fois que la plaque détectera votre doigt.
- Assurez-vous que les icônes tactiles sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des icônes tactiles.

Choisir les ustensiles de cuisson appropriés

- N'utilisez que des ustensiles de cuisson dont la base convient à la cuisson par 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. S'il colle ou est attiré par l'ustensile, cela signifie que l'ustensile est compatible avec la plaque à induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Versez un peu d'eau dans l'ustensile à tester.
 2. Si le symbole  ne clignote pas sur l'écran et que l'eau est chauffée, l'ustensile de cuisson est approprié.
- 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.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords pointus ou avec une base courbée. Img. 42
- Assurez-vous que la base de l'ustensile de cuisson que vous allez utiliser 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.
- Placez toujours l'ustensile de cuisson au centre du foyer. Img. 43
- Soulevez toujours les ustensiles de cuisson de la plaque à induction, ne les faites pas glisser, car ils pourraient rayer le verre. Img. 44
- La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. La plaque à induction fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement sur l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre ne se réchauffe que parce que l'ustensile de cuisson finit par le réchauffer. Img. 45

Image 45

1. Circuit magnétique
2. Induction électromagnétique
3. Ustensile

FRANÇAIS

4. Plaque vitrocéramique
5. Bobine à induction

Vous pouvez utiliser la hotte aspirante en mode d'extraction d'air ou en mode de circulation d'air.

Mode d'extraction d'air

- Les filtres à graisse nettoient l'air aspiré, qui est ensuite évacué vers l'extérieur par un système de tuyaux.
- L'air ne doit pas être évacué dans un conduit destiné à l'évacuation des gaz ou d'autres appareils à combustion (cela ne s'applique pas aux appareils qui ne font que renvoyer l'air dans la pièce).

AVERTISSEMENTS :

Si l'air à évacuer est dirigé vers un conduit de fumée ou une sortie de gaz qui ne fonctionne pas, il faut consulter un technicien qualifié.

Si l'air à évacuer est conduit à travers un mur extérieur, il faut utiliser un conduit télescopique.

Mode de circulation d'air

Les filtres à graisse et le filtre à odeurs nettoient l'air aspiré, qui est ensuite renvoyé dans la pièce.

NOTE : Pour neutraliser les odeurs dans ce mode, un filtre à odeurs doit être installé.

Réglage du mode de fonctionnement de la hotte aspirante

L'appareil est fourni avec un mode d'extraction d'air pré-réglé. Si vous souhaitez passer du mode d'extraction d'air au mode de circulation d'air, suivez les étapes ci-dessous :

1. Entrez dans les réglages de la hotte.

Note : La fonction de verrouillage doit être désactivée.

2. Appuyez sur l'icône  pendant 3 secondes. Vous entendrez un bip et l'écran affichera « ou » ou « In ». Utilisez l'icône de la fonction de verrouillage  pour changer de mode.
3. Si la hotte est en mode d'extraction, l'écran du panneau de contrôle affichera « ou ». Appuyez sur l'icône marche/arrêt  pour confirmer le réglage et allumer la hotte.
4. Si la hotte est en mode de circulation d'air, l'écran du panneau de contrôle affichera « In ». Appuyez sur l'icône marche/arrêt  pour confirmer le réglage et allumer la hotte.

Guide de démarrage rapide

NOTE : Faites attention lorsque vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très vite, surtout si vous utilisez la fonction Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer, ce qui présente un risque d'incendie grave.

Conseils de cuisson

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

Faire sauter

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

Détection de petits objets

Si vous placez sur la plaque à induction des ustensiles de cuisson 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 pendant 1 minutes.

Réglage de la puissance

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

Réglage de la puissance	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
3-5	- réchauffer - cuire rapidement - cuire le riz
6-11	- crêpes/pancakes
12-13	- faire frire - cuire des pâtes
15/P	- faire sauter à une température plus élevée - Faire bouillir - porter la soupe à ébullition - faire bouillir l'eau

Commencer à cuisiner

1. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt  pendant 3 secondes. Lorsque vous allumez la plaque, vous entendrez un bip et le panneau de contrôle affichera « - » pour indiquer 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. Sélectionnez une puissance en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile. (Img. 46)

NOTE : Vous pouvez modifier la puissance de cuisson à tout moment.

4. Si le symbole  et le numéro de la puissance sélectionnée clignotent alternativement sur l'écran, cela signifie que :
 - 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.

NOTE : S'il n'y a pas d'ustensile de cuisson approprié sur le foyer, il n'y aura pas de production de chaleur.

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

Contrôle manuel de la hotte aspirante

Vous pouvez contrôler manuellement la puissance de la hotte.

NOTE : L'utilisation d'ustensiles de cuisson hauts peut empêcher le système d'extraction de fonctionner correctement. Vous pouvez augmenter la puissance d'extraction en inclinant le couvercle de l'ustensile de cuisson.

1. Pour activer le contrôle manuel de la hotte aspirante, lorsque l'appareil est allumé (pas en mode Veille), appuyez sur l'icône .
2. Appuyez à nouveau sur l'icône  pour choisir la puissance souhaitée (0-3). Si vous appuyez sur cette icône pendant 3 secondes, la hotte s'éteindra.
3. Appuyez sur l'icône de la fonction Boost  pour activer la fonction Boost.

Éteindre la hotte aspirante

1. Appuyez sur l'icône marche/arrêt  (la plaque s'éteindra également).
2. Utilisez l'icône  jusqu'à sélectionner le niveau de puissance 0.

NOTE : Éteignez le foyer en faisant glisser votre doigt vers le chiffre 0 (Img. 47). Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».

3. Éteignez la plaque à induction en appuyant sur l'icône tactile marche/arrêt .

Allumer la hotte aspirante

- La hotte aspirante dispose de deux modes, manuel et automatique.
- Le mode automatique peut être activé lorsque la plaque est allumée. Il sera désactivé automatiquement deux minutes après l'arrêt de la plaque.

Mode Manuel

Lorsque la plaque est allumée, appuyez sur l'icône  ou . L'écran affichera le niveau de puissance sélectionné (0-3) ou la lettre « b ».

Mode Automatique

- Lorsque la plaque est allumée, appuyez sur l'icône . La lettre « A » s'affichera sur l'écran.

FRANÇAIS

- La hotte s'éteindra :
 - o 2 minutes après avoir éteint les foyers
 - o Si vous appuyez sur l'icône marche/arrêt 

Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost

Appuyez sur l'icône .

NOTE : Assurez-vous que le symbole de la fonction Boost est affiché à l'écran.

Désactiver la fonction Boost

- Touchez le régulateur tactile du foyer dans lequel vous souhaitez désactiver la fonction Boost (img 48).
- Éteignez la plaque à induction en appuyant sur l'icône tactile marche/arrêt .

NOTES :

- Cette fonction peut être activée sur n'importe quel foyer.
- Le foyer reviendra au réglage initial après 10 minutes.
- Si la puissance d'origine est réglée sur 0, l'appareil repassera à pleine puissance au bout de 10 minutes.
- Si la fonction Boost est sélectionnée pour l'un des foyers et que vous la sélectionnez également pour l'autre foyer, les deux foyers fonctionneront au niveau de puissance 15 (la fonction Boost sera désactivée).

Fonctionnement de la hotte aspirante à puissance maximale

- La hotte dispose d'un niveau de puissance maximale.
1. Sélectionnez le niveau de puissance maximale en appuyant sur .
 2. La lettre « b » s'affichera sur l'écran.
 3. Pour désactiver le niveau de puissance maximale, utilisez l'icône tactile  pour sélectionner le niveau de puissance souhaité ou éteignez la hotte (en sélectionnant le niveau 0).

Zone Pont

La fonction Pont peut être utilisée comme un seul foyer ou comme deux foyers différents, selon vos besoins.

La zone Pont est constituée de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. En cas de fonctionnement comme un seul foyer, la partie sur laquelle aucun ustensile de cuisson n'est placé s'éteindra automatiquement au bout de 8 secondes.

Pour assurer une détection correcte et une répartition uniforme de la chaleur, l'ustensile de cuisson doit être placé :

- À l'avant ou à l'arrière de la zone Pont, si l'ustensile mesure moins de 21 cm de long.
- N'importe où, si l'ustensile de cuisson a une longueur supérieure à 21 cm.

Verrouillage des icônes tactiles

- Vous pouvez verrouiller les boutons pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers).
- Lorsque vous activez le verrouillage, toutes les icônes seront désactivées, à l'exception de l'icône Marche/Arrêt.
- Pour activer la fonction de verrouillage, appuyez sur l'icône tactile de verrouillage  pendant 3 secondes. L'écran affichera « Lo ».
- Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur l'icône tactile de verrouillage  pendant 3 secondes.

 Lorsque la plaque est verrouillée, toutes les icônes tactiles sont désactivées à l'exception de l'icône tactile de marche/arrêt . En cas d'urgence, vous pouvez éteindre la plaque à l'aide de l'icône tactile marche/arrêt . Cependant, pour effectuer toute autre opération, vous devez déverrouiller la plaque.

Fonction de consommation de l'énergie

- Vous pouvez régler un niveau de consommation maximale sur la plaque à induction. Différents niveaux de consommation d'énergie sont disponibles.
- Il est possible de régler le niveau de consommation d'énergie pour consommer moins d'énergie et éviter ainsi le risque de surcharge.

Activer la fonction de consommation de l'énergie

Note : La fonction de verrouillage doit être désactivée.

1. Appuyez sur l'icône tactile  du foyer droit pendant 3 secondes (vous entendrez un bip).
2. Appuyez sur l'icône tactile  du foyer gauche pendant 3 secondes (vous entendrez un bip).

Sélectionner un autre niveau de consommation d'énergie

1. Sélectionnez le niveau de consommation d'énergie souhaité à l'aide de l'icône de la fonction de verrouillage  (le niveau de consommation d'énergie est basé sur les spécifications de la plaque).

Niveaux de consommation d'énergie

Img. 49

- Il est possible de sélectionner parmi 5 niveaux de puissance, de 2,8 kW à 7,4 kW.
- Les écrans des foyers gauche et droit indiquent le niveau que vous avez sélectionné.
« 28 00 » : la consommation d'énergie maximale est de 2,8 kW.

- « 35 00 » : la consommation d'énergie maximale est de 3,5 kW.
- « 45 00 » : la consommation d'énergie maximale est de 4,5 kW.
- « 58 00 » : la consommation d'énergie maximale est de 5,8 kW.
- « 74 00 » : la consommation d'énergie maximale est de 7,4 kW.

Confirmer le niveau de consommation d'énergie

Après avoir choisi un niveau de consommation d'énergie maximal, appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt  pour confirmer la sélection. La plaque s'éteindra.

Minuterie

- Vous pouvez le programmer de manière à ce qu'un ou plusieurs foyers s'éteignent une fois le temps programmé écoulé.
- La durée maximale par défaut de la minuterie dépendra du niveau de puissance sélectionné.

Régler la minuterie pour éteindre un foyer

- Faites glisser votre doigt sur le régulateur tactile du foyer. Img. 50
- Réglez le temps en appuyant sur les icônes - ou +. Appuyez une fois sur les icônes - et + pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles d'une minute.
- Appuyez longuement sur les icônes - et + pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles de 10 minutes.
- Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours démarrera immédiatement. L'écran affichera le temps restant.
- Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement.

Régler la minuterie pour plus d'un foyer :

- Les étapes de réglage de la minuterie pour plusieurs foyers sont similaires à celles du réglage d'un seul foyer.
- La minuterie de chaque foyer est réglée et affichée indépendamment.

Désactiver la minuterie

- Pour désactiver la minuterie, vous devez régler le temps du foyer sur 0:00.
- Une autre option consiste à appuyer sur les icônes - et + pendant 1 seconde.

Note

1. Le réglage manuel de la minuterie ne peut pas dépasser la durée par défaut de la puissance sélectionnée pour le foyer. Si la puissance du foyer est réduite après que la durée maximale de la minuterie a été réglée, elle passera automatiquement à la durée maximale de la nouvelle puissance sélectionnée.
2. Lorsque la durée de la minuterie est affichée à l'écran, vous pouvez faire glisser le régulateur tactile pour que le niveau de puissance sélectionné s'affiche à l'écran. Vous

pouvez alors faire glisser votre doigt à nouveau sur le régulateur tactile pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.

Temps de fonctionnement par défaut

- La plaque à induction et la hotte comprennent une fonction d'arrêt automatique.
- La plaque et la hotte s'éteindront automatiquement si vous oubliez de le faire.
- Le temps de fonctionnement par défaut pour différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Plaque à induction :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (minutes)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Niveau de puissance	10	11	12	13	14	15			
Temps de fonctionnement par défaut (minutes)	120	120	120	90	90	90			

Hotte aspirante :

Niveau de puissance	1	2	3
Temps de fonctionnement par défaut (minutes)	480	240	120



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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la plaque

Type de salissure	Comment la nettoyer	Important
Saleté habituelle sur le verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture, etc.).	Débranchez la plaque de cuisson. Utilisez un produit nettoyant pour plaques de cuisson lorsque le verre est encore trempé (mais pas chaud). Rincez l'appareil et séchez le verre à l'aide d'un chiffon propre ou du papier essuie-tout. Débranchez la plaque de cuisson.	Si vous débranchez la plaque de cuisson, l'indication « 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 peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si le produit de nettoyage ou le tampon à récurer que vous utilisez convient. Ne laissez jamais de résidus de produits de nettoyage sur la plaque à induction, car ils pourraient tacher le verre.
Renversement de sucre chaud 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 : Débranchez la plaque de cuisson. Tenez le grattoir à un angle de 30° et raclez la saleté ou le produit renversé vers une zone froide de la plaque. Essuyez tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout. Suivez les étapes 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 de la plaque. Risque de coupe : la lame du grattoir peut être très tranchante, soyez prudent lorsque vous retirez la protection. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.

Déversements sur les icônes tactiles	Débranchez la plaque de cuisson. Essuyez le déversement. Nettoyez la zone du contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout. Débranchez la plaque de cuisson.	La plaque à induction peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les icônes tactiles peuvent ne pas fonctionner si elles sont mouillées. Veillez à sécher les icônes tactiles avant d'allumer de nouveau la plaque à induction.
--------------------------------------	---	---

Pièces à nettoyer ou à remplacer

L'image 51 montre les composants de l'appareil qui peuvent être remplacés ou nettoyés.

Image 51

1. Filtre à graisse
2. Bouchon
3. Grille
4. Filtre à odeurs
5. Bouchon

Remplacer le filtre à odeurs

Remplacez régulièrement le filtre à odeurs. Pour ce faire, suivez les étapes suivantes :

1. Retirez la grille et le filtre à graisse. Img. 52
2. Nettoyez-les correctement.

NOTE :

- De la graisse peut s'accumuler au fond du filtre.
- Maintenez le filtre à graisse à l'horizontale pour éviter qu'il ne s'égoutte.

ATTENTION :

- N'utilisez que des filtres de remplacement d'origine.
 - Si le filtre à graisse et la grille tombent, la plaque risque d'être endommagée.
 - Les filtres anti-odeurs sont disponibles auprès des revendeurs spécialisés.
3. Retirez les deux filtres à odeurs et mettez-les au rebut de manière appropriée. Img. 53
 4. Insérez deux nouveaux filtres à odeurs sur le côté gauche de l'appareil. Img. 54
 5. Insérez le filtre à graisse et placez la grille. Img. 55

Réinitialisation de l'indicateur de saturation

1. Remplacez le filtre anti-odeurs.
2. Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, appuyez sur l'icône de la fonction de verrouillage  pendant 3 secondes pour verrouiller la plaque.
3. Appuyez sur l'icône tactile  pendant 3 secondes pour réinitialiser les filtres à odeurs. L'écran de la hotte aspirante affiche « CL ».

Nettoyage de la grille et du filtre à graisse

- Le filtre à graisse retient la graisse contenue dans les vapeurs de cuisson. Pour le maintenir en bon état, il doit être nettoyé régulièrement.
-  **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie.
- Les dépôts de graisse dans les filtres peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil sans le filtre à graisse.
- Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.
- Ne produisez pas de flammes nues à proximité de l'appareil lorsqu'il est utilisé (par exemple, lorsque vous flambez).
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage utilisant des combustibles solides (bois ou charbon, par exemple), à moins que l'appareil ne soit muni d'un revêtement hermétique et non amovible. Aucune étincelle ne doit être produite.

Attention

- Si le filtre à graisse tombe, la plaque risque d'être endommagée. (Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisse tous les 7 jours).
- Retirez la grille et le filtre à graisse et nettoyez-les correctement.
- De la graisse peut s'accumuler au fond du filtre. Maintenez le filtre à graisse à l'horizontale pour éviter qu'il ne s'égoutte.

1. Nettoyez la grille.
2. Nettoyez le filtre à graisse.
3. Si nécessaire, retirez les filtres à odeurs ou les filtres d'insonorisation et nettoyez l'intérieur de l'appareil.
4. Si des corps étrangers se trouvent à l'intérieur de l'appareil, retirez-les et assurez-vous qu'aucune pièce n'est coincée.
5. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide avec de l'eau et du liquide vaisselle.
6. Une fois le nettoyage terminé, veillez à remettre le filtre à graisse en place après qu'il ait séché correctement.

Nettoyer manuellement le filtre à graisse ou la grille

1. Plongez le filtre à graisse ou la grille dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
2. Utilisez une brosse pour nettoyer le filtre ou la grille.

3. Rincez soigneusement le filtre à graisse.
4. Laissez le filtre à graisse sécher complètement.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs. Si la graisse ne disparaît pas, utilisez un solvant spécial pour graisse.

Nettoyage du filtre à graisse dans le lave-vaisselle

1. Placez le filtre à graisse dans le lave-vaisselle sans le serrer.

NOTE : Si le filtre à graisse est trop sale, n'utilisez aucun outil pour le nettoyer. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

2. Démarrez le lave-vaisselle.

NOTE : Sélectionnez une température inférieure à 70 °C.

3. Laissez le filtre à graisse sécher complètement avant de le remettre en place après l'avoir nettoyé dans le lave-vaisselle.

Nettoyage de l'intérieur de l'appareil

1. Videz les liquides qui pénètrent dans l'appareil à l'aide du bouchon en caoutchouc. Avant de procéder à cette opération, assurez-vous que la plaque est froide et que l'indicateur de chaleur résiduelle a disparu.
2. Retirez le bouchon en caoutchouc d'une main et tenez un seau de l'autre, pour vider les liquides ou les objets qui pourraient se trouver à l'intérieur de l'appareil.
3. Assurez-vous que le bouchon en caoutchouc n'est pas endommagé avant de le remettre en place.
4. Une fois l'appareil refroidi, retirez les objets qui ont pénétré dans l'appareil. Pour ce faire, retirez le filtre à graisse.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Après une utilisation prolongée, l'appareil peut présenter des erreurs ou des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent les causes possibles du problème et les solutions.

FRANÇAIS

Problème	Possibles causes	Possible solution
La plaque à induction ne s'allume pas.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque 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 d'Assistance Technique de Cecotec.
Les icônes tactiles ne répondent pas.	Les icônes tactiles sont verrouillées.	Déverrouillez les icônes tactiles.
Il est difficile d'utiliser les icônes tactiles.	Il est possible qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les icônes ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour appuyer sur les icônes.	Assurez-vous que les icônes tactiles sont sèches et appuyez dessus avec le bout de votre doigt.
Le verre est rayé.	Vous avez utilisé des ustensiles de cuisson dont la base est rugueuse. Vous avez utilisé d'éponges à récurer ou de produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisson à base plate et lisse.
Certains ustensiles de cuisson émettent des bruits de craquement.	Cela peut être dû à la composition de l'ustensile de cuisson (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Ceci est normal pour certains 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 cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement avec la diminution de la puissance.

Bruit du ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à 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 n'avez pas à 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 compatibles avec la plaque à induction. 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 codes erreur, débranchez la plaque à induction et contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

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

Problème	Possibles causes	Possible solution
E1,E2,E7	Erreur au niveau du capteur de température.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E3,E4	Erreur au niveau du capteur de température du transistor IGBT.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
EU	La connexion entre la carte de l'écran et la carte principale est défectueuse.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
EL,EH	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale, rebranchez la plaque.
C1	La température du capteur de la plaque à induction est trop élevée.	Laissez la plaque refroidir et redémarrez-la.
C2	La température du capteur du transistor IGBT est trop élevée.	Laissez la plaque refroidir et redémarrez-la.
F5	Panne du ventilateur de refroidissement.	Laissez la plaque refroidir et redémarrez-la.
B3	La température de la hotte aspirante est anormale.	Laissez le moteur refroidir et redémarrez la hotte.
B5	Erreur lors du démarrage de la hotte aspirante.	Vérifiez que la hotte ne contient pas de corps étrangers et redémarrez-la.
B7	Erreur lors du démarrage de la hotte aspirante.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
Bd	Erreur de communication entre la carte de l'écran et la carte de contrôle de la hotte.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
EF	Vous avez appuyé sur plusieurs icônes tactiles en même temps.	Nettoyez le panneau de contrôle.
FC	Il faut changer le filtre.	Remplacez le filtre.

Codes d'erreur et possibles solutions

Codes d'erreur	Problème	Solution
EL,EH	La tension de l'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale, rebranchez la plaque.
C1	La température du capteur de la plaque à induction est trop élevée.	Attendez que la température de la plaque revienne à un niveau normal. Appuyez sur l'icône marche/arrêt pour réinitialiser la plaque.
C2	La température du transistor IGBT est trop élevée.	Attendez que la température du transistor IGBT revienne à un niveau normal. Appuyez sur l'icône marche/arrêt pour réinitialiser la hotte. Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
B3	La tension sur la carte du contrôleur de la hotte est anormale.	Appuyez sur l'icône marche/arrêt pour réinitialiser la hotte.
B7	Le conduit d'air du système de ventilation est complètement obstrué.	Appuyez sur l'icône marche/arrêt pour réinitialiser la hotte. Vérifiez que la hotte ne contient pas de corps étrangers et redémarrez-la.
E2	Erreur au niveau du capteur de température de la plaque (court-circuit).	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque.
E1	Erreur au niveau du capteur de température de la plaque (circuit ouvert).	
E7	Erreur au niveau de la sonde de température de la plaque (non valide).	

E4	Erreur au niveau du capteur de température du transistor IGBT (court-circuit).	Remplacez la carte d'alimentation.
E3	Erreur au niveau du capteur de température du transistor IGBT (circuit ouvert).	
B5	Erreur au niveau du système de ventilation.	Remplacez la carte de contrôle ou le moteur de la hotte.
Bd	Erreur de communication entre la carte de l'écran et la carte de contrôle de la hotte.	Remplacez le contrôleur de la hotte, la carte d'alimentation ou la carte de l'écran, et vérifiez que le câble de connexion n'est pas endommagé.

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque la plaque est branchée.	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.	
Les icônes tactiles ne répondent pas ou l'écran LED ne fonctionne pas correctement.	L'écran est abîmé.	Remplacez la plaque de l'écran.	

L'indicateur du niveau de puissance de cuisson s'allume, mais la plaque ne chauffe pas.	La température de la plaque est trop élevée.	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 correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
La plaque de cuisson cesse soudainement de chauffer et « u » clignote sur l'écran.	L'ustensile de cuisson utilisé n'est pas approprié.	Utilisez un ustensile de cuisson approprié.	Le circuit de détection de l'ustensile de cuisson est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de l'ustensile est très petit.		
	La plaque a surchauffé.	Attendez que la température de la plaque revienne à un niveau normal. Appuyez sur l'icône marche/arrêt pour réinitialiser la plaque.	
Lorsque vous essayez de chauffer des foyers de même taille, l'écran affiche « u ».	La carte d'alimentation et la carte connectée à l'écran ne fonctionnent pas correctement.	Vérifiez les branchements.	
	La carte de l'écran 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.	
--	-------------------------------------	---------------------------	--

Utilisez ces instructions pour réparer les pannes courantes.
N'essayez pas de démonter l'appareil vous-même pour éviter d'endommager la plaque à induction.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : A01_EU01_100089
Produit : Bolero Squad IH 4800 FullFlex80
Puissance totale : 7400 W
Puissance de la hotte aspirante : 160 W
Tension nominale : 220-240~ / 380-415V 3N~
Fréquence nominale : 50/60Hz

- A: 2200 W / 3300 W (B)
- B: 2200 W / 3300 W (B)
- C: 2200 W / 3300 W (B)
- D: 2200 W / 3300 W (B)

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		A01_EU01_100089	
Consommation annuelle d'énergie	AEC _{hotte aspirante}	29,9	kWh/a
Facteur d'incrémentation du temps	f	1,0	
Efficacité de la dynamique des fluides	FDE _{hotte aspirante}	28,4	
Indice d'efficacité énergétique	EEl _{hotte aspirante}	49,5	
Débit d'air mesurée au point d'efficacité maximale	Q _{BEP}	29,1	m³/h
Pression d'air mesurée au point d'efficacité maximale	P _{BEP}	287	Pa

Débit d'air maximal (réglage le plus élevé)	$Q_{\max}$	543,8	m³/h
Débit d'air maximal (fonction Boost)	$Q_{\max}$	636,4	m³/h
Puissance électrique absorbée mesurée au point d'efficacité maximale	W_{BEP}	82	W
Puissance nominale du système d'éclairage	W_L	N/A	W
Éclairage mesuré du système d'éclairage sur la surface de cuisson	E_{moyenne}	N/A	lux
Consommation d'énergie en mode veille	P_s	N/A	W
Consommation d'énergie en mode arrêt	PO	0,42	W
Niveau sonore (Fonction Boost)	L_{WA}	70	dB
Niveau sonore (réglage plus élevé)	L_{WA}	65	dB
Niveau sonore (réglage plus bas)	L_{WA}	57	dB

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle	A01_EU01_1000889		
Type de plaque	Plaque électrique		
Nombre de foyers		2 foyers	
Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)	Foyers		
	Symbole	Valeur	Unité
Pour foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable de chaque foyer, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Ø	Foyer gauche : 37,5 x 20,5 Foyer droit : 37,5 x 20,5	cm

Pour foyers ou zones de cuisson non circulaires : largeur et longueur de la surface utilisable de chaque foyer ou zone de cuisson, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L W	N/A N/A	cm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson, calculée par kg (*)	EC _{cuisson} électrique	Foyer gauche : 179,6 Foyer droit : 182,3	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg (*)	EC _{plaque} électrique	181,0	Wh/kg

La consommation d'énergie en mode « éteint » est de 0,42 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction. Le sélecteur de l'appareil a été placé sur la position « éteint ».

RÈGLEMENT (UE) N° 66/2014

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

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. 2200/3300 W max. Kochzone
2. 2200/3300 W max. Kochzone
3. 2200/3300 W max. Kochzone
4. 2200/3300 W max. Kochzone
5. 3300/3700 W max. Kochzone
6. 3300/3700 W max. Kochzone
7. Bedienfeld

Bedienfeld

Abb. 2

- A1. Symbol für die linke Flexzone
- A2. Schieberegler für die Leistungseinstellung
- A3. Boost-Funktion Symbol
- A4. Symbole für die Zeiteinstellung
- A5. Symbole für die Zeiteinstellung
- A6. Boost-Funktion Symbol
- A7. Schieberegler für die Leistungseinstellung
- B1. Dunstabzugshauben-Symbol
- B2. Boost-Funktion Symbol
- B3. Symbol für den Automatikbetrieb des Kochfelds und der Dunstabzugshaube
- C1. Ein/Aus-Symbol
- C2. Symbol für die rechte Flexzone
- C3. Boost-Funktion Symbol
- C4. Schieberegler für die Leistungseinstellung
- C5. Symbole für die Zeiteinstellung
- C6. Symbole für die Zeiteinstellung
- C7. Schieberegler für die Leistungseinstellung
- C8. Boost-Funktion Symbol
- C9. Symbol BBQ-Funktion

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen

Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Induktionskochfeld
- Motor der Dunstabzugshaube
- Gitter der Dunstabzugshaube
- Montagebügel
- Diese Bedienungsanleitung

3. INSTALLATION DES GERÄTS

Vergewissern Sie sich vor dem Einbau des Kochfeldes, dass:

- Die Arbeitsplatte eben und rechtwinklig ist und dass keine baulichen Elemente die Platzanforderungen verletzen.
- Die Arbeitsplatte besteht aus einem hitzebeständigen und isolierten Material.
- Wenn Sie das Kochfeld über einem Backofen einbauen, muss der Backofen mit einem Lüfter ausgestattet sein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Einbau allen Sicherheitsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften entspricht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet ist, der gemäß den örtlichen Vorschriften installiert und angebracht ist und eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht.
- Vergewissern Sie sich, dass es sich bei dem Trennschalter um ein zugelassenes Modell handelt und dass er eine Kontakttrennung von 3 mm an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen-] Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) bietet.
- Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter bei eingebautem Kochfeld leicht zugänglich ist.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wände rund um das Kochfeld.

Achten Sie nach dem Einbau des Kochfeldes darauf, dass:

- Das Netzkabel nicht durch Türen oder Möbelschubladen zugänglich ist.
- Es muss eine ausreichende Frischluftzufuhr von der Außenseite des Schrankes zum Boden des Kochfeldes gewährleistet sein.

DEUTSCH

- Wenn das Kochfeld auf Schubladen oder Schränken installiert wird, muss eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden des Kochfeldes angebracht werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter leicht zugänglich ist.

Vor dem Anbringen der Befestigungsbügel

Das Gerät muss auf einer stabilen und glatten Oberfläche aufgestellt werden (Sie können die Verpackung verwenden). Üben Sie keine Gewalt auf die Bedienelemente aus, die aus dem Kochfeld herausragen.

HINWEIS

1. Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Kochfeld nicht selbst.
2. Installieren Sie das Kochfeld nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Das Induktionskochfeld muss so eingebaut werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist.
4. Die Wand und der Bereich oberhalb des Kochfeldes müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Klebeschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
7. Der Einbau muss von zwei Personen durchgeführt werden.

Installationszubehörteile, Luftumwälzung

Abbildung 3 zeigt alle Teile, die für den Einbau mit Luftumwälzung erforderlich sind.

Installationszubehörteile, Luftabsaugung

Abbildung 4 zeigt alle Teile, die für die Installation mit Luftabsaugung erforderlich sind.

Montage

Warnung: Vergewissern Sie sich, dass der Luftauslass offen ist, andernfalls können Sie das Produkt nicht verwenden. Siehe Abb. 5.

Abbildung 6 zeigt die Maße für eine korrekte Installation. Bitte beachten Sie:

- Installationsmethode A: Das Glas schwimmt auf der Oberfläche des Schrankes. Die erforderliche Schranköffnung für die Installation ist in Abbildung 7 dargestellt (Einheit mm).
- Installationsmethode B: Das Glas ist vollständig bündig mit dem Schrank. Die erforderliche Schranköffnung für die Installation ist in Abbildung 8 dargestellt (Einheit mm).

HINWEIS: Sollte es während der Installation des Kochfeldes notwendig sein, das Stromkabel des Produktes zu ersetzen, können Sie das Kochfeld auf den Kopf stellen und die Schraube, in der in Abbildung 9 gezeigten Position entfernen, um es zu ersetzen.

HINWEIS: Vor dem Einbau des Geräts in den Schrank ist es erforderlich, die Schublade(n) aus dem Schrank zu entfernen, um den Einbau zu erleichtern (Abb. 10).

Installation des Leitblechs

Insgesamt werden 8 Leitbleche in der in Abbildung 11 unten dargestellten Position installiert. Die Schritte zum Einbau der Gitter und Filter in das Gerät sind in Abbildung 12 dargestellt.

Je nach der Gesamtbreite des Schanks L wird die Installation in zwei Typen unterteilt. (Abb.13)

A Wenn L kleiner als oder gleich 600 mm ist (Abb. 14)

1. Wenn L kleiner oder gleich 600 mm ist, schneiden Sie den Rohrverbinder ab. Die Schnittlänge ist gleich 186 minus der Länge von B. (Abb. 15)
2. Nach dem Ausschneiden bauen Sie den Dichtungsring wie in Abbildung 16 gezeigt ein.
3. Drehen Sie das Produkt auf den Kopf und schieben Sie die Rohrdichtung von der Seite in das Produkt. (Abb.17)
4. Verwenden Sie vier ST3,5-Schrauben, um die Abgasdichtung zu befestigen, und installieren Sie dann den 90-Grad-Bogen. (Abb.18)
5. Kleben Sie dann die Verbindung mit Klebeband ab. (Abb.19)
6. Legen Sie das Gerät, wie in Abbildung 20 unten dargestellt, diagonal in den Schrank.
7. Die Installation ist abgeschlossen. (Abb.21)

B Wenn L größer als 600 mm ist (Abb. 22)

1. Um die Installation zu erleichtern, muss die Rückseite des Gehäuses entfernt werden. (Abb.23)
2. Als nächstes müssen Sie das Gerät in den Schrank einbauen, wie in Abbildung 24 dargestellt.
3. Montieren Sie dann die Gummidichtungen auf das Rohr. (Abb.25)
4. Montieren Sie das Rauchrohr wie in Abbildung 26 gezeigt und bringen Sie die ST3,5x14 Schrauben an.

HINWEIS: Denken Sie daran, die Verbindung mit Klebeband abzukleben, um einen korrekten Sitz zu gewährleisten.



Wenn es notwendig ist, das Wasser abzulassen:

- Entfernen Sie den Gummistopfen unter dem Produkt und fangen Sie das austretende Wasser mit dem Behälter auf. (Abb.27)
- Sobald das Wasser abgelassen oder das Gerät installiert ist, drücken Sie fest auf den Gummistopfen, um eine ordnungsgemäße Abdichtung zu gewährleisten. (Abb. 28)

Zubehörteile für die Installation



1. Ableitung nach Luftumwälzung

- Für eine Ableitung nach Luftumwälzung siehe Abbildung 29. Öffnen Sie die Filterabdeckung in einem Winkel von 90 Grad und nehmen Sie die Filterabdeckung nach oben ab, um den Einbau zu erleichtern.
- Die für die Installation erforderlichen Zubehörteile sind in Abbildung 30 dargestellt.

HINWEIS: Bei der Installation nach Luftumwälzung müssen die Teile c und d nicht montiert werden.

Legende Abbildung 30

- a. Gitter
- b. Fettabscheider

Vergewissern Sie sich, dass die gekauften Abgasrohre, Schränke und Gehäuse die folgenden Anforderungen erfüllen, wie in Abbildung 31 dargestellt.

2. Ableitung nach Luftabsaugung



- Die für die Installation erforderlichen Zubehörteile sind in Abbildung 32 dargestellt.

Legende Abbildung 32

- a. Gitter
- b. Fettabscheider
- c. Deckel des Filters
- d. Aktivkohle-Filter

HINWEIS: Vor der Verwendung des desodorierenden Filterelements ist die äußere transparente Folie von den Kohlefiltern zu entfernen. (Abb.33)

Für die Montage befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen:

1. Richten Sie den Pfeil der Fettfilterpatrone nach links und setzen Sie sie dann wie in Abbildung 34 gezeigt in den Räucherer ein.
2. Setzen Sie dann den Deckel der Filterpatrone senkrecht in die Halterung ein. Drehen Sie den Filterdeckel um 90 Grad, um den Filter vollständig abzudecken. (Abb.35)

HINWEIS: Der Deckel springt heraus, wenn er fest gedrückt wird.

3. Drücken Sie ihn nach unten, damit er richtig sitzt. (Abb.36)
4. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest darauf ist. (Abb.37)

HINWEIS: Die in Abbildung 38 gezeigte Seite sollte nach oben zeigen, öffnen Sie sie beim Reinigen.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Belüftung korrekt ist.

- Zwischen dem Leitblech und der Unterseite des Kochfeldes muss ein Mindestabstand von 40 mm eingehalten werden, damit Flüssigkeiten bequem abfließen können. Befolgen Sie die nachstehenden Empfehlungen. (Abb.39)
-  An der Außenseite des Kochfeldes 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 den Möbeln verbindet, einer Temperatur von über 150°C standhalten muss, damit die Beschichtung nicht abblättert.
- Daher müssen die Rückwand und die angrenzenden und umgebenden Flächen einer Temperatur von 90°C standhalten können.

Anschluss des Induktionskochfeldes an das Stromnetz. Abb. 40

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

Bevor Sie das Induktionskochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob:

1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes 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 beim Anschluss des Induktionskochfeldes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung oder Brand führen können.
 - Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75°C übersteigt.
 - Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Jegliche Änderungen sollten nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
 - Wenn die Gesamtzahl der Kochstellen des von Ihnen gewählten Geräts mehr als 4 beträgt, können Sie es direkt an das Stromnetz anschließen, indem Sie einen einphasigen Stromanschluss verwenden.
 - Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollten Sie es nicht selbst reparieren, sondern sich an den technischen Kundendienst von Cecotec wenden, um Unfälle zu vermeiden.
 - Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Öffnung von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
 - Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht.
 - Das Kabel darf nicht geknickt oder gedrückt werden.

DEUTSCH

- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden. Es darf nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.



Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfeldes dürfen nach dem Einbau nicht mehr zugänglich sein.

4. BEDIENUNG

Betriebsanleitung

Symbole

- Die Symbole reagieren auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist.
- Benutzen Sie die Fingerfläche, nicht die Spitze. Abb. 41
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn das Kochfeld Ihren Finger erkennt.
- Achten Sie darauf, dass die Symbole immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. ein Behälter oder ein Tuch) sie bedecken. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Funktion der Symbole beeinträchtigen.

Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden.
- Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Kochgeschirrs.
- Mit einem Magnettest können Sie überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist.
- Bewegen Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs. Bleibt es haften oder wird es vom Kochgeschirr angezogen, bedeutet dies, dass es mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Gießen Sie etwas Wasser in das Kochgeschirr, das Sie testen möchten.
 2. Wenn die Anzeige  auf dem Display nicht blinkt und das Wasser sich erwärmt, ist das Kochgeschirr geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden. Abb. 42
- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des zu verwendenden 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. Wenn Sie ein kleineres Kochgeschirr verwenden, wird der Wirkungsgrad beeinträchtigt. Das Kochfeld ist möglicherweise nicht in der Lage, ein Kochgeschirr kleiner als 140 mm zu erkennen.

- Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone. Abb. 43
- Heben Sie das Kochgeschirr immer vom Induktionskochfeld ab; schieben Sie es nicht vom Induktionskochfeld, da dies zu Kratzern auf dem Glas führen kann. Abb. 44
- Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Das Induktionskochfeld funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugen und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas erhitzt sich von selbst, weil das Kochgeschirr es aufheizt. Abb. 45

Legende Abbildung 45

1. Magnetischer Stromkreis
2. Induzierte Stromdichte
3. Kochgeschirr
4. Glaskeramikkochfeld
5. Induktionsspule

Sie können die Dunstabzugshaube im Abluft- oder Umluftbetrieb verwenden.

Luftabsaugung-Modus

- Die angesaugte Luft wird durch Fettfilter gereinigt und dann über ein Rohrsystem nach außen geleitet.
- Die Luft darf nicht in einen Schornstein geleitet werden, der für den Abzug von Gas- oder anderen Brennstoffgeräten bestimmt ist (dies gilt nicht für Geräte, die nur Luft in den Raum zurückführen).

HINWEISE:

Wenn die abzuführende Luft in einen nicht funktionierenden Schornstein oder Gasauslass geleitet wird, muss ein qualifizierter Techniker hinzugezogen werden.

Wenn die abzuführende Luft durch eine Außenwand geleitet wird, muss ein Teleskoprohr verwendet werden.

Umluftmodus

Die Fettfilter und der Geruchsfilter reinigen die angesaugte Luft, die dann in den Raum zurückgeführt wird.

HINWEIS: Um Gerüche in diesem Modus zu neutralisieren, müssen Sie einen Geruchsfilter installieren.

Einstellung der Betriebsart der Dunstabzugshaube

Das Gerät wird mit einem voreingestellten Luftabsaugmodus geliefert. Wenn Sie vom Luftabsaugmodus in den Umluftmodus wechseln möchten, gehen Sie wie folgt vor:

DEUTSCH

1. Gehen Sie zu den Einstellungen der Dunstabzugshaube.

Hinweis: Die Sperrfunktion muss deaktiviert werden.

2. Drücken Sie das Symbol  für 3 Sekunden. Es ertönt ein Signalton und auf dem Display wird «ou» oder «In» angezeigt. Verwenden Sie das Symbol  für die Sperrfunktion, um den Modus zu ändern.
3. Wenn sich die Dunstabzugshaube im Luftabsaugung-Modus befindet, «ou» wird auf dem Display des Bedienfelds angezeigt. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol , um die Einstellung zu bestätigen und die Dunstabzugshaube einzuschalten.
4. Wenn sich die Dunstabzugshaube im Umluftmodus befindet, wird im Display des Bedienfelds «In» angezeigt. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol , um die Einstellung zu bestätigen und die Dunstabzugshaube einzuschalten.

Kurzanleitung

HINWEIS: Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, denn Öl und Fett erhitzen sich sehr schnell, besonders wenn Sie die Boost-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen können Öl und Fett verbrennen, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

Kochtipps

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

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. Eine schwere Bratpfanne vorheizen.
3. Beide Seiten des Filets mit Öl bestreichen. Ein wenig Öl in die heiße Pfanne träufeln und das Fleisch hineinlegen.

- 4. Das Steak während des Garens nur einmal wenden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Filetstücks und Ihrem Geschmack ab. Die Zeit kann zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Filet, um den Garzustand zu messen; je fester das Filet ist, desto garer ist es.
- 5. Das Filet vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen lassen, damit es nicht weich wird.

Sautieren (leicht anbraten)

- 1. Wählen Sie einen Wok mit flachem Boden, der mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist, oder eine große Bratpfanne.
- 2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Sautieren ist schnell. Wenn Sie große Mengen an Speisen zubereiten, kochen Sie in kleineren Chargen.
- 3. Heizen Sie die Bratpfanne kurz vor und gebe zwei Esslöffel Öl hinein.
- 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, geben es zurück in die Pfanne und fügen eine Soße hinzu.
- 6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sie sich gut erhitzen.
- 7. Sofort servieren.

Erkennung von kleinen Objekten

Wenn Sie eine ungeeignete oder nicht magnetische Bratpfanne (z. B. aus Aluminium) oder einen anderen kleinen Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf das Kochfeld stellen, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Das Gebläse läuft dann noch 1 Minute lang weiter.

Leistungseinstellung

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

Leistungseinstellung	Geeignet für
1-2	- Kleine Mengen leicht erwärmen - Schokolade, Butter und Lebensmitteln schmelzen, die schnell verbrennen - Köcheln - Allmählich aufwärmen

Leistungseinstellung	Geeignet für
3-5	- Aufwärmen - Schnell kochen - Reis kochen
6-11	- Crêpes/ Pfannkuchen
12-13	- Frittieren - Nudeln (Pasta) kochen
15/P	- Sautieren mit höherer Temperatur - Kochen - Suppe zum Kochen bringen - Wasser kochen

Mit dem Kochen beginnen

1. Halten Sie das Ein/Aus-Symbol  3 Sekunden lang gedrückt. Wenn sich das Kochfeld einschaltet, ertönt ein akustisches Signal und auf dem Bedienfeld erscheint «-», um anzuzeigen, dass das Gerät in den Standby-Modus übergegangen ist.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Wählen Sie eine Leistungsstufe, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler streichen (Abb. 46).

HINWEIS: Sie können die Leistung während des Kochens jederzeit ändern.

4. Wenn das Symbol  und die Nummer der gewählten Leistung auf dem Display abwechselnd blinken, bedeutet dies, dass:
 - 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 befindet sich nicht in der Mitte der Kochzone.

HINWEIS: Wenn sich kein geeignetes Kochgeschirr in der Kochzone befindet, wird keine Hitze erzeugt.

5. Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab, wenn kein Kochgeschirr eingesetzt ist.

Manuelle Steuerung der Dunstabzugshaube

Sie können die Leistung der Dunstabzugshaube manuell steuern.

HINWEIS: Die Verwendung von hohem Kochgeschirr kann das ordnungsgemäße Funktionieren der Dunstabzugshaube beeinträchtigen. Sie können die Absaugleistung erhöhen, indem Sie den Deckel des Kochgeschirrs schräg stellen.

1. Um die manuelle Steuerung der Dunstabzugshaube zu aktivieren, drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät (nicht im Standby-Modus) auf das Symbol , um die Dunstabzugshaube zu aktivieren.
2. Drücken Sie das Symbol  erneut, um die gewünschte Leistung zu wählen (0-3). Wenn Sie es 3 Sekunden lang gedrückt halten, schaltet sich die Dunstabzugshaube aus.
3. Drücken Sie das Symbol für die Boost-Funktion , um sie zu aktivieren.

Ausschalten der Dunstabzugshaube

1. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol  (das Kochfeld wird ebenfalls ausgeschaltet).
2. Verwenden Sie das Symbol , bis die Leistungsstufe 0 ausgewählt ist.

HINWEIS: Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie Ihren Finger in Richtung der Zahl 0 bewegen (Abb. 47). Vergewissern Sie sich, dass auf dem Display «0» angezeigt wird.

3. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie auf das Ein/Aus-Symbol  drücken.

Inbetriebnahme der Dunstabzugshaube

- Die Dunstabzugshaube verfügt über zwei Modi: manuell und automatisch.
- Der automatische Modus kann aktiviert werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Sie schaltet sich automatisch zwei Minuten nach dem Ausschalten des Kochfeldes aus.

Manuell-Modus

Drücken Sie bei eingeschaltetem Kochfeld auf das Symbol  oder . Auf dem Display wird die gewählte Leistungsstufe (0-3) oder der Buchstabe «b» angezeigt.

Automatischer Modus

- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, drücken Sie das Symbol . Auf dem Display wird «A» angezeigt.
- Die Dunstabzugshaube schaltet sich aus:
 - o 2 Minuten nach dem Ausschalten der Kochzonen.
 - o Wenn Sie das Ein/Aus-Symbol drücken .

Funktion-Boost benutzen

Funktion-Boost aktivieren

Drücken Sie das Symbol .

HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass das Symbol der Boost-Funktion auf dem Display angezeigt wird.

Boost-Funktion deaktivieren

- Berühren Sie den Schieberegler der Kochzone, auf der Sie die Boost-Funktion deaktivieren möchten (Abb. 48).
- Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie auf das Ein/Aus-Symbol  drücken.

DEUTSCH

HINWEISE:

- Diese Funktion kann auf jeder Kochzone aktiviert werden.
- Die Kochzone kehrt nach 10 Minuten in die Originaleinstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Leistungseinstellung 0 ist, wird nach 10 Minuten wieder die volle Leistung eingestellt.
- Wenn die Boost-Funktion in einer der Kochzonen ausgewählt ist und Sie sie auch in der anderen Kochzone auswählen, arbeiten beide Kochzonen mit der Leistungsstufe 15 (die Boost-Funktion wird deaktiviert).

Betrieb der Dunstabzugshaube mit maximaler Leistung

- Die Dunstabzugshaube verfügt über eine maximale Leistungsstufe.
1. Wählen Sie die maximale Leistungsstufe durch Drücken von aus .
 2. Auf dem Display wird «b» angezeigt.
 3. Um die maximale Leistungsstufe zu deaktivieren, wählen Sie mit dem Symbol  die gewünschte Leistungsstufe aus oder schalten Sie die Dunstabzugshaube aus (durch Auswahl der Stufe 0).

Flexzone

Die Flexzone kann je nach Bedarf als eine einzige Kochzone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden.

Sie besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt gesteuert werden können. Beim Betrieb als Einzelzone schaltet sich der Teil, auf dem sich kein Kochgeschirr befindet, nach 8 Sekunden automatisch ab.

Um eine korrekte Erkennung und gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr positioniert werden:

- Vor oder hinter der Flexzone, wenn das Kochgeschirr weniger als 21 cm lang ist.
- An beliebiger Stelle, wenn das Kochgeschirr länger als 21 cm ist.

Sperren der Symbole

- Sie können die Tasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn Sie die Kindersicherung aktivieren, werden alle Symbole mit Ausnahme des Ein/Aus-Symbols deaktiviert.
- Um die Sperrfunktion zu aktivieren, halten Sie das Sperrsymbol  3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display wird «Lo» angezeigt.
- Um die Sperrfunktion zu deaktivieren, halten Sie das Symbol für die Sperrfunktion  3 Sekunden lang gedrückt.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Symbole außer dem Ein/Aus-Symbol deaktiviert . Im Notfall können Sie das Kochfeld mit dem Ein/Aus-Symbol ausschalten . Für alle anderen Vorgänge müssen Sie das Kochfeld jedoch entriegeln.

Energieverwaltungsfunktion

- Auf dem Induktionskochfeld können Sie einen maximalen Stromverbrauch einstellen. Es stehen verschiedene Stromverbrauchsstufen zur Verfügung.
- Das Induktionskochfeld ist in der Lage, sich selbst zu begrenzen, um weniger Energie zu verbrauchen und somit das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

Aktivierung der Energieverwaltungsfunktion

Hinweis: Die Sperrfunktion muss deaktiviert werden.

1. Halten Sie das Symbol auf der rechten Kochzone  3 Sekunden lang gedrückt (es ertönt ein Piepton).
2. Halten Sie das Symbol auf der linken Kochzone  3 Sekunden lang gedrückt (es ertönt ein Piepton).

Auswählen einer anderen Energieverbrauchsstufe

1. Wählen Sie die gewünschte Energieverbrauchsstufe mit dem Sperren-Funktionssymbol  (die Energieverbrauchsstufe richtet sich nach den Spezifikationen des Kochfeldes).

Energieverbrauchsstufen

Abb. 49

- Es gibt 5 wählbare Leistungsstufen, von 2,8 kW bis 7,4 kW.
- In der rechten und linken Zonen-Displays wird die von Ihnen gewählte Stufe angezeigt.
 «28 00»: Die maximale Leistungsaufnahme beträgt 2,8 kW.
 «35 00»: Die maximale Leistungsaufnahme beträgt 3,5 kW.
 «45 00»: Die maximale Leistungsaufnahme beträgt 4,5 kW.
 «58 00»: Die maximale Leistungsaufnahme beträgt 5,8 kW.
 «74 00»: Die maximale Leistungsaufnahme beträgt 7,4 kW.

Bestätigung der Energieverbrauchsstufe

Nach der Auswahl des maximalen Energieverbrauchs drücken Sie das Ein/Aus-Symbol , um die Auswahl zu bestätigen. Das Kochfeld schaltet sich aus.

Timer

- Sie können es so programmieren, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der programmierten Zeit ausgeschaltet werden.
- Die maximale Timerzeit hängt standardmäßig von der gewählten Leistungsstufe ab.

Einstellung des Timers für eine Kochzone auszuschalten

- Streichen Sie mit dem Finger über den Schieberegler der Kochzone. Abb. 50

DEUTSCH

- Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Symbole - oder + ein. Drücken Sie die Symbole - und + einmal, um die Zeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern.
- Halten Sie die Symbole - und + gedrückt, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern.
- Sobald der Timer eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Das Display wird die Restzeit anzeigen.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

Einstellung des Timers für mehr als eine Kochzone:

- Die Schritte zum Einstellen des Timers für mehrere Kochzonen sind ähnlich wie die zum Einstellen einer einzelnen Zone.
- Die Timer-Einstellung für jede Kochzone wird unabhängig eingestellt und angezeigt.

Timer deaktivieren

- Um den Timer zu deaktivieren, müssen Sie die Zeit der Kochzone auf 0:00 einstellen.
- Alternativ dazu können Sie die Symbole - und + 1 Sekunde lang gedrückt halten.

Hinweis

1. Die manuelle Timereinstellung kann die Standardzeit der gewählten Leistung in der Kochzone nicht überschreiten. Wenn die Leistung der Kochzone nach der Einstellung der maximal zulässigen Timerzeit reduziert wird, wechselt sie automatisch auf die maximale Zeit der neu gewählten Leistung.
2. Wenn die Timerzeit auf dem Display angezeigt wird, können Sie den Schieberegler einmal drücken, damit die gewählte Leistungsstufe auf dem Display angezeigt wird. An dieser Stelle können Sie den Schieberegler erneut drücken oder mit dem Finger darüber fahren, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.

Standardbetriebszeit

- Das Induktionskochfeld und die Dunstabzugshaube verfügen über eine automatische Schutzabschaltung.
- Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube schalten sich automatisch aus, falls Sie dies einmal vergessen sollten.
- Die Standardbetriebszeit für die verschiedenen Leistungsstufen ist in der nachstehenden Tabelle angegeben:

Induktionskochfeld

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebszeit (Minuten)	480	480	480	360	360	360	240	240	240

Leistungsstufe	10	11	12	13	14	15			
Standardbetriebszeit (Minuten)	120	120	120	90	90	90			

Dunstabzugshaube:

Leistungsstufe	1	2	3
Standardbetriebszeit (Minuten)	480	240	120

 Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Benutzung des Kochfeldes ihren Arzt konsultieren.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Kochfeldes

Verschmutzungsart	Reinigung	Wichtig
Übliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke, Lebensmittelflecken usw.).	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Verwenden Sie einen Kochfeldreiniger, solange das Glas noch gehärtet (aber nicht heiß) ist. Spülen Sie den Reiniger ab und trocknen Sie das Glas mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung.	Wenn Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen, erscheint die Anzeige «heiße Oberfläche» nicht, aber die Kochzone ist noch heiß. Seien Sie besonders vorsichtig. Scheuernde Tücher, einige Nylon-Scheuerschwämme und starke Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob das zu verwendende Reinigungsmittel oder Scheuerschwamm geeignet ist. Lassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Induktionskochfeld zurück; das Glas könnte Flecken bekommen.

Heißer Zucker spritzt auf das Glas.	Entfernen Sie sie sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Spatel oder Schaber, aber achten Sie auf heiße Oberflächen in der Kochzone: Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und ziehen Sie den Schmutz auf eine kühle Stelle des Kochfeldes. Wischen Sie die Reste mit einem Tuch oder Küchenpapier auf. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 im Abschnitt «Regelmäßige Verschmutzung des Glases» aus.	Entfernen Sie geschmolzene Zuckerflecken oder verschüttete Lebensmittel so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen. Schnittgefahr: Die Klinge des Abstreifers kann sehr scharf sein, seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Schutz entfernen. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
Verschüttete Flüssigkeiten auf Touch-Symbolen	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Säubern Sie die verschüttete Flüssigkeit. Reinigen Sie das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. Trocknen Sie diesen Bereich vollständig mit Küchenpapier ab. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung.	Das Kochfeld kann piepsen und sich ausschalten, und die Symbole funktionieren möglicherweise nicht, wenn sie nass sind. Achten Sie darauf, dass Sie die Symbole abtrocknen, bevor Sie das Glaskeramikkochfeld wieder einschalten.

Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen

Abbildung 51 zeigt die Teile des Geräts, die ausgetauscht oder gereinigt werden müssen.

Legende Abbildung 51

1. Fettfilter
2. Gummistopfen
3. Gitter
4. Geruchsfilter
5. Gummistopfen

Auswechseln des Geruchsfilters

Wechseln Sie den Geruchsfilter regelmäßig aus. Befolgen Sie dazu die folgenden Schritte:

1. Entfernen Sie das Gitter und den Fettfilter. Abb. 52
2. Reinigen Sie diese ordnungsgemäß.

HINWEIS:

- An der Unterseite des Filters kann sich Fett ansammeln.
- Halten Sie den Fettfilter waagerecht, damit er nicht tropft.

WARNUNG:

- Verwenden Sie nur Original-Ersatzfilter.
- Herabfallende Fettfilter und Gitter können das Kochfeld beschädigen.
- Geruchsfilter sind im Fachhandel erhältlich.

3. Entfernen Sie beide Geruchsfilter und entsorgen Sie sie ordnungsgemäß. Abb. 53
4. Setzen Sie zwei neue Geruchsfilter auf der linken Seite des Geräts ein. Abb. 54
5. Setzen Sie den Fettfilter ein und montieren Sie das Gitter. Abb. 55

Rückstellung der Sättigungsanzeige

1. Wechseln Sie den Geruchsfilter selbst aus.
2. Halten Sie bei ausgeschaltetem Kochfeld das Sperren Funktionssymbol  3 Sekunden lang gedrückt, um das Kochfeld zu sperren.
3. Halten Sie das Symbol  3 Sekunden lang gedrückt, um die Geruchsfilter zurückzusetzen. Auf dem Display der Dunstabzugshaube wird «CL» angezeigt.

Reinigung des Gitters und des Fettfilters

- Der Fettfilter hält das in den Kochdünsten enthaltene Fett zurück. Um ihn in gutem Zustand zu halten, sollten Sie ihn regelmäßig reinigen.
-  HINWEIS: Es besteht Brandgefahr.
- Fettablagerungen auf den Filtern können Feuer fangen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Fettfilter.
- Reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.
- Zünden Sie keine Flamme in der Nähe des Geräts an, wenn es in Betrieb ist (z. B. beim Flambieren).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Heizgeräts auf, das mit festen Brennstoffen (z. B. Holz oder Kohle) betrieben wird, es sei denn, letzteres hat eine versiegelte, nicht abnehmbare Abdeckung. Es dürfen keine Funken fliegen.

WARNUNG

- Wenn der Fettfilter abfällt, kann er das Kochfeld beschädigen. (Es wird empfohlen, den Fettfilter alle 7 Tage zu reinigen).

DEUTSCH

- Nehmen Sie das Gitter und den Fettfilter ab und reinigen Sie sie ordnungsgemäß.
 - An der Unterseite des Filters kann sich Fett ansammeln. Halten Sie den Fettfilter waagrecht, damit er nicht tropft.
1. Reinigen Sie das Gitter.
 2. Reinigen Sie den Fettfilter.
 3. Entfernen Sie ggf. die Geruchsfilter und reinigen Sie das Innere des Geräts.
 4. Falls sich Fremdkörper im Gerät befinden, entfernen Sie diese und stellen Sie sicher, dass keine Teile blockiert sind.
 5. Reinigen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem weichen, mit Seifenwasser angefeuchteten Tuch.
 6. Wenn die Reinigung abgeschlossen ist setzen Sie den Fettfilter wieder ein, nachdem er gut getrocknet ist.

Manuelle Reinigung des Fettfilters oder des Gitters

1. Tauchen Sie den Fettfilter oder das Gitter in heißes Seifenwasser ein.
2. Verwenden Sie eine Bürste, um den Filter oder das Gitter zu reinigen.
3. Spülen Sie den Fettfilter gründlich aus.
4. Lassen Sie den Fettfilter gründlich trocknen.

HINWEIS: Verwenden Sie keine scheuernden, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmittel. Wenn das Fett nicht verschwindet, verwenden Sie einen speziellen Fettlöser.

Reinigung des Fettfilters in der Spülmaschine

1. Legen Sie den Fettfilter lose in der Spülmaschine

HINWEIS: Wenn der Fettfilter zu stark verschmutzt ist, verwenden Sie keine Utensilien, um ihn zu reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmittel.

2. Schalten Sie die Spülmaschine ein.

HINWEIS: Wählen Sie eine Temperatur unter 70°C.

3. Lassen Sie den Fettfilter vollständig trocknen, bevor Sie ihn nach der Reinigung in der Spülmaschine wieder einsetzen.

Reinigung des Innenraums des Geräts

1. Lassen Sie Flüssigkeiten, die in das Gerät eindringen, über den Gummistopfen ablaufen. Vergewissern Sie sich vorher, dass das Kochfeld abgekühlt ist und die Restwärmanzeige erloschen ist.
2. Entfernen Sie mit einer Hand den Gummistopfen und halten Sie mit der anderen Hand den Abfalleimer, um eventuelle Flüssigkeiten oder Gegenstände aus dem Gerät zu entfernen.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Gummistopfen nicht verstopft ist, bevor Sie ihn wieder anbringen.

4. Entfernen Sie alle Gegenstände, die in das Gerät gelangt sind, sobald das Gerät abgekühlt ist. Nehmen Sie dazu den Fettfilter heraus.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Nach längerem Gebrauch kann es zu Fehlern oder Funktionsstörungen des Geräts kommen. In den folgenden Tabellen finden Sie die möglichen Ursachen des Problems und die Lösungen zur Behebung.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Es gibt keine Energieversorgung	Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat. Sollte das Problem nach diesen Überprüfungen weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.
Die Symbole funktionieren nicht.	Die Symbole sind gesperrt.	Entsperren Sie die Symbole.
Es ist schwierig, Symbole zu verwenden.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Symbolen oder Sie drücken sie mit Ihrer Fingerspitze.	Vergewissern Sie sich, dass die Symbole trocken sind, und drücken Sie sie mit Ihrer Fingerspitze.
Das Glas ist zerkratzt.	Sie haben Kochgeschirr mit rauem Boden verwendet. Sie haben ungeeignete und scheuernde Scheuerschwämme oder Reinigungsprodukte verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen, glatten Böden.

DEUTSCH

Manche Kochgeschirre machen knisternde oder knallende Geräusche.	Dies kann auf die Zusammensetzung des Kochgeschirrs zurückzuführen sein (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist bei manchen Kochgeschirren normal und kein Hinweis auf einen Defekt.
Das Induktionskochfeld gibt ein leichtes Summgeräusch ab, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte abnehmen oder ganz verschwinden, wenn die Leistung reduziert wird.
Aus dem Induktionskochfeld sind Lüftergeräusche zu hören.	Ein in das Induktionskochfeld integriertes Kühlgebläse wurde aktiviert, um eine Überhitzung der elektronischen Komponenten zu verhindern. Sie kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes weiterlaufen.	Das ist normal und kein Grund zur Sorge. Trennen Sie das Induktionskochfeld nicht von der Stromversorgung, wenn der Lüfter in Betrieb ist.

Das Kochgeschirr heizt nicht auf und wird nicht auf dem Display angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld erkennt das Kochgeschirr nicht, weil es zu klein für die Kochzone ist oder nicht gut in der Kochzone zentriert ist.	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist. Zentrieren Sie das Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine der Kochzonen hat sich unerwartet abgeschaltet, es ertönt ein Signalton und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd eine oder zwei Ziffern auf der Timeranzeige).	Technischer Fehler.	Notieren Sie sich die Fehlercodes, trennen Sie das Induktionskochfeld vom Netz und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.

Das Induktionskochfeld verfügt über eine Selbstdiagnosefunktion. Mit dieser Funktion kann der Techniker die Funktionsweise der verschiedenen Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld auszubauen oder zu demontieren.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
E1,E2,E7	Fehler des Temperatursensors.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
E3, E4	Fehler im Temperatursensor des IGBT-Transistors.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.

DEUTSCH

EU	Die Verbindung zwischen der Displayplatine und der Hauptplatine ist gestört.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
EL, EH	Abnormale Versorgungsspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Stromversorgung in Ordnung ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
C1	Die Temperatur des Sensors des Induktionskochfeldes ist zu hoch.	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und starten Sie es erneut.
C2	Die Temperatur des IGBT-Transistors ist zu hoch.	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und starten Sie es erneut.
F5	Ausfall des Kühlgebläses.	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und starten Sie es erneut.
B3	Die Temperatur der Dunstabzugshaube ist abnormal.	Lassen Sie den Motor abkühlen und starten Sie die Dunstabzugshaube erneut.
B5	Die Dunstabzugshaube lässt sich nicht einschalten.	Prüfen Sie die Dunstabzugshaube auf Fremdkörper und nehmen Sie sie wieder in Betrieb.
B7	Die Dunstabzugshaube lässt sich nicht einschalten.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
Bd	Störung in der Kommunikation zwischen der Displayplatine und der Haubensteuerungsplatine.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
EF	Sie haben mehrere Icons gleichzeitig gedrückt.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
FC	Der Filter muss gewechselt werden.	Wechseln Sie den Filter.

Fehlercodes und mögliche Lösungen

Fehlercode	Problem	Lösung
EL,EH	Die Spannung der Stromversorgung ist höher als die Nennspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Stromversorgung in Ordnung ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
C1	Die Temperatur des Sensors des Induktionskochfeldes ist zu hoch.	Warten Sie, bis die Temperatur der Kochplatte wieder normal ist. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol, um das Kochfeld zurückzusetzen.
C2	Die Temperatur des IGBT-Transistors ist zu hoch.	Warten Sie, bis sich die Temperatur des IGBTs wieder normalisiert hat. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol, um die Dunstabzugshaube zurückzusetzen. Prüfen Sie, ob das Gebläse ordnungsgemäß funktioniert; falls nicht, tauschen Sie es aus.
B3	Die Spannung der Steuerplatine der Dunstabzugshaube ist abnormal.	Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol, um die Dunstabzugshaube zurückzusetzen.
B7	Der Luftkanal der Lüftungsanlage ist vollständig verstopft.	Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol, um die Dunstabzugshaube zurückzusetzen. Prüfen Sie die Dunstabzugshaube auf Fremdkörper und nehmen Sie sie wieder in Betrieb.
E2	Fehler im Temperatursensor des Glaskeramikkochfeldes (Kurzschluss).	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor des Glaskeramikkochfeldes aus.
E1	Fehler im Temperatursensor des Glaskeramikkochfeldes (offener Stromkreis).	
E7	Ausfall des Temperatursensors des Glaskeramikkochfeldes (nicht gültig).	

DEUTSCH

E4	Ausfall des Temperatursensors des IGBTs. (Kurzschluss)	Tauschen Sie die Stromversorgungsplatine aus.
E3	Ausfall des Temperatursensors des IGBT-Transistors (offener Stromkreis).	
B5	Fehler im Belüftungssystem.	Tauschen Sie die Steuerplatine oder den Motor der Dunstabzugshaube aus.
Bd	Störung in der Kommunikation zwischen der Displayplatine und der Haubensteuerungsplatine.	Tauschen Sie die Dunstabzugshaubensteuerung, die Stromversorgungsplatine oder der Displayplatine aus und prüfen Sie das Anschlusskabel auf Beschädigungen.

Fehler	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät eingeschaltet wird.	Es gibt keine Stromversorgung.	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	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.	
	Das Display ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
Einige Symbole reagieren nicht, oder das LED-Display funktioniert nicht normal.	Das Display ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	

Die Kochleistungs- anzeige leuchtet auf, aber das Koch- feld heizt nicht auf.	Die Temperatur des Kochfeldes ist zu hoch.	Die Umgebungstem- peratur ist mögli- cherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder -auslass ist mögli- cherweise blockiert.	
	Der Lüfter hat einen Fehler.	Prüfen Sie, ob das Gebläse ordnungs- gemäß funktioniert; falls nicht, tauschen Sie es aus.	
	Die Stromplatte ist beschädigt.	Tauschen Sie die Stromplatte aus.	
Das Kochfeld hört plötzlich auf zu heizen und das Symbol «u» blinkt auf dem Display.	Das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie ein geeignetes Kochge- schirr.	Der Schaltkreis zur Erkennung des Kochgeschirrs ist beschädigt, tauschen Sie die Stromversor- gungsplatine aus.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist zu klein.		
	Das Kochfeld ist über- hitzt.	Warten Sie, bis die Temperatur der Kochplatte wieder normal ist. Drücken Sie das Ein/ Aus-Symbol, um das Kochfeld zurückzu- setzen.	
Beim Versuch, Kochzonen gleicher Größe zu erhitzen, erscheint auf dem Display das Symbol «u».	Die Stromplatte und die mit der Anzeige verbundene Platte fallen aus.	Überprüfen Sie die Anschlüsse.	
	Die Displayplatine der Kommunikationseinheit ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Stromversorgungs- platine aus.	

DEUTSCH

Der Lüftermotor macht seltsame Geräusche.	Der Motorlüfter ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Lüfter.	
---	---------------------------------	--------------------------	--

Verwenden Sie diese Anweisungen, um häufige Fehler zu beheben.
Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: A01_EU01_100089
Produkt: Bolero Squad IH 4800 FullFlex80
Gesamte Leistung: 7400W
Leistung der Dunstabzugshaube: 160 W
Nennspannung: 220-240~ / 380-415V 3N~
Nennfrequenz: 50/60Hz

A:2200W/3300W(B)
B:2200W/3300W(B)
C:2200W/3300W(B)
D:2200W/3300W(B)

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		A01_EU01_100089	
Jährliches Energieverbrauch	AEC _{Dunstabzugshaube}	29,9	kWh/a
Zeitinkrementierungsfaktor	f	1,0	
Fluiddynamische Effizienz	FDE _{Dunstabzugshaube}	28,4	
Energieeffizienz-Index	EEI _{Dunstabzugshaube}	49,5	
Gemessener Luftstrom am Punkt maximaler Effizienz	Q _{BEP}	29,1	m³/Std
Luftdruck gemessen am Punkt des maximalen Wirkungsgrades	P _{BEP}	287	Pa

Maximaler Luftstrom (Höchste Einstellung)	$Q_{\text{m\acute{a}x}}$	543,8	m ³ /Std
Maximaler Luftstrom (Boost-Funktion)	$Q_{\text{m\acute{a}x}}$	636,4	m ³ /Std
Elektrische Eingangsleistung gemessen am Punkt des maximalen Wirkungsgrades	W_{BEP}	82	W
Nennleistung der Beleuchtungsanlage	W_{L}	(nicht verfügbar)	W
Gemessene Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochfläche	E_{mittlere}	(nicht verfügbar)	lux
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	P_{S}	(nicht verfügbar)	W
Stromverbrauch im Aus-Zustand	P_{O}	0,42	W
Geräuschpegel (Booster-Funktion)	L_{WA}	70	dB
Geräuschpegel (höchste Einstellung)	L_{WA}	65	dB
Geräuschpegel (niedrigste Einstellung)	L_{WA}	57	dB

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	A01_EU01_100089		
Art des Kochfeldes	Elektrisches Kochfeld		
Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/oder Kochflächen		2 Kochzonen	
Heiztechnik (Glaskeramikkochfelder und Kochzonen, Strahlungskochfelder, feste Kochplatten)	Kochzonen		
	Symbol	Wert	Einheit
Für kreisförmige Kochstellen oder Kochzonen: Durchmesser der Nutzfläche jeder elektrischen Kochstelle, auf 5 mm aufgerundet	Ø	Linke Zone: 37,5 x 20,5 Rechte Zone: 37,5 x 20,5	cm

DEUTSCH

Für nicht kreisförmige Lampen oder Kochstellen: Breite und Länge der Nutzfläche jeder Lampe oder elektrischen Kochstelle, auf die nächsten 5 mm gerundet	L W	(nicht verfügbar) (nicht verfügbar)	cm
Energieverbrauch pro Lampe oder Kochstelle, berechnet pro kg (*)	EC _{elektrisches Kochen}	Linke Zone: 179,6 Rechte Zone: 182,3	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes, berechnet pro kg (*)	EC _{elektrisches Kochfeld}	181,0	Wh/kg

Die Leistungsaufnahme im „Aus“-Modus beträgt 0,42 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Dazu wird es funktionslos an das Stromnetz angeschlossen. Der Geräteschalter/-regler wurde in der „Aus“-Position verwendet.

Verordnung (UE) N° 66/2014

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

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

Figura 1

1. Massimo zona di 2200/3300 W
2. Massimo zona di 2200/3300 W
3. Massimo zona di 2200/3300 W
4. Massimo zona di 2200/3300 W
5. Massimo zona di 3300/3700 W
6. Massimo zona di 3300/3700 W
7. Pannello di controllo

Pannello di controllo

Fig. 2

- A1. Icona touch della zona flessibile sinistra
- A2. cursore di regolazione della potenza
- A3. Icona touch della funzione Boost
- A4. Icone touch per l'impostazione del tempo
- A5. Icone touch per l'impostazione del tempo
- A6. Icona touch della funzione Boost
- A7. cursore di regolazione della potenza
- B1. Icona touch della cappa aspirante
- B2. Icona touch della funzione Boost
- B3. Icona touch della modalità automatica del piano cottura e della cappa aspirante
- C1. Icona touch di accensione/spegnimento
- C2. Icona touch della zona flessibile destra
- C3. Icona touch della funzione Boost
- C4. cursore di regolazione della potenza
- C5. Icone touch per l'impostazione del tempo
- C6. Icone touch per l'impostazione del tempo
- C7. cursore di regolazione della potenza
- C8. Icona touch della funzione Boost
- C9. Icona touch della funzione di Blocco

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto.

Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.

- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Piano cottura a induzione
- Motore della cappa
- Griglia di aspirazione
- Staffe di montaggio
- Il presente manuale di istruzioni

3. INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima di installare il piano cottura, accertarsi che:

- Il piano di lavoro sia livellato, di forma quadrata e che i suoi elementi strutturali rispettino i requisiti di spazio.
- Il piano di lavoro sia realizzato in materiale isolante e resistente al calore.
- Se si installa il piano cottura sopra un forno, il forno deve essere dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- Assicurarsi che l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di sicurezza e agli standard e regolamenti applicabili.
- Assicurarsi che il piano di cottura sia dotato di un interruttore di sicurezza, installato e posizionato in conformità alle norme e ai regolamenti elettrici locali, che consenta di scollegarlo completamente dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'interruttore di isolamento sia di un modello approvato e che fornisca 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).
- Assicurarsi che l'utente possa accedere facilmente all'interruttore di isolamento con il piano cottura a induzione installato.
- 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, assicurarsi che:

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso gli sportelli dei mobili o i cassetti.
- Vi sia un adeguato flusso d'aria dall'esterno del mobile fino alla base del piano cottura.
- Se il piano di cottura viene installato sopra cassetti o armadi, è necessario collocare una barriera di protezione termica sotto la base del piano di cottura.

- Assicurarsi che l'utente possa accedere facilmente all'interruttore di isolamento.

Prima di posizionare le staffe di fissaggio:

Collocare l'unità su una superficie stabile e liscia (si può usare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

AVVERTENZA

1. Rivolgersi a personale qualificato per la corretta installazione del piano cottura a induzione. Non installare il piano cottura da soli.
2. Non installare il piano di cottura direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano di cottura.
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da garantire una migliore radiazione del calore.
4. La parete e l'area sopra il piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
5. Per evitare qualsiasi danno, lo strato di colla e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non usare un pulitore a vapore.
7. L'installazione deve essere eseguita da due persone.

Accessori per l'installazione, scarico all'esterno

La Figura 3 mostra tutte le parti necessarie per l'installazione con scarico all'esterno.

Accessori per l'installazione, scarico all'interno

La Figura 4 mostra tutti i componenti necessari per l'installazione con scarico verso l'interno.

Installazione

Attenzione: Assicurarsi che l'uscita dell'aria sia aperta, altrimenti, se è chiusa, non è possibile utilizzare il prodotto. Vedere la figura 5.

La Figura 6 mostra le misure per una corretta installazione. Nota bene.

- Metodo di installazione A: Il vetro è sospeso sulla superficie del mobile. I requisiti di apertura per l'installazione sono illustrati nella Figura 7 (unità di misura mm).
- Metodo di installazione B: Il vetro è completamente a filo con il mobile. I requisiti di apertura per l'installazione sono illustrati nella Figura 8 (unità di misura mm).

NOTA: Se durante l'installazione del piano cottura è necessario sostituire il cavo di alimentazione del prodotto, è possibile capovolgere il piano e rimuovere la vite nella posizione indicata nella figura 9 per sostituirla.

ATTENZIONE: Prima di installare l'apparecchio nel mobile, è necessario rimuovere il/i cassetto/i dal mobile per facilitare l'installazione (Fig. 10).

Installazione del deflettore

Sono installati in totale 8 deflettori nella posizione mostrata nella figura 11.

La figura 12 illustra le fasi di installazione delle griglie e dei filtri nel prodotto.

A seconda della larghezza complessiva dell'armadio L, l'installazione si divide in due tipi. (Fig. 13)

A Quando L è inferiore o uguale a 600 mm (Fig. 14)

1. Quando L è inferiore o uguale a 600 mm, tagliare il raccordo del tubo. La lunghezza di taglio è pari a 186 meno la lunghezza di B. (Fig. 15).
2. Dopo aver effettuato il taglio, installare l'anello di tenuta come illustrato nella figura 16.
3. Capovolgere il prodotto e far scorrere la guarnizione del tubo dal lato verso l'interno del prodotto. (Fig. 17)
4. Utilizzare quattro viti ST3,5 per fissare la guarnizione del tubo, quindi installare la curva a 90 gradi. (Fig. 18)
5. Quindi fissare la guarnizione con nastro adesivo. (Fig. 19)
6. Come mostrato nella figura 20, posizionare il prodotto nell'armadio in diagonale.
7. L'installazione è terminata. (Fig. 21)

B Quando L è superiore a 600 mm (Fig. 22)

1. Per facilitare l'installazione, è necessario rimuovere la parte posteriore del mobile. (Fig. 23)
2. Successivamente, è necessario installare il prodotto nell'armadio, come illustrato nella figura 24.
3. Quindi installare le guarnizioni in gomma sul tubo. (Fig. 25)
4. Installare il tubo di fumo come mostrato nella figura 26 e montare le viti ST3,5x14.

NOTA: Ricordarsi di fissare la giunzione con il nastro adesivo per un corretto adattamento.



Quando è necessario scaricare l'acqua:

- Sotto il prodotto, rimuovere il tappo di gomma e utilizzare il contenitore per raccogliere l'acqua che fuoriesce. (Fig. 27)
- Una volta scaricata l'acqua o installato l'apparecchio, premere con forza il tappo di gomma per garantire la corretta tenuta. (Fig. 11)

Accessori per l'installazione

1. Scarico all'esterno 

- Per uno scarico verso l'esterno, vedere la figura 29. Aprire il coperchio del filtro a 90 gradi, quindi rimuoverlo verso l'alto per facilitare l'installazione.
- La Figura 30 mostra gli accessori necessari per il montaggio.

ATTENZIONE: Per l'installazione verso l'esterno, non è necessario installare le parti c e d.

ITALIANO

Legenda figura 30

- a. Griglia
- b. Separatore di grassi

Assicurarsi che i tubi di fumo, gli armadi e le custodie acquistati soddisfino i seguenti requisiti, illustrati nella figura 31.

2. Scarico all'interno 

- La Figura 32 mostra gli accessori necessari per il montaggio.

Legenda figura 32

- a. Griglia
- b. Separatore di grassi
- c. Coperchio del filtro
- d. Filtro in carbone attivo

ATTENZIONE: Prima di utilizzare l'elemento filtrante deodorante, rimuovere la pellicola trasparente presente all'esterno dei filtri al carbone. (Fig. 33)

Per il montaggio, seguire le istruzioni riportate di seguito:

1. Posizionare la freccia sulla cartuccia del filtro rivolta verso sinistra e inserirla nel fumatore come mostrato nella figura 34.
2. Quindi installare il coperchio della cartuccia del filtro verticalmente nella clip. Ruotare il coperchio del filtro di 90 gradi per coprire completamente il filtro. (Fig. 35)

ATTENZIONE: Il coperchio si stacca quando viene premuto con forza.

3. Premere verso il basso per farlo aderire correttamente. (Fig. 36)
4. Assicurarsi che il coperchio sia posizionato correttamente. (Fig. 37)

NOTA: Il lato mostrato nella figura 38 deve essere rivolto verso l'alto; aprirlo durante la pulizia.

ATTENZIONE: Garantire una ventilazione adeguata.

- Per consentire ai liquidi di defluire comodamente, è necessario mantenere una distanza minima di 40 mm tra il deflettore e il fondo del piano cottura. Seguire le raccomandazioni riportate di seguito. (Fig. 39)
-  Sul lato esterno del piano cottura sono presenti dei fori di ventilazione. È necessario assicurarsi che questi fori non siano bloccati dal piano di lavoro durante il montaggio del piano cottura.
- Si prega di notare che la colla che unisce il materiale plastico o il legno al mobile deve resistere a una temperatura superiore a 150°C per evitare che il rivestimento si stacchi.
- Quindi, la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti devono essere in grado di sopportare una temperatura di 90°C.

Collegamento del piano cottura alla corrente. Fig. 40

 Rivolgersi unicamente a una persona qualificata per collegare il piano cottura alla rete elettrica.

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

1. Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza usata dal piano cottura.
 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 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.
 - Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto all'uso senza bisogno di modifiche. Qualsiasi modifica deve essere effettuata solo da un elettricista qualificato.
 - Se il numero totale di zone di cottura dell'unità selezionata è superiore a 4, è possibile collegarla direttamente alla rete elettrica mediante un collegamento elettrico monofase.
 - Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, evitare di ripararlo da soli e contattare il servizio di assistenza Cecotec per evitare incidenti.
 - Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura di almeno 3 mm tra i contatti.
 - La persona responsabile dell'installazione deve assicurarsi che sia stato effettuato un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
 - Non piegare né schiacciare il cavo.
 - Il cavo deve essere controllato periodicamente. La sostituzione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato.

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

4. FUNZIONAMENTO**Istruzioni per il funzionamento****Icone touch**

- Le icone touch rispondono al tocco, non c'è quindi bisogno di applicare alcuna pressione.
- Toccare le icone con il polpastrello e non con la punta del dito. Fig. 41
- Verrà emesso un segnale acustico ogni volta che il piano cottura rileva il dito.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto

(per esempio un utensile o un panno) che li copra. L'uso delle icone touch può venire compromesso anche da un fine strato d'acqua.

Scegliere le padelle/pentole adatte

- Utilizzare solo padelle e pentole con una base adatta alla cottura a induzione.
- Cercare il simbolo d'induzione sulla confezione o sul fondo della padella o pentola.
- È possibile verificare se la padella o la pentola sono idonee con un test con calamita.
- Spostare una calamita verso la base della padella. Se la calamita riviene attratta dalla padella, significa che quest'ultima è compatibile con il piano cottura a induzione.
- Se non si possiede una calamita:
 1. Versare un po' d'acqua nella padella o pentola da testare.
 2. Se il simbolo  non inizia a lampeggiare sul display e l'acqua si riscalda, significa che è adatta alla cottura a induzione.
- Le pentole e padelle fatte dei seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Non utilizzare padelle e pentole con bordi seghettati o con fondo curvo. Fig. 42
- Assicurarsi che il fondo della padella da utilizzare sia liscio, si appoggi al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro uguale al diametro della zona selezionata. L'utilizzo di pentole leggermente più grandi aumenterà l'efficienza dell'energia utilizzata. L'utilizzo di pentole più piccole influisce sull'efficienza. Il piano cottura non può rilevare una pentola più piccola di 140 mm.
- Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura. Fig. 43
- Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione; evitare di trascinarle per non graffiare il vetro. Fig. 44
- La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Il piano cottura a induzione funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché riscaldando la superficie del vetro. Il vetro si riscalda da solo perché il contenitore lo riscalda. Fig. 45

Legenda figura 45

1. Circuito magnetico
2. Correnti indotte
3. Contenitore
4. Piano cottura in vetroceramica
5. Bobina di induzione

La cappa può essere utilizzata in modalità di estrazione o di ricircolo dell'aria.

Modalità di estrazione dell'aria

- I filtri antigrasso puliscono l'aria aspirata, che viene poi convogliata all'esterno tramite un sistema di tubature.

- L'aria non deve essere scaricata in un condotto destinato allo scarico di apparecchi a gas o ad altri combustibili (questo non si applica agli apparecchi che restituiscono solo aria al locale).

AVVISI:

Se l'aria da espellere è condotta verso un condotto di scarico o un'uscita del gas non funzionante, è necessario consultare un tecnico qualificato.

Se l'aria da espellere è convogliata attraverso una parete esterna, è necessario utilizzare un condotto telescopico.

Modalità di ricircolo dell'aria

I filtri antigrasso e il filtro antiodore puliscono l'aria aspirata, che viene poi reimpressa nel locale.

ATTENZIONE: Per neutralizzare gli odori in questa modalità, è necessario installare un filtro antiodori.

Configurazione della modalità di funzionamento della cappa aspirante

L'apparecchio viene fornito con una modalità di estrazione dell'aria preimpostata. Se si desidera passare dalla modalità di estrazione dell'aria a quella di ricircolo, seguire la procedura seguente:

1. Entrare nella configurazione della cappa.

Nota: La funzione di Blocco deve essere disattivata.

2. Premere l'icona  per 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico e "ou" o "in" viene visualizzato sul display. Utilizzare l'icona della funzione di Blocco  per cambiare la modalità.
3. Se la cappa è in modalità di estrazione, sul display del pannello di controllo viene mostrato "ou". Premere l'icona di accensione/spegnimento  per confermare la selezione e accendere la cappa.
4. Se la cappa è in modalità di ricircolo, sul display del pannello di controllo viene mostrato "In". Premere l'icona di accensione/spegnimento  per confermare la selezione e accendere la cappa.

Guida rapida

ATTENZIONE: Fare attenzione quando si frigge: l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione Boost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso possono bruciare spontaneamente, costituendo un grave rischio di incendio.

Consigli di cottura

- Quando il cibo comincia a bollire, ridurre la potenza.

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

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

Sauté

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

Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni

Se sul piano cottura si appoggiano delle padelle e pentole di dimensioni inadeguate o non magnetiche (es. alluminio) o altri piccoli oggetti (es. coltello, forchetta, chiave), il piano cottura

a induzione entra automaticamente in modalità standby dopo 1 minuto. La ventola continuerà a funzionare per 1 minuto.

Regolazione della potenza

Le regolazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. La regolazione esatta dipenderà da diversi fattori, come la pentola utilizzata e la quantità di cibo che viene cucinata. Provare il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte a ognuno.

Icona della potenza	Adatta 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
3-5	- Riscaldare - Cuocere rapidamente - Cucinare riso
6-11	- Crêpe/pancake
12-13	- Friggere - Cucinare la pasta
15/P	- Saltare in padella a una temperatura più alta - Bollire - Portare la zuppa a ebollizione - Far bollire l'acqua

Inizio cottura

1. Tenere premuto l'icona di accensione/spegnimento  per 3 secondi. All'accensione si sente un segnale acustico e il pannello di controllo mostra "-", a indicare che il piano cottura a induzione è in modalità Standby.
 2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura desiderata. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
 3. Regolare la potenza facendo scorrere il dito sul cursore di regolazione (Fig. 46).
- NOTA: È possibile regolare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura.
4. Se sul display lampeggiano alternativamente il simbolo  e il numero della potenza selezionata, significa che:
 - Non è stata posizionata la pentola nella zona di cottura corretta, oppure
 - Le pentole e padelle che si stanno usando non sono adatte al piano cottura a induzione.
 - La pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

ATTENZIONE: Se nella zona di cottura non vi è una pentola adatta, non viene prodotto alcun calore.

5. Se non viene collocato alcuna pentola entro 1 minuto, il display si spegnerà automaticamente.

Controllo manuale della cappa

È possibile controllare manualmente la potenza della cappa.

ATTENZIONE: L'uso di pentole alte può impedire il corretto funzionamento del sistema di aspirazione. È possibile aumentare la potenza di estrazione posizionando il coperchio in posizione obliqua.

1. Per attivare il comando manuale della cappa, quando l'apparecchio è acceso (non in modalità standby), premere l'icona  per attivare la cappa.
2. Premere nuovamente l'icona  per scegliere la potenza desiderata (0-3). Se la si tiene premuta per 3 secondi, si spegnerà la cappa.
3. Premere l'icona della funzione Boost  per attivarla.

Spegner la cappa

1. Premere l'icona di accensione/spegnimento  (si spegnerà anche il piano cottura).
2. Usare l'icona  finché non si seleziona il livello 0 di potenza.

ATTENZIONE: Spegner la zona di cottura facendo scorrere il dito verso il numero 0 (Fig. 47). Assicurarsi che il display mostri "0".

3. Per spegnere il piano cottura a induzione, toccare l'icona di accensione/spegnimento 

Messa in funzione della cappa aspirante

- La cappa ha due modalità, manuale e automatica.
- La modalità automatica può essere attivata quando il piano di cottura è acceso. Si disattiva automaticamente 2 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura

Modalità manuale

Quando il piano cottura è acceso, premere l'icona  o . Sul display apparirà il livello di potenza selezionato (0-3) o la lettera "b".

Modalità automatica

- Quando il piano cottura è acceso, premere l'icona . Il display mostrerà "A".
- La cappa si spegnerà:
 - o 2 minuti dopo aver spento le zone di cottura
 - o Se si preme l'icona di accensione/spegnimento 

Uso della funzione Boost

Attivare la funzione Boost

Premere l'icona .

NOTA: Assicurarsi che sul display sia visibile il simbolo della funzione Boost.

Disattivare la funzione Boost

- Toccare il cursore della zona di cottura in cui si desidera disattivare la funzione Boost (Fig. 48).
- Per spegnere il piano cottura a induzione, toccare l'icona di accensione/spegnimento .

NOTA BENE:

- Questa funzione può essere attivata su qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura tornerà all'impostazione originale dopo 10 minuti.
- Se l'impostazione originale della potenza è 0, tornerà alla potenza massima dopo 10 minuti.
- Se la funzione Boost è selezionata in una delle zone e la si seleziona anche nell'altra zona, entrambe le zone funzioneranno al livello di potenza 15 (la funzione Boost sarà disattivata).

Funzionamento della cappa a massima potenza

- La cappa è dotata di un livello di massima potenza.
1. Selezionare il livello di potenza massimo premendo .
 2. Il display mostrerà "B".
 3. Per disattivare il livello di potenza massimo, utilizzare l'icona  per selezionare il livello di potenza desiderato o spegnere la cappa, selezionando il livello 0.

Zona flessibile

La zona flessibile può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone diverse, a seconda delle esigenze.

È costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando funziona come zona singola, la parte su cui non è posizionata alcuna pentola si spegne automaticamente dopo 8 secondi.

Per garantire un rilevamento corretto e una distribuzione uniforme del calore, è necessario posizionare la pentola:

- Nella parte anteriore o posteriore della zona flessibile, se il contenitore è lungo meno di 21 cm.
- Ovunque, se il contenitore è più grande di 21 cm.

Blocco delle icone touch

- È possibile bloccare le icone per evitare un uso involontario (ad esempio, i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).

- All'attivazione del blocco di sicurezza, tutte le icone tranne quella di Accensione/Spegnimento verranno disabilitate.
- Per attivare la funzione di blocco, tenere premuta l'icona  per 3 secondi. Sul display apparirà "Lo".
- Per disattivare la funzione di Blocco, tenere premuta l'icona touch  per 3 secondi.

 Quando il piano cottura è bloccato, tutte le icone touch sono disabilite, tranne quella di accensione/spegnimento . In caso di emergenza, è possibile spegnere il piano di cottura con l'icona touch di accensione/spegnimento . Tuttavia, per eseguire qualsiasi altra operazione, è necessario sbloccare il piano cottura.

Funzione di gestione energetica

- Sul piano di cottura a induzione è possibile impostare un livello massimo di consumo energetico. Sono disponibili diversi livelli di consumo energetico.
- Il piano cottura a induzione è in grado di auto-limitarsi per consumare meno energia ed evitare così il rischio di sovraccarico.

Attivare la funzione di gestione energetica

Nota: La funzione di Blocco deve essere disattivata.

1. Tenere premuta l'icona touch  della zona di cottura destra per 3 secondi (si sente un segnale acustico).
2. Tenere premuta l'icona touch  della zona di cottura sinistra per 3 secondi (si sente un segnale acustico).

Selezionare un diverso livello di consumo energetico

1. Selezionare il livello di consumo energetico desiderato con l'icona della funzione di blocco  (il livello di consumo energetico si basa sulle specifiche della scheda).

Livelli di consumo energetico

Fig. 49

- Sono disponibili 5 livelli di potenza selezionabili, da 2,8 kW a 7,4 kW.
- I display delle zone sinistra e destra mostreranno quella selezionata.
 - "28 00": il consumo massimo di energia è di 2,8 kW.
 - "35 00": il consumo massimo di energia è di 3,5 kW.
 - "45 00": il consumo massimo di energia è di 4,5 kW.
 - "58 00": il consumo massimo di energia è di 5,8 kW.
 - "28 00": il consumo massimo di energia è di 2,8 kW.

Conferma del livello di consumo energetico

Dopo aver scelto il livello massimo di consumo energetico, premere l'icona touch di accensione/spegnimento  per confermare la selezione. Il piano cottura si spegnerà.

Timer

- Si può impostare in modo che una o più zone di cottura si spengano al termine del tempo programmato.
- La durata massima predefinita del timer dipende dal livello di potenza selezionato.

Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

- Far scorrere il dito sul cursore della zona di cottura. Fig. 50
- Regolare il tempo premendo le icone - o +. Premere una volta le icone - e + per aumentare o diminuire il tempo con incrementi di 1 minuto.
- Tenere premute le icone - e + per aumentare o diminuire il tempo a intervalli di 10 minuti.
- Una volta impostato il timer, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente.
- Al termine del conto alla rovescia, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.

Regolazione del timer per più zone di cottura:

- I passaggi per impostare il timer su più zone sono simili a quelli per impostare una singola zona.
- L'impostazione del timer per ciascuna zona di cottura viene impostata e visualizzata in modo indipendente.

Disattivare il timer

- Per disattivare il timer, è necessario impostare il tempo della zona di cottura su 0:00.
- Un'altra opzione è quella di tenere premute le icone - e + per 1 secondo.

Nota bene

1. L'impostazione manuale del timer non può superare il tempo predefinito della potenza selezionata nella zona di cottura. Se la potenza della zona di cottura viene ridotta dopo che è stato impostato il tempo massimo consentito del timer, il timer passa automaticamente al tempo massimo della nuova potenza selezionata.
2. Quando la durata del timer viene mostrata sul display, è possibile premere una volta il cursore per visualizzare il livello di potenza selezionato sul display. A questo punto, è possibile premere nuovamente il cursore o far scorrere il dito su di esso per selezionare il livello di potenza desiderato.

Tempo di funzionamento predefinito

- Il piano cottura a induzione e la cappa includono una funzione di spegnimento automatico di protezione.
- Il piano cottura e la cappa si spengono automaticamente dopo un certo periodo di inattività.
- I tempi di funzionamento predefiniti per i diversi livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

Piano cottura a induzione

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di funzionamento predefinito (minuti)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Livello di potenza	10	11	12	13	14	15			
Tempo di funzionamento predefinito (minuti)	120	120	120	90	90	90			

Cappa aspirante:

Livello di potenza	1	2	3
Tempo di funzionamento predefinito (minuti)	480	240	120

 Le persone con un pacemaker devono consultare il loro medico prima di usare questo piano cottura.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia del piano cottura

Tipo di sporco	Come pulirlo	Importante
Sporco comune sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo, ecc.)	Scollegare il piano cottura dalla corrente. Utilizzare un prodotto di pulizia per piani cottura quando il vetro è ancora temperato (ma non caldo). Sciacquare il prodotto e asciugare il vetro con un panno pulito o un tovagliolo di carta. Scollegare il piano cottura dalla corrente.	Se si scollega il piano cottura dalla rete, la spia "superficie calda" non apparirà, ma la zona di cottura sarà ancora calda. Prestare particolare attenzione. I panni abrasivi, alcune spugne di nylon e i prodotti per la pulizia forti e abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare l'idoneità del prodotto di pulizia o della spugna che si sta utilizzando. Non lasciare mai residui di prodotti di pulizia sul piano cottura a induzione, poiché il vetro potrebbe macchiarsi.
Versamenti di zucchero sul vetro del piano cottura.	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: Scollegare il piano cottura dalla corrente. Tenere il raschietto con un angolo di 30° e trascinare lo sporco su una zona fredda del piano di cottura. Pulire lo sporco con un panno o con un tovagliolo di carta. 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 prima possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o possono persino danneggiare permanentemente la superficie del piano cottura. Pericolo di taglio: la lama del raschietto può essere molto affilata; fare attenzione quando si rimuove il coprilama. Usare il raschietto con estrema attenzione e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Versamenti sulle icone touch	Scollegare il piano cottura dalla corrente. Pulire la macchina. Pulire l'area intorno all'icona touch con una spugna o un panno pulito e umido. Asciugare completamente la zona con carta da cucina. Scollegare il piano cottura dalla corrente.	Il piano cottura a induzione potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e le icone potrebbero non funzionare se bagnate. Assicurarsi di asciugare le icone touch prima di riaccendere il piano cottura a induzione.
------------------------------	---	--

Parti che devono essere pulite o sostituite

La Figura 51 mostra i componenti del dispositivo che possono essere sostituiti o puliti.
Legenda figura 51

1. Filtro antigrasso
2. Tappo di gomma
3. Griglia
4. Filtro antiodore
5. Tappo di gomma

Cambiare il filtro antiodore

Cambiare regolarmente il filtro antiodore. Per fare ciò, seguire questi passaggi:

1. Rimuovere la griglia e il filtro antigrasso. Fig. 52
2. Pulirli correttamente.

NOTA:

- Il grasso può accumularsi sul fondo del filtro.
- Tenere il filtro antigrasso in posizione orizzontale per evitare che goccioli.

ATTENZIONE:

- Utilizzare solo filtri di ricambio originali.
 - Se il filtro o la griglia cadono, il piano cottura può danneggiarsi seriamente.
 - I filtri antiodore sono disponibili presso i rivenditori specializzati.
3. Rimuovere i due filtri antiodore e smaltirli correttamente. Fig. 53
 4. Inserire due nuovi filtri antiodore sul lato sinistro dell'apparecchio. Fig. 54
 5. Inserire il filtro antigrasso e montare la griglia. Fig. 55

Ripristinare l'indicatore di saturazione

1. Cambiare il filtro antiodore.

2. Quando il piano di cottura è spento, tenere premuta l'icona della funzione Blocco  per 3 secondi per bloccare il piano di cottura.
3. Tenere premuta l'icona touch  per 3 secondi per resettare i filtri antiodore. Il display della cappa mostrerà "CL".

Pulizia della griglia e del filtro antigrasso

- Il filtro antigrasso trattiene il grasso contenuto nei vapori di cottura. Per mantenerlo in buone condizioni, è necessario pulirlo regolarmente.
-  AVVERTENZA: Rischio di incendio.
- I depositi di grasso nei filtri possono prendere fuoco.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il filtro antigrasso.
- Pulire regolarmente il filtro antigrasso.
- Non generare fiamme libere in prossimità dell'apparecchio durante l'uso (ad esempio, durante il flambé).
- Non installare l'apparecchio vicino a un apparecchio di riscaldamento che utilizza combustibili solidi (ad esempio, legno o carbone), a meno che l'apparecchio non sia dotato di un coperchio sigillato e non rimovibile. Non devono scoppiare scintille.

ATTENZIONE

- Se il filtro cade, il piano cottura può danneggiarsi seriamente. (Si consiglia di pulire il filtro ogni 7 giorni).
 - Rimuovere la griglia e il filtro e pulirli correttamente.
 - Il grasso può accumularsi sul fondo del filtro. Tenere il filtro antigrasso in posizione orizzontale per evitare che goccioli.
1. Pulire la griglia.
 2. Rimuovere il filtro antigrasso.
 3. Se necessario, rimuovere i filtri antiodore o i filtri di isolamento acustico e pulire l'interno dell'apparecchio.
 4. Se all'interno dell'apparecchio sono presenti oggetti estranei, rimuoverli e assicurarsi che nessuna parte sia bloccata.
 5. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e inumidito con acqua e sapone.
 6. Una volta completata la pulizia, rimettere il filtro antigrasso al suo posto dopo che si è asciugato correttamente.

Pulire il filtro antigrasso o la griglia in modo manuale

1. Immergere il filtro o la griglia in acqua calda e sapone.
2. Utilizzare uno spazzolino per pulire il filtro o la griglia.
3. Sciacquare accuratamente il filtro antigrasso.
4. Lasciar asciugare il filtro antigrasso.

ATTENZIONE: Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi, acidi o alcalini. Se il grasso non scompare, utilizzare un solvente speciale per grassi.

Pulizia del filtro antigrasso in lavastoviglie

- 1. Posizionare il filtro antigrasso nella lavastoviglie.
NOTA: Se il filtro antigrasso è troppo sporco, non utilizzare alcuno strumento per pulirlo. Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi, acidi o alcalini.
- 2. Accendere la lavastoviglie.
NOTA: Selezionare una temperatura inferiore a 70°C.
- 3. Lasciare asciugare completamente il filtro antigrasso prima di sostituirlo dopo averlo pulito in lavastoviglie.

Pulizia dell'interno dell'apparecchio

- 1. Scaricare i liquidi che entrano nell'apparecchio utilizzando il tappo di gomma. Prima di procedere, accertarsi che il piano di cottura sia freddo e che la spia di calore residuo sia scomparso.
- 2. Rimuovere il tappo di gomma con una mano e tenere il contenitore dei rifiuti con l'altra mano, per svuotare eventuali liquidi o oggetti presenti all'interno dell'apparecchio.
- 3. Assicurarsi che il tappo di gomma non sia bloccato prima di rimetterlo in posizione.
- 4. Una volta raffreddato, rimuovere gli oggetti penetrati nell'apparecchio. A tal fine, rimuovere il filtro antigrasso.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Dopo un uso prolungato, il dispositivo potrebbe presentare alcuni errori o malfunzionamenti. Le tabelle seguenti contengono le possibili cause del problema e le soluzioni per risolverlo.

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
Il piano cottura a induzione non si accende.	Non vi è corrente elettrica.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è stata un'interruzione di corrente. Dopo queste verifiche, se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Le icone touch non rispondono al tocco.	Le icone sono bloccate.	Sbloccare le icone.
È difficile utilizzare le icone touch.	È possibile che le icone siano leggermente bagnate o che le si stia toccando con la punta del dito e non con il polpastrello.	Assicurarsi che le icone siano asciutte e toccarle con il polpastrello.
Il vetro è graffiato.	Sono stati utilizzate padelle o pentole con basi ruvide. Sono state usate spugne o detergenti inadatti e abrasivi.	Usare padelle e pentole con basi piatte e lisce.
Alcune padelle o pentole emettono rumori di scoppiettio o crepitio.	Questo può essere dovuto alla loro composizione (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo fenomeno è normale per alcune padelle e non è indice di un guasto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene usato a fuoco alto.	Questo è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	È normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente con la diminuzione della potenza impostata.
Si sente il rumore della ventola proveniente dal piano di cottura a induzione.	Per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici è stata attivata una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura. Può continuare a funzionare anche dopo che il piano cottura a induzione è stato spento.	È normale e non c'è da preoccuparsi. Non scollegare il piano cottura dall'alimentazione mentre la ventola è in funzione.

Le padelle e pentole non si riscaldano e non appaiono sul display.	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è ben centrata sulla zona di cottura.	Utilizzare solo padelle e pentole compatibili con il piano cottura a induzione. Centrare le padelle e pentole 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 spenta inaspettatamente, emette un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato a una o due cifre sul display del timer).	Guasto tecnico.	Annotare i codici di errore, scollegare il piano di cottura a induzione dalla rete elettrica e contattare l'assistenza tecnica 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 dal piano di lavoro.

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
E1,E2,E7	Guasto nel sensore di temperatura	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E3,E4	Guasto del sensore di temperatura del transistor IGBT.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
EU	Il collegamento tra la scheda del display e la scheda principale non funziona.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

EL,EH	Tensione di alimentazione anomala.	Controllare se l'alimentazione funziona normalmente. Dopo essersi assicurati che l'alimentazione sia normale, ricollegare il piano.
C1	La temperatura del sensore del piano cottura è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
C2	La temperatura del sensore del transistor IGBT è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
F5	Guasto della ventola di raffreddamento.	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
B3	La temperatura della cappa aspirante è anomala.	Lasciar raffreddare il motore e riavviare la cappa.
B5	Errore di avviamento della cappa.	Controllare la presenza di oggetti estranei nella cappa e riavviarla.
B7	Errore di avviamento della cappa.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
Bd	Errore di comunicazione tra la scheda del display e la scheda di controllo della cappa.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
EF	Sono state premute varie icone touch contemporaneamente.	Pulire il pannello di controllo.
FC	È necessario cambiare il filtro.	Sostituire il filtro.

Codici di errore e possibili soluzioni

Codice di errore	Problema	Soluzione
EL,EH	La tensione dell'alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Controllare se l'alimentazione funziona normalmente. Dopo essersi assicurati che l'alimentazione sia normale, ricollegare il piano.

C1	La temperatura del sensore del piano cottura è troppo alta.	Aspettare che la temperatura del piano cottura a induzione ritorni alla normalità. Premere l'icona di accensione/ spegnimento per riavviare il piano cottura.
C2	La temperatura del transistor IGBT è troppo alta.	Attendere che la temperatura del transistor IGBT ritorni alla normalità. Premere l'icona di accensione/ spegnimento per riavviare la cappa. Controllare che la ventola funzioni correttamente; in caso contrario, sostituirla.
B3	La tensione della scheda di controllo della cappa è anomala.	Premere l'icona di accensione/ spegnimento per riavviare la cappa.
B7	Il condotto dell'aria del sistema di ventilazione è completamente ostruito.	Premere l'icona di accensione/ spegnimento per riavviare la cappa. Controllare la presenza di oggetti estranei nella cappa e riavviarla.
E2	Guasto del sensore di temperatura del piano cottura - cortocircuito.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura del piano cottura.
E1	Guasto del sensore di temperatura del piano cottura - circuito aperto.	
E7	Guasto del sensore di temperatura del piano di cottura in vetroceramica (non valido).	
E4	Guasto al sensore di temperatura del transistor IGBT (cortocircuito).	Sostituire la scheda di alimentazione.
E3	Guasto al sensore di temperatura del transistor IGBT (circuito aperto).	
B5	Errore nel sistema di ventilazione.	Sostituire la scheda di controllo o il motore della cappa.

Bd	Errore di comunicazione tra la scheda del display e la scheda di controllo della cappa.	Sostituire il controllore della cappa, la scheda di alimentazione o la scheda del display e controllare che il cavo di collegamento non sia danneggiato.
----	---	--

Errore	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando il piano cottura è collegato.	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 al display presentano un errore.	Verificare le connessioni.	
	La scheda di alimentazione ausiliaria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione ausiliaria.	
	Il display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	
Le icone touch non rispondono o il display a LED non funziona bene.	Il display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	

La spia del livello di potenza di cottura si accende, ma il piano non si riscalda.	La temperatura del piano di cottura è troppo alta.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. L'ingresso o l'uscita dell'aria potrebbero essere bloccati.	
	La ventola è difettosa.	Controllare che la ventola funzioni correttamente; in caso contrario, sostituirla.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il piano di cottura smette improvvisamente di riscaldare e sul display lampeggia il simbolo "u".	La pentola utilizzata non è adatta.	Utilizzare una pentola adatta.	Il circuito di rilevamento delle pentole è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro della pentola è troppo piccolo.		
	Il piano cottura si è surriscaldato.	Aspettare che la temperatura del piano cottura a induzione ritorni alla normalità. Premere l'icona di accensione/spegnimento per riavviare il piano cottura.	

Quando si cerca di riscaldare zone della stessa dimensione, il display mostra "u".	La scheda di alimentazione e la scheda collegata all'indicatore presentano un errore.	Verificare le connessioni.	
	La scheda del display 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.	

Utilizzare queste istruzioni per riparare i guasti più comuni.

Non tentare di smontare l'apparecchio da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: A01_EU01_100089

Prodotto: Bolero Squad IH 4800 FullFlex80

Potenza totale: 7400W

Potenza della cappa: 160W

Tensione nominale: 220-240~ / 380-415V 3N~

Frequenza nominale: 50/60Hz

A:2200W/3300W(B)

B:2200W/3300W(B)

C:2200W/3300W(B)

D:2200W/3300W(B)

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		A01_EU01_100089	
Consumo energetico annuale	AEC _{cappa}	29,9	kWh/a
Fattore di incremento del tempo	f	1,0	
Efficienza fluidodinamica	FDE _{cappa}	28,4	
Indice di efficienza energetica	EEl _{cappa}	49,5	
Flusso d'aria misurato al punto di massima efficienza	Q _{BEP}	29,1	m³/h
Pressione d'aria misurata al punto di massima efficienza	P _{BEP}	287	Pa
Flusso d'aria massimo (impostazione più alta)	Q _{max}	543,8	m³/h
Flusso d'aria massimo (Funzione Boost)	Q _{max}	636,4	m³/h
Potenza elettrica d'ingresso misurata al punto di massima efficienza	W _{BEP}	82	W
Potenza nominale del sistema di illuminazione	W _L	N/A	W
Illuminamento misurato del sistema di illuminazione sul piano di cottura	E _{medio}	N/A	lux
Consumo di energia in standby	P _s	N/A	W
Consumo di energia in modalità Off	PO	0,42	W
Livello di rumorosità (funzione Boost)	L _{WA}	70	dB
Livello acustico (impostazione massima)	L _{WA}	65	dB
Livello acustico (impostazione minima)	L _{WA}	57	dB

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello	A01_EU01_100089		
Tipo di piano cottura	Piano cottura elettrico		
Numero di zone di cottura		2 zone	

Tecnologia di riscaldamento (piani e zone di cottura a induzione, zone radianti di cottura, piani solidi)	Icone di selezione della zona di cottura		
	Simbolo	Valore	Unità
Per zone di cottura circolari: diametro dell'area utilizzabile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini.	Ø	Zona sinistra: 37,5 x 20,5 Zona destra: 37,5 x 20,5	cm
Per zone di cottura non circolari: larghezza e lunghezza della superficie utile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondate ai 5 mm più vicini.	Lunghezza Larghezza	N/A N/A	cm
Consumo energetico zona di cottura, calcolato per kg (*)	EC _{cottura elettrica}	Zona sinistra: 179,6 Zona destra: 182,3	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura, calcolato per kg (*)	EC _{piano cottura elettrico}	181,0	Wh/kg

Il consumo energetico in stato di spegnimento è di 0,42 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione. Il comando di alimentazione dell'apparecchio è in posizione di spegnimento.

REGOLAMENTO (UE) N° 66/2014

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, 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 l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero di telefono +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

Figura 1

1. Máximo zona de 2200/3300 W
2. Máximo zona de 2200/3300 W
3. Máximo zona de 2200/3300 W
4. Máximo zona de 2200/3300 W
5. Máximo zona de 3300/3700 W
6. Máximo zona de 3300/3700 W
7. Painel de controlo

Painel de controlo

Fig. 2

- A1. Ícone tátil Zona Flex esquerda
- A2. Controlo deslizante de ajuste da potência
- A3. Ícone tátil Função Boost
- A4. Ícones Temporizador
- A5. Ícones Temporizador
- A6. Ícone tátil Função Boost
- A7 Controlo deslizante de ajuste da potência
- B1. Ícone tátil Exaustor
- B2. Ícone tátil Função Boost
- B3. Ícone tátil do modo automático da placa de fogão e do exaustor
- C1. Ligar/Desligar
- C2. Ícone tátil Zona Flex direita
- C3 Ícone tátil Função Boost
- C4 Controlo deslizante de ajuste da potência
- C5 Ícones Temporizador
- C6. Ícones Temporizador
- C7 Controlo deslizante de ajuste da potência
- C8. Ícone tátil Função Boost
- C9. Ícone tátil Função Bloqueio

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante

PORTUGUÊS

o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.

- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Placa de indução
- Motor do exaustor
- Grelha de extração
- Suporte de montagem
- Este manual de instruções

3. INSTALAÇÃO DO APARELHO

Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

- A bancada está nivelada e tem forma de quadrado, e nenhum elemento estrutural viola os requisitos de espaço.
- A bancada de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
- Se instalar a placa em cima de um forno, o forno deve ser equipado com uma ventoinha de refrigeração.
- A instalação cumpre 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).
- O utilizador pode aceder facilmente ao interruptor de isolamento com a placa instalada.
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) nas paredes que rodeiam a placa.

Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

- O cabo de alimentação elétrica não deve ser acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Assegure que há um fluxo adequado de ar do exterior do armário até à base da placa de indução.

- Se a placa de indução for instalada por cima de uma gaveta ou de um armário, é necessário instalar uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- Certifique-se de que o interruptor de isolamento é facilmente acessível.

Antes de colocar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem). Não exercer força sobre os controlos que sobressaem da placa.

ADVERTÊNCIA

1. A instalação da placa deve ser efetuada por técnicos qualificados. Não instale a placa sozinho.
2. Não instale a placa diretamente sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou secadora de roupa, uma vez que a humidade pode danificar a eletrónica da placa.
3. A placa deve ser instalada de modo a assegurar uma melhor radiação térmica para melhores resultados.
4. A parede e a zona por cima da bancada devem ser resistentes ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada de união e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.
7. O processo de instalação deve ser efetuado por duas pessoas.

Acessórios de instalação, descarga para o exterior

A figura 3 mostra todas as peças necessárias para a instalação com descarga para o exterior.

Acessórios de instalação, descarga para o interior

A figura 4 mostra todas as peças necessárias para a instalação com descarga para o interior.

Instalação

Advertência: Certifique-se de que a saída de ar está aberta; caso contrário, se estiver fechada, não pode utilizar o produto. Fig. 5

A figura 6 mostra as medidas para uma instalação correta. Atenção.

- Método de instalação A: O vidro fica sobre a superfície do armário. Os requisitos de abertura do armário para a instalação são indicados na figura 7 (unidade mm).
- Método de instalação B: O vidro fica completamente nivelado com o armário. Os requisitos de abertura do armário para a instalação são indicados na figura 8 (unidade mm).

NOTA: Se, durante a instalação da placa, for necessário substituir o cabo de alimentação do produto, pode virar a placa ao contrário e retirar o parafuso na posição indicada na figura 9 para o substituir.

AVISO: Antes de instalar o aparelho no armário, é necessário retirar a(s) gaveta(s) do armário para facilitar a instalação (Fig. 10).

Instalação do deflector

Um total de 8 deflectores são instalados na posição indicada na figura 11 abaixo.

Os passos para instalar as grelhas e os filtros no aparelho são apresentados na figura 12.

Em função da largura total do armário (L), a instalação divide-se em dois tipos. (Fig. 13)

A Quando L é inferior ou igual a 600 mm (Fig. 14)

1. Quando L for inferior ou igual a 600 mm, corte o conector do tubo. O comprimento de corte é igual a 186 menos o comprimento de B. (Fig. 15).
2. Depois de ter procedido ao corte, instale o anel de vedação como indicado na figura 16.
3. Vire o aparelho ao contrário e faça deslizar o vedante do tubo de lado para dentro do aparelho. (Fig. 17)
4. Utilize quatro parafusos ST3.5 para fixar a junta do tubo do fumo e, em seguida, instale a curva de 90°. (Fig. 18)
5. Em seguida, cole a junta com fita adesiva. (Fig. 19)
6. Como mostra a figura 20 abaixo, coloque o aparelho no armário na diagonal.
7. A instalação está concluída. (Fig. 21)

B Quando L é superior a 600 mm (Fig. 22)

1. É necessário remover a parte traseira do armário para facilitar a instalação. (Fig. 23)
2. A seguir, é necessário instalar o aparelho no armário. Fig. 24
3. Coloque as juntas de borracha na conduta. (Fig. 25)
4. Instale o tubo de fumo como indicado na figura 26 e coloque os parafusos ST3,5x14.

NOTA: Não se esqueça de colocar fita adesiva na junta para um ajuste correto.



Quando é necessário drenar a água:

- Por baixo do aparelho, retire a rolha de borracha e utilize o recipiente para recolher a água que sai do mesmo. (Fig. 27)
- Quando a água tiver sido drenada ou o equipamento tiver sido instalado, pressione firmemente a rolha de borracha para garantir uma boa vedação. Fig. 28

Acessórios de instalação



1. Descarga para o exterior
- Para uma descarga para o exterior, consulte a figura 29. Abra a tampa do filtro a 90° e, em seguida, retire a tampa do filtro para cima para facilitar a instalação.
 - A figura 30 mostra os acessórios necessários para a montagem.

ADVERTÊNCIA: Para a instalação no exterior, as partes C e D não precisam de ser instaladas.

Legenda figura 30

- a. Grelha
- b. Separador de gorduras

Assegure-se de que os tubos de fumo, os armários e os invólucros adquiridos satisfazem os seguintes requisitos indicados na Figura 31.

2. Descarga para o interior 

- A figura 32 mostra os acessórios necessários para a montagem.

Legenda figura 32

- a. Grelha
- b. Separador de gorduras
- c. Tampa do filtro
- d. Filtro de carvão ativo

ADVERTÊNCIA: Antes de utilizar o elemento filtrante desodorizante, remova a película transparente no exterior dos filtros de carvão. (Fig. 33)

Para a montagem, siga as instruções abaixo:

- 5. Coloque a seta no cartucho do filtro virada para a esquerda e insira-o no fumador, como indicado na figura 34.
- 6. Instale a tampa do cartucho do filtro verticalmente no clipe. Rode a tampa do filtro 90° para cobrir completamente o filtro. (Fig. 35)

ADVERTÊNCIA: A tampa retira-se quando pressionada com força.

- 7. Pressione para baixo para a encaixar corretamente. (Fig. 36)
- 8. Certifique-se de que a tampa está bem colocada. (Fig. 37)

NOTA: O lado indicado na figura 38 deve estar virado para cima; abra-o quando estiver a limpar.

ADVERTÊNCIA: Assegure uma ventilação adequada.

- Deve ser mantida uma distância mínima de 40 mm entre o deflector e o fundo da placa para permitir um escoamento confortável dos líquidos. Siga as recomendações abaixo. (Fig. 39)
-  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 descole.
- A parede traseira e as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de resistir a uma temperatura de 90 °C.

Ligação da placa à rede elétrica Fig. 40

 A placa 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 energia consumida pela placa.
 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 à rede, não utilize 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.
 - 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.
 - Se o número total de zonas de cozedura do aparelho que selecionou for superior a 4, pode ligá-lo diretamente à rede elétrica através de uma ligação elétrica monofásica.
 - Se o cabo estiver danificado ou tiver de ser substituído, evite repará-lo você mesmo e contacte o Serviço de Assistência Cecotec para evitar acidentes.
 - Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura de pelo menos 3 mm entre os contactos.
 - 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.
 - O cabo deve ser verificado periodicamente. A sua substituição só pode ser efetuada por um técnico qualificado.

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

4. FUNCIONAMENTO

Instruções de funcionamento

Ícones táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não há necessidade de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a base do dedo, não a unha. Fig. 41
- 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 controles.

Escolher os utensílios de cozinha adequados

- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para placas de indução.
- Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo do recipiente.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados por meio de um teste magnético.
- Mova um ímã em direção à base do utensílio. Se a placa se colar ou for atraída pelo utensílio, isso significa que é compatível com a placa de indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Deite um pouco de água no utensílio a testar.
 2. Se  não estiver a piscar no ecrã e a água for aquecida, o utensílio de cozinha é adequado.
- 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.
- Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou uma base curva. Fig. 42
- Certifique-se de que a base dos utensílios de cozinha é lisa, fica plano 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.
- Coloque sempre o utensílio no centro da zona de cozedura. Fig. 43
- Levante sempre os utensílios de cozinha da placa de indução, não os deslize, pois poderiam arranhar o vidro. Fig. 44
- A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, avançada, eficiente e económica. 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 aquecerá porque o utensílio fica quente. Fig. 45

Legenda figura 45

1. Circuito magnético
2. Correntes induzidas
3. Tigela
4. Placa vitrocerâmica
5. Bobina de indução

O exaustor pode ser utilizado no modo de extração de ar ou no modo de circulação de ar.

Modo de extração de ar

- Os filtros de gordura limpam o ar aspirado e transportam-no para o exterior através de um sistema de tubos.
- O ar não deve ser descarregado para uma conduta destinada à exaustão de aparelhos a gás ou outros combustíveis (isto não se aplica aos aparelhos que apenas devolvem o ar à divisão).

AVISOS:

Se o ar a extrair for conduzido a uma conduta ou a uma saída de gás que não funcione, é necessário consultar um técnico qualificado.

Se o ar a extrair for conduzido através de uma parede exterior, deve ser utilizada uma conduta telescópica.

Modo de circulação de ar

Os filtros de gordura e o filtro de odores limpam o ar aspirado, que é depois devolvido à divisão.

AVISO: Para neutralizar os odores neste modo, deve ser instalado um filtro de odores.

Regulação do modo de funcionamento do exaustor

O aparelho é fornecido com um modo de extração de ar predefinido. Se desejar mudar do modo de extração de ar para o modo de circulação, siga os passos abaixo:

1. Entre na configuração do exaustor.

Nota: A função Bloqueio deve ser desativada.

2. Toque no ícone  durante 3 segundos. Ouvir-se-á um sinal sonoro e "ou"/"ln" aparecerá no ecrã. Utilize o ícone da função Bloqueio  para alterar o modo.
3. Se o exaustor estiver no modo de extração, o ecrã do painel de controlo mostrará "ou". Toque no ícone Ligar/Desligar  para confirmar a definição e ligar o exaustor.
4. Se o exaustor estiver no modo de circulação de ar, o ecrã do painel de controlo mostrará "ln". Toque no ícone Ligar/Desligar  para confirmar a definição e ligar o exaustor.

Guia de início rápido

AVISO: Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente (especialmente se utilizar a Função Boost) A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente, representando um sério risco de incêndio.

Conselhos para cozinhar

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

- Comece a cozinhar num ambiente elevado e reduza o ambiente à medida que os alimentos aquecem.

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.
- 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. Deixar a carne em repouso à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Pré-aquecer uma frigideira de base grossa.
3. Pincelar ambos os lados do filete com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne.
4. Virar o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo 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 não amolecer antes de servir.

Salteado

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

Deteção de objetos pequenos

Se colocar sobre a placa de indução um utensílio de cozinha de tamanho inadequado ou não

magnético (por exemplo, alumínio) ou outros pequenos objetos (por exemplo, uma faca, um garfo, uma chave), a placa de indução entrará automaticamente em modo Standby dentro de 1 minuto. A ventoinha continuará a funcionar durante 1 minutos.

Ajuste de potência

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

Ajuste de potência	Adequado para
1 - 2	- aquecer ligeiramente pequenas quantidades de alimentos - derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente - ferver no fogo baixo - aquecer gradualmente
3-5	- reaquecer - ferver rapidamente - cozinhas arroz
6-11	- crepes/tortitas
12-13	- Fritar - cozinhar pasta
15/P	- saltear a uma temperatura mais elevada - Ferver - levar a sopa à ebulição - ferver água

Começar a cozinhar

- Mantenha premido o ícone Ligar/Desligar  durante 3 segundos. Após ligá-la, ouvirá um sinal sonoro e o painel de controlo mostrará “-” para indicar que a placa de indução está em Standby.
 - Coloque um utensílio adequado na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
 - Selecione uma potência fazendo deslizar o dedo sobre o controlo deslizante. Fig. 46
- NOTA: Pode alterar a potência em qualquer altura enquanto cozinha.
- Se o símbolo  e o número da potência selecionada piscarem alternadamente no ecrã, isso significa que:
 - 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.

AVISO: Se não houver um utensílio adequado na zona de cozedura, não será emitido qualquer calor.

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

Controlo manual do exaustor

É possível controlar manualmente a potência do exaustor.

AVISO: A utilização de utensílios de cozinha altos pode impedir o bom funcionamento do sistema de extração. É possível aumentar o poder de extração colocando a tampa do utensílio em ângulo.

1. Para ativar o controlo manual do exaustor, quando o aparelho estiver ligado (não no modo standby), toque no  para ativar o exaustor.
2. Toque novamente no ícone para escolher a potência pretendida (0-3). Carregue durante 3 segundos para desligar o exaustor.
3. Toque neste ícone  para ativar a função Boost.

Desligar o exaustor

1. Toque no ícone Ligar/Desligar  (a placa também será desligada).

2. Utilize o ícone  até selecionar o nível de potência 0.

AVISO: Desligue a zona de cozedura deslizando o dedo em direção ao número 0 (Fig. 47). Certifique-se de que o ecrã mostra "0".

3. Desligue a placa tocando no ícone Ligar/Desligar .

Ligar o exaustor

- O exaustor tem dois modos de funcionamento, manual e automático.
- O modo automático pode ser ativado quando a placa é ligada. Desativar-se-á automaticamente 2 minutos depois de a placa ser desligada.

Modo Manual

Quando a placa estiver ligada, toque no ícone  ou . O ecrã apresenta o nível de potência selecionado (0-3) ou a letra "b".

Modo Automático (AUTO)

- Quando a placa estiver ligada, toque no ícone  será mostrado no ecrã.
- O exaustor desliga-se:
 - o 2 minutos após a desativação das zonas de cozedura
 - o Se tocar no ícone Ligar/Desligar .

Utilização da função Boost

Ativar a função Boost

Toque no ícone .

NOTA: Certifique-se de que o símbolo da função Boost é mostrado no ecrã.

Desativar a Função Boost

- Tocar no controlo deslizante da zona de cozedura na qual deseja desativar a função Boost. Fig. 48
- Desligue a placa tocando no ícone Ligar/Desligar .

NOTAS:

- Esta função pode ser ativada em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura regressará à configuração original após 10 minutos.
- Se a definição original de potência for 0, voltará à máxima após 10 minutos.
- Se a função Boost estiver selecionada numa das zonas e a selecionar também na outra zona, ambas as zonas funcionarão no nível de potência 15 (a função Boost será desativada).

Funcionamento do exaustor à potência máxima

- O exaustor tem um nível de potência máxima.
1. Selecione o nível de potência máxima tocando no .
 2. "B" será mostrado no ecrã.
 3. Para desativar o nível de potência máxima, selecione com o ícone  o nível de potência desejado ou desligue o exaustor (selecionado o nível 0).

Zona Flex

A Zona Flex pode utilizar-se como zona de cozedura individual e como duas zonas diferentes, de acordo as necessidades no momento.

A zona está formada por dois indutores independentes que podem se controlar separadamente. Em caso de funcionamento como zona única, a parte em que não está colocado nenhum recipiente de cozedura desliga-se automaticamente após 8 segundos.

Para assegurar uma deteção correta e uma distribuição uniforme do calor, o utensílio de cozedura deve ser colocado:

- Na parte dianteira ou traseira da Zona Flex, se o utensílio tiver menos de 21 cm de comprimento.
- Em qualquer lugar, se o utensílio for maior do que 21 cm.

Bloqueio dos ícones táteis

- Pode bloquear os ícones para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças a ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando ativar o bloqueio, todos os ícones são desativados, exceto o ícone Ligar/Desligar.
- Carregue no ícone  durante 3 segundos para ativar o bloqueio para crianças. O ecrã mostrará "Lo".

- Carregue no ícone  durante 3 segundos para desativar o bloqueio para crianças.

 Quando a placa estiver bloqueada, desativam-se todos os ícones táteis exceto o ícone Ligar/Desligar em caso de uma possível emergência. Em caso de emergência, pode desligar a placa com o ícone tátil Ligar/Desligar . No entanto, para efetuar qualquer outra operação, é necessário desbloquear a placa.

Função de gestão de energia

- Na placa de indução, é possível definir um nível máximo de consumo de energia. Estão disponíveis diferentes níveis de consumo de energia.
- A placa é capaz de se autolimitar para consumir menos energia e evitar assim o risco de sobrecarga.

Ativar a função de gestão de energia

Nota: A função Bloqueio deve ser desativada.

1. Carregue no ícone  da zona de cozedura direita durante 3 segundos (ouve-se um sinal sonoro).
2. Carregue no ícone  da zona de cozedura esquerda durante 3 segundos (ouve-se um sinal sonoro).

Selecionar um nível de consumo de energia diferente

1. Selecione o nível de consumo de energia pretendido com o ícone da função Bloqueio  (o nível de consumo de energia baseia-se nas especificações da placa).

Níveis de consumo de energia

Fig. 49

- Existem 5 níveis de potência selecionáveis, de 2,8 kW a 7,4 kW.
- Os ecrãs das zonas esquerda e direita mostram a zona que selecionou.
 - "28 00": o consumo máximo de energia é de 2,8 kW.
 - "35 00": o consumo máximo de energia é de 3,5 kW.
 - "45 00": o consumo máximo de energia é de 4,5 kW.
 - "58 00": o consumo máximo de energia é de 5,8 kW.
 - "74 00": o consumo máximo de energia é de 7,4 kW.

Confirmação do nível de consumo de energia

Depois de escolher um nível máximo de consumo de energia, toque no ícone Ligar/Desligar  para confirmar a seleção. A placa desligar-se-á.

Temporizador

- Pode programá-lo de modo que uma ou mais zonas de cozedura sejam desligadas após o tempo programado ter decorrido.
- O tempo máximo predefinido do temporizador dependerá do nível de potência selecionado.

Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

- Deslize o dedo sobre o controlo deslizante da zona de cozedura. Fig. 50
- Ajuste o tempo tocando nos ícones - ou +. Toque nos ícones - ou + para aumentar ou diminuir o tempo em incrementos de 1 minuto.
- Carregue nos ícones - ou + para aumentar ou diminuir o tempo em intervalos de 10 minutos.
- Quando o temporizador estiver definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O ecrã mostrará o tempo restante.
- Quando a contagem decrescente terminar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada.

Ajustar o temporizador em mais do que uma zona

- Os passos para definir o temporizador em mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma única zona.
- A definição do temporizador para cada zona de cozedura é definida e visualizada de forma independente.

Desativar temporizador

- Para desativar o temporizador, é necessário colocar o tempo da zona de cozedura em 0:00.
- Outra opção é carregar nos ícones - e + durante 1 segundo.

Nota

1. A definição manual do temporizador não pode exceder o tempo predefinido da potência selecionada na zona de cozedura. Se a potência da zona de cozedura for reduzida depois de ter sido definido o tempo máximo permitido para o temporizador, este passará automaticamente para o tempo máximo da nova potência selecionada.
2. Quando o tempo do temporizador é apresentado no ecrã, pode tocar uma vez no controlo deslizante para apresentar o nível de potência selecionado no ecrã. Nesta altura, pode tocar novamente no controlo deslizante ou deslizar o dedo sobre ele para selecionar o nível de potência pretendido.

Tempo de funcionamento por defeito

- A placa de indução e o exaustor incluem uma função Desligamento automático de proteção.
- A placa e o exaustor desligar-se-ão automaticamente se tiver esquecido de desligá-la.
- Os tempos de funcionamento padrão para distintos níveis de potência mostram-se na seguinte tabela:

Placa de indução

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de funcionamento por defeito (minutos)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Nível de potência	10	11	12	13	14	15			
Tempo de funcionamento por defeito (minutos)	120	120	120	90	90	90			

Exaustor:

Nível de potência	1	2	3
Tempo de funcionamento por defeito (minutos)	480	240	120



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

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza da placa

Tipo de sujidade	Limpeza	Importante
Sujidade habitual no vidro (impressões digitais, marcas, manchas alimentares, etc.)	Desligar a placa da fonte de alimentação. Utilize um produto de limpeza para placas de fogão enquanto o vidro ainda estiver temperado (mas não quente). Enxague o produto e seque o vidro com um pano limpo ou uma toalha de papel. Desligar a placa da fonte de alimentação.	Se desligar a placa da rede, o indicador de “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 a adequação do produto de limpeza ou do esfregão que está a utilizar. Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza na placa de indução, uma vez que o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos de açúcar quente no 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: Desligar a placa da fonte de alimentação. Segure o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derramamento numa área fria da placa. Limpe qualquer sujidade ou derramamento com um pano ou papel de cozinha. Siga os passos na secção “Sujidade habitual no vidro”.	Remova manchas de comida derretidas e açucaradas ou derramamentos o mais depressa possível. Se os deixar arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. Perigo de corte: a lâmina do raspador pode ser muito afiada, tenha cuidado ao retirar o resguardo. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

Derramamento sobre os ícones táteis	Desligar a placa da fonte de alimentação. Limpe os derramamentos. Limpe a área de controlo de tático com uma esponja ou pano limpo e húmido. Seque completamente a zona com papel de cozinha. Desligar a placa da fonte de alimentação.	A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os ícones táteis podem não funcionar se estiverem molhados. Certifique-se de secar a zona de controlos táteis antes de voltar a ligar a placa de indução.
-------------------------------------	--	---

Peças a limpar ou a substituir

A figura 51 mostra os componentes do aparelho que podem ser substituídos ou limpos.
Legenda figura 51

1. Filtro de gordura
2. Rolha de borracha
3. Grelha
4. Filtro de odores
5. Rolha de borracha

Substituir o filtro de odores

Mude regularmente o filtro de odores. Para isso, siga os passos seguintes:

1. Retire a grelha e o filtro de gordura. Fig. 52
2. Limpe-os corretamente.

NOTA:

- A gordura pode acumular-se no fundo do filtro.
- Mantenha o filtro de gordura na horizontal para evitar que pingue.

ATENÇÃO:

- Utilize apenas filtros de substituição originais.
 - Deixar cair o filtro de gordura e a grelha pode danificar a placa.
 - Os filtros de odores estão disponíveis em lojas especializadas.
3. Retire os dois filtros de odores e elimine-os corretamente. Fig. 53
 4. Coloque dois filtros de odores novos no lado esquerdo do aparelho. Fig. 54
 5. Introduza o filtro de gordura e coloque a grelha. Fig. 55

Repor o indicador de saturação

1. Substitua o filtro de odores

2. Quando a placa estiver desligada, carregue no ícone da função Bloqueio  durante 3 segundos para bloquear a placa.
3. Carregue no ícone  durante 3 segundos para repor os filtros de odores. No ecrã do exaustor aparece a indicação "CL".

Limpeza da grelha e do filtro de gordura

- O filtro de gordura retém as gorduras contidas nos vapores de cozedura. Para o manter em bom estado, deve ser limpo regularmente.
-  ADVERTÊNCIA: Risco de incêndio.
- Os resíduos de gordura nos filtros podem incendiar-se.
- Nunca utilize o aparelho sem o filtro de gordura.
- Limpe regularmente o filtro de gordura.
- Não crie chamas nas proximidades do aparelho durante a sua utilização (por exemplo, ao flambar).
- Não instale o aparelho perto de um aparelho de aquecimento que utilize combustíveis sólidos (por exemplo, madeira ou carvão), a menos que o aparelho tenha uma tampa selada e não amovível. Não deve haver faíscas.

ATENÇÃO

- Deixar cair o filtro de gordura pode danificar a placa. (Recomenda-se a limpeza do filtro de gordura de 7 em 7 dias).
 - Retire a grelha e o filtro de gordura e limpe-os corretamente.
 - A gordura pode acumular-se no fundo do filtro. Mantenha o filtro de gordura na horizontal para evitar que pingue.
1. Limpe a grelha.
 2. Limpe o filtro de gordura.
 3. Se necessário, retire os filtros de odores ou de isolamento acústico e limpe o interior do aparelho.
 4. Se existirem objetos estranhos no interior do aparelho, retire-os e certifique-se de que nenhuma peça está bloqueada.
 5. Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano suave humedecido.
 6. Quando a limpeza estiver concluída, certifique-se de que volta a colocar o filtro de gordura no lugar depois de este ter secado corretamente.

Limpeza manual do filtro de gordura ou da grelha

1. Mergulhe o filtro de gordura ou a grelha em água quente com sabão.
2. Utilize uma escova para limpar o filtro.
3. Enxague bem o filtro de gordura.
4. Deixe secar bem o filtro de gordura.

ADVERTÊNCIA: Não utilize produtos de limpeza abrasivos, ácidos ou álcalis. Se a gordura não desaparecer, utilize um solvente especial para gordura.

Limpeza o filtro de gorduras na máquina de lavar loiça

1. Coloque o filtro de gordura solto na máquina de lavar loiça.

NOTA: Se o filtro de gordura estiver demasiado sujo, não utilize qualquer utensílio para o limpar. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, ácidos ou álcalis.

2. Ligue a máquina de lavar loiça.

NOTA: Selecione uma temperatura inferior a 70 °C.

3. Deixe secar completamente o filtro de gorduras antes de o voltar a colocar depois de ter sido lavado na máquina de lavar loiça.

Limpeza do interior do aparelho

1. Escoe os líquidos que entram no aparelho utilizando a rolha de borracha. Antes de o fazer, certifique-se de que a placa está fria e que o indicador de calor residual desapareceu.
2. Retire a rolha de borracha com uma mão e segure o caixote do lixo com a outra mão, esvazie os líquidos ou objetos que possam estar no interior do aparelho.
3. Certifique-se de que a rolha de borracha não está bloqueada antes de a voltar a colocar no lugar.
4. Retire os objetos que tenham entrado no aparelho depois de este ter arrefecido. Para tal, retire o filtro de gordura.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Após uma utilização prolongada, o aparelho pode apresentar alguns erros ou falhas de funcionamento. Os quadros seguintes contêm as possíveis causas do problema e as soluções para o resolver.

Problema	Possível causa	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, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

PORTUGUÊS

Os ícones tácteis não respondem.	Os ícones tácteis estão bloqueados.	Desbloqueie os ícones tácteis.
É difícil utilizar os controlos táteis.	Pode haver uma ligeira película de água nos ícones ou pode estar a usar a ponta do dedo para tocar nos ícones.	Certifique-se de que os ícones táteis estejam secos e de que os está a tocar com a base do dedo.
O vidro está riscado.	Utilizou utensílios de cozinha com bases rugosas. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas.
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 em alguns utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada em potências altas.	Isto deve-se à tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente com a diminuição da potência.
Ruído da ventoinha da placa de indução.	Foi ativada uma ventoinha de refrigeração integrada na placa de indução para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de a placa de indução ter sido desligada.	Isto é normal, não se preocupe. Não desligue a placa da fonte de alimentação enquanto a ventoinha 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 compatíveis com a placa de indução. Centre os utensílios de cozinha e certifique-se 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).	Falho técnico.	Escreva as letras e números do erro, desligue a placa de indução da rede e contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

A placa 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 da bancada.

Problema	Possível causa	Possível solução
E1,E2,E7	Falha no sensor de temperatura.	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E3,E4	Erro do sensor de temperatura do transístor IGBT	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
EU	A ligação entre a placa de visualização e a placa principal falha.	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

PORTUGUÊS

EL,EH	Tensão anormal.	Verifique se o fornecimento de energia é normal. Depois de se certificar de que a alimentação elétrica está normal, volte a ligar a placa.
C1	A temperatura do sensor da placa é demasiado alta.	Deixe a placa arrefecer e reinicie-a.
C2	A temperatura do sensor do transístor IGBT é demasiado elevada.	Deixe a placa arrefecer e reinicie-a.
F5	Falha da ventoinha de refrigeração.	Deixe a placa arrefecer e reinicie-a.
B3	A temperatura do exaustor é anormal.	Deixe o motor arrefecer e volte a ligar o exaustor.
B5	Falha no arranque do exaustor.	Verifique se há objetos estranhos no exaustor e reinicie-o.
B7	Falha no arranque do exaustor.	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
Bd	Falha na comunicação entre a placa de visualização e a placa de controlo do exaustor.	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
EF	Carregou em vários ícones táteis ao mesmo tempo.	Limpe o painel de controlo.
FC	É necessário mudar o filtro.	Mude de filtro.

Códigos de erro e possíveis soluções

Código de erro	Problema	Solução
EL,EH	A tensão da fonte de alimentação é superior à tensão nominal.	Verificar se o fornecimento de energia é normal. Depois de se certificar de que a alimentação elétrica está normal, volte a ligar a placa.

C1	A temperatura do sensor da placa é demasiado alta.	Aguarde que a temperatura da placa volte ao normal. Toque no ícone Ligar/Desligar para reiniciar a placa.
C2	A temperatura do transístor IGBT é demasiado elevada.	Esperar que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque no ícone Ligar/Desligar para reiniciar o exaustor. Verifique se a ventoinha está a funcionar corretamente; se não estiver, substitua-a.
B3	A tensão na placa de controlo do exaustor é anormal.	Toque no ícone Ligar/Desligar para reiniciar o exaustor.
B7	A conduta de ar do sistema de ventilação está completamente bloqueada.	Toque no ícone Ligar/Desligar para reiniciar o exaustor. Verifique se há objetos estranhos no exaustor e reinicie-o.
E2	Falha no sensor de temperatura da placa vitrocerâmica - curto-circuito.	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura na placa de vitrocerâmica.
E1	Falha do sensor de temperatura da placa vitrocerâmica - circuito aberto.	
E7	Falha do sensor de temperatura da placa vitrocerâmica - não válido.	
E4	Falha do sensor de temperatura do transístor IGBT. (curto-circuito).	Substitua a placa de alimentação de energia.
E3	Falha do sensor de temperatura do transístor IGBT. (circuito aberto).	
B5	Erro no sistema de ventilação.	Substitua a placa de controlo ou o motor do exaustor.
Bd	Falha na comunicação entre a placa de visualização e a placa de controlo do exaustor.	Substitua o controlador do exaustor, a placa da fonte de alimentação ou a placa do ecrã e verifique se o cabo de ligação está danificado.

PORTUGUÊS

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a placa está 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 de visualização.	
Os controlos táteis não respondem ou o ecrã LED não funcionam com normalidade.	O ecrã está danificado.	Substitua a placa de visualização.	
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.	
	A ventoinha está avariada.	Verifique se a ventoinha está a funcionar corretamente; se não estiver, substitua-a.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação de energia.	

A placa pára subitamente de aquecer e o símbolo "u" pisca no ecrã.	O utensílio de cozinha utilizado não é adequado.	Utilize um utensílio adequado para cozinhar.	O circuito de deteção de utensílios está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro do utensílio é muito pequeno.		
	A placa sobreaqueceu.	Aguarde que a temperatura da placa volte ao normal. Toque no ícone Ligar/Desligar para reiniciar a placa.	
Ao tentar aquecer áreas do mesmo tamanho, o ecrã mostra "u".	A placa de alimentação e a placa ligada ao ecrã falham.	Verifique as conexões.	
	A placa de visualização da unidade de comunicação está danificada.	Substitua a placa de visualização.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de alimentação de energia.	
O motor da ventoinha produz ruídos estranhos.	A ventoinha do motor está danificada.	Substitua a ventoinha.	

Utilize estas instruções para reparar falhas comuns.

Não tente desmontar o aparelho por si próprio para evitar perigos e danos na placa de indução.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: A01_EU01_100089
Produto: Bolero Squad IH 4800 FullFlex80
Potência total: 7400 W
Potência do exaustor: 160 W
Tensão nominal: 220-240~ / 380-415V 3N~
Frequência nominal: 50/60Hz

A:2200 W/3300 W(B)
B:2200 W/3300 W(B)
C:2200 W/3300 W(B)
D:2200 W/3300 W(B)

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		A01_EU01_100089	
Consumo anual de energia	AEC_{exaustor}	29,9	kWh/a
Fator de incremento temporal	f	1,0	
Eficiência fluidodinâmica	FDE_{exaustor}	28,4	
Índice de eficiência energética	EEI_{exaustor}	49,5	
Caudal de ar medido no ponto de eficiência máxima	Q_{BEP}	29,1	m³/h
Pressão do ar medida no ponto de eficiência máxima	P_{BEP}	287	Pa
Caudal de ar máximo (definição mais elevada)	$Q_{\text{máx}}$	543,8	m³/h
Caudal de ar máximo (função Boost)	$Q_{\text{máx}}$	636,4	m³/h
Potência elétrica de entrada medida no ponto de eficiência máxima	W_{BEP}	82	W
Potência nominal do sistema de iluminação	W_L	N/A	W
Iluminância medida do sistema de iluminação na superfície de cozedura	$E_{\text{média}}$	N/A	lux

Consumo de energia em Standby	P_s	N/A	W
Consumo de energia no modo Desligado	PO	0,42	W
Nível de ruído (função Boost)	L_{WA}	70	dB
Nível de som (definição mais alta)	L_{WA}	65	dB
Nível de som (definição mais baixa)	L_{WA}	57	dB

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	A01_EU01_100089		
Tipo de placa de indução	Placa elétrica		
Número de seletores das zonas de cozedura		2 zonas	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução, por radiação ...)	Zonas de cozedura		
	Símbolo	Valor	Unidade
Para as zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil de cada zona de cozedura, arredondado aos 5 mm mais próximos.	$\emptyset$	Zona esquerda: 37,5 x 20,5 Zona direita: 37,5 x 20,5	cm
Para as zonas de cozedura não circulares: largura e comprimento da superfície utilizável de cada zona de cozedura, arredondados aos 5 mm mais próximos.	L W	N/A N/A	cm
Consumo de energia por lâmpada ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	$EC_{\text{cozedura elétrica}}$	Zona esquerda: 179,6 Zona direita: 182,3	Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (*)	$EC_{\text{placa elétrica}}$	181,0	Wh/kg

PORTUGUÊS

O consumo de energia no modo Desligado é 0,42 W utilizando as diretrizes da norma EN 50564:2011 e os regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Para este efeito, o aparelho é ligado à rede sem executar qualquer função. O interruptor/seletor do aparelho ficou na posição Desligado.

REGULAMENTO (UE) N.º 66/2014

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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 eletrônicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

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

9. GARANTIA E SAT

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

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

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número de telefone +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. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Max strefa 2200/3300 W
2. Max strefa 2200/3300 W
3. Max strefa 2200/3300 W
4. Max strefa 2200/3300 W
5. Max strefa 3300/3700 W
6. Max strefa 3300/3700 W
7. Panel sterowania

Panel sterowania

Rys. 2

- A1. Ikona dotykowa lewej strefy łączonej
- A2. Suwak dotykowy regulacji mocy
- A3. Ikona dotykowa funkcji Boost
- A4. Ikony dotykowe ustawienia czasu
- A5. Ikony dotykowe ustawienia czasu
- A6. Ikona dotykowa funkcji Boost
- A7. Suwak dotykowy regulacji mocy
- B1. Ikona dotykowa wyciągu
- B2. Ikona dotykowa funkcji Boost
- B3. Ikona dotykowa trybu automatycznego płyty i okapu z wyciągiem
- C1. Ikona dotykowa włączania/wyłączania
- C2. Ikona dotykowa prawej strefy łączonej
- C3. Ikona dotykowa funkcji Boost
- C4. Suwak dotykowy regulacji mocy
- C5. Ikony dotykowe ustawienia czasu
- C6. Ikony dotykowe ustawienia czasu
- C7. Suwak dotykowy regulacji mocy
- C8. Ikona dotykowa funkcji Boost
- C9. Ikona dotykowa funkcji blokady

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas

transportu. Wyjmij produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość opakowania

- Płyta indukcyjna
- Silnik okapu
- Kratka wyciągu
- Wsporniki montażowe
- Ta instrukcja obsługi

3. INSTALACJA URZĄDZENIA

Przed instalacją płyty indukcyjnej, upewnij się, że

- Blat kuchenny jest wypoziomowany i ma kwadratowy kształt, a żadne elementy konstrukcyjne nie naruszają wymagań przestrzennych.
- Blat kuchenny jest wykonany z odpornego na ciepło i izolowanego materiału.
- Jeśli płyta zostanie zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Cała instalacja musi spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa oraz obowiązujące przepisy i regulacje.
- Upewnij się, że płyta zawiera wyłącznik bezpieczeństwa, który pozwala na całkowite odłączenie jej od sieci elektrycznej, został on zainstalowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi elektryczności.
- Upewnij się, że przetątnik izolacyjny jest zatwierdzonym modelem i zapewnia 3 mm odstęp między stykami na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką możliwość).
- Należy upewnić się, że przetątnik izolacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika po zainstalowaniu płyty.
- Użyj żaroodpornych, łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na ścianach otaczających płytę kuchenną.

Po instalacji płyty indukcyjnej upewnij się, że

- Przewód zasilający nie powinien być dostępny przez drzwi szafki lub szuflady mebli.
- Zapewniony jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty kuchennej.

- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladami lub szafkami, należy zainstalować izolację termiczną pod podstawą płyty.
- Należy upewnić się, że przełącznik izolacyjny jest łatwo dostępny.

Przed umieszczeniem wsporników montażowych

Należy umieścić urządzenie na stabilnej i gładkiej powierzchni (można użyć opakowania). Nie wywieraj siły na elementy sterujące wystające z płyty.

OSTRZEŻENIE

1. Płyta indukcyjna musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie instaluj płyty samodzielnie.
2. Nie należy instalować płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką bębnową, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana w sposób zapewniający lepsze promieniowanie ciepłe.
4. Ściana i obszar nad blatem kuchennym powinny być odporne na wysoką temperaturę.
5. Aby uniknąć szkód, warstwa klejąca i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Do czyszczenia nie należy używać myjki parowej.
7. Proces instalacji musi być przeprowadzony przez dwie osoby.

Akcesoria montażowe, odprowadzanie na zewnątrz

Rysunek 3 przedstawia wszystkie części wymagane do instalacji z odprowadzaniem na zewnątrz.

Akcesoria montażowe, odprowadzanie do wewnątrz

Rysunek 3 przedstawia wszystkie części wymagane do instalacji z odprowadzaniem do wewnątrz.

Instalacja

Uwaga: Upewnij się, że wylot powietrza jest otwarty, w przeciwnym razie, jeśli jest zamknięty, nie będzie można korzystać z produktu. Patrz: figura 5

Rysunek 6 przedstawia wymiary dla prawidłowej instalacji. Należy ich przestrzegać.

- Metoda montażu A: Płyta wystaje ponad powierzchnię blatu. Wymagania dotyczące otworu w szafce na potrzeby instalacji przedstawiono na rysunku 7 (jednostka mm).
- Metoda montażu B: Płyta znajduje się na równi z blatem. Wymagania dotyczące otworu w szafce na potrzeby instalacji przedstawiono na rysunku 8 (jednostka mm).

UWAGA: Jeśli podczas instalacji płyty konieczna jest wymiana przewodu zasilającego produktu, można obrócić płytę do góry nogami i wykręcić śrubę w pozycji pokazanej na rysunku 9, aby go wymienić.

UWAGA: Przed zainstalowaniem produktu w szafce należy wyjąć z niej szufladę (szuflady), aby ułatwić instalację (Rys. 10).

Instalacja deflektora

Zainstalowanych jest 8 deflektorów w pozycjach pokazanych na rysunku 11.

Kroki instalacji kratki i filtrów w urządzeniu pokazano na rysunku 12.

W zależności od całkowitej szerokości szafki L, instalacja jest podzielona na dwa typy. (Rys. 13)

A Gdy L jest mniejsze lub równe 600 mm (Rys. 14)

1. Jeśli długość L jest mniejsza lub równa 600 mm, należy przyciąć złącze rury. Długość cięcia jest równa 186 minus długość B. (Rys. 15).
2. Po wykonaniu przycięcia należy zamontować pierścień uszczelniający, jak pokazano na rysunku 16.
3. Odwróć produkt i wsuń uszczelkę rury z boku do produktu do jego wnętrza. (Rys. 17)
4. Użyj czterech śrub ST3.5, aby zamocować uszczelkę rury komina, a następnie zainstaluj kolanko 90 stopni. (Rys. 18)
5. Następnie zaklej połączenie taśmą samoprzylepną. (Rys. 19)
6. Jak pokazano na rysunku 20, umieść produkt w szafce po przekątnej.
7. Instalacja została zakończona. (Rys. 21)

B Gdy L jest większa niż 600 mm (Rys. 22)

1. Aby ułatwić instalację, konieczne jest zdjęcie tylnej części szafki. (Rys. 23)
2. Następnie należy zainstalować produkt w szafce, jak pokazano na rysunku 24.
3. Następnie zainstaluj gumowe uszczelki na rurze. (Rys. 25)
4. Zamontuj rurę komina, jak pokazano na rysunku 26, i wkręć śruby ST3,5x14.

UWAGA: Pamiętaj o zaklejeniu złącza taśmą, aby zapewnić prawidłowe dopasowanie.



Gdy konieczne jest odprowadzenie wody:

- Pod urządzeniem zdejmij gumową zatyczkę i użyj pojemnika, aby zebrać wypyływającą z niego wodę. (Rys. 27)
- Po odprowadzeniu wody lub zainstalowaniu urządzenia należy mocno docisnąć gumową zatyczkę, aby zapewnić prawidłowe uszczelnienie. (Rys. 28)

Akcesoria montażowe



1. Odprowadzanie na zewnątrz
- W celu instalacji z odprowadzaniem na zewnątrz, patrz rysunek 29. Otwórz pokrywę filtra pod kątem 90 stopni, a następnie zdejmij pokrywę filtra do góry, aby ułatwić instalację.
- Rysunek 30 przedstawia akcesoria wymagane do montażu.

OSTRZEŻENIE: W przypadku instalacji z odprowadzaniem na zewnątrz części c i d nie muszą być instalowane.

Legenda rysunek 30

- a. Kratka
- b. Separator tłuszczu

Należy upewnić się, że rury komina, szafki i meble spełniają wymagania przedstawione na rysunku 31.

2. Odprowadzanie do wewnątrz

- Rysunek 32 przedstawia akcesoria wymagane do montażu.

Legenda rysunek 32

- a. Kratka
- b. Separator tłuszczu
- c. Pokrywa filtra
- d. Filtr z aktywnym węglem

OSTRZEŻENIE: Przed użyciem dezodoryzującego elementu filtrującego należy usunąć przezroczystą folię z zewnętrznej strony filtrów węglowych. (Rys. 33)

Podczas montażu należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. Ustaw kasetkę filtra tak, aby strzałki były skierowane w lewo, a następnie włóż go do wnęki, jak pokazano na rysunku 34.
2. Następnie zamontuj pokrywę kasetki filtra pionowo w uchwycie. Obróć pokrywę filtra o 90 stopni, aby całkowicie przykryć filtr. (Rys. 35)

OSTRZEŻENIE: Pokrywa zwolni się po mocnym naciśnięciu.

3. Dociśnij, aby prawidłowo dopasować. (Rys. 36)
4. Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo założona. (Rys. 37)

UWAGA: Strona pokazana na rysunku 38 powinna być skierowana do góry, należy ją otworzyć podczas czyszczenia.

OSTRZEŻENIE: Upewnij się, że wentylacja jest prawidłowa.

- Należy zachować minimalną odległość 40 mm między deflektorem a spodem płyty, aby umożliwić wygodne odprowadzanie płynów. Postępuj zgodnie z poniższymi zaleceniami. (Rys. 39)
-  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.

Podłączenie płyty do sieci elektrycznej. Rys. 40.

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

Przed podłączeniem płyty do sieci elektrycznej sprawdź, czy:

1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy pobieranej przez płytę.
 2. Napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu.
 3. Przewody zasilające mogą wytrzymać obciążenie określone na etykiecie znamionowej produktu.
- Podczas podłączania płyty do sieci elektrycznej nie należy używać przejściówek, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie lub pożar.
 - Przewód zasilający nie styka się z żadną gorącą częścią i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekraczała w żadnym momencie 75°C.
 - Skontaktuj się z elektrykiem, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez konieczności wprowadzania modyfikacji. Wszelkie modyfikacje powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
 - Jeśli łączna liczba stref gotowania wybranego urządzenia jest większa niż 4, można podłączyć je bezpośrednio do sieci elektrycznej za pomocą jednofazowego połączenia elektrycznego.
 - Jeśli przewód jest uszkodzony lub wymaga wymiany, unikaj samodzielnej naprawy i skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wypadków.
 - Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik instalacyjny z odstępem między stykami wynoszącym co najmniej 3 mm.
 - Instalator musi upewnić się, że połączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo i jest zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.
 - Nie zginaj ani nie naciskaj przewodu.
 - Przewód powinien być okresowo sprawdzany. Może on zostać wymieniony wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

 Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty nie mogą być dostępne po instalacji.

4. FUNKCJONOWANIE

Instrukcje działania

Ikony dotykowe

- Ikony dotykowe reagują na dotyk, więc nie trzeba ich mocno naciskać.
- Używaj opuszka palca, nie czubka. Rys. 41
- Usłyszysz dźwięk za każdym razem kiedy płyta wykryje palec.

- Upewnij się, że ikony dotykowe są zawsze czyste, suche i nie zastania ich żaden przedmiot (na przykład przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę ikon dotykowych.

Wybór odpowiednich naczyń do gotowania

- Należy używać wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego.
- Należy szukać symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
- To, czy naczynie jest odpowiednie, można sprawdzić za pomocą testu magnetycznego.
- Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli przylega lub jest przyciągany przez naczynie oznacza to, że jest ono kompatybilne z płytą indukcyjną.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do testowanego naczynia.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie pojawia się migający symbol , 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 i fajans.
- Nie używaj naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub zakrzywioną podstawą. Rys. 42
- Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Należy używać pojemników o średnicy równej średnicy wybranej strefy. Zastosowanie nieco szerszego naczynia zwiększy wydajność zużywanej energii. Użycie mniejszego naczynia będzie miało wpływ na wydajność. Płyta może wykryje naczynie mniejsze niż 140 mm.
- Naczynie należy zawsze umieszczać na środku strefy gotowania. Rys. 43
- Zawsze podnoś naczynie z płyty; nie przesuwaj go po płycie, ponieważ może to zarysować szkło. Rys. 44
- Płyta indukcyjna to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Płyta indukcyjna działa w oparciu o wibracje elektromagnetyczne, które generują ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni szkła. Szkło nagrzewa się, ponieważ nagrzewa się naczynie. Rys. 45

Legenda rysunek 45

1. Obwód magnetyczny
2. Prądy wirowe
3. Naczynie
4. Płyta vitroceramiczna
5. Cewka indukcyjna

Okapu można używać w trybie wyciągu lub cyrkulacji powietrza.

Tryb wyciągu powietrza

- Filtry przeciwłuszczowe oczyszczają pobierane powietrze, które następnie jest transportowane na zewnątrz przez system rur.
- Powietrze nie może być odprowadzane do systemu odprowadzania spalin z urządzeń spalających gaz lub inne paliwo (nie dotyczy to urządzeń, które jedynie zwracają powietrze do pomieszczenia).

OSTRZEŻENIA:

Jeśli odprowadzane powietrze jest doprowadzane do niedziałającego systemu odprowadzania spalin lub wylotu gazu, należy skonsultować się z wykwalifikowanym technikiem.

Jeśli powietrze ma być odprowadzane przez ścianę zewnętrzną, należy użyć przewodu teleskopowego.

Tryb cyrkulacji powietrza

Filtry przeciwłuszczowe i antyzapachowe oczyszczają zasysane powietrze, które jest następnie zwracane do pomieszczenia.

UWAGA: Aby zneutralizować zapachy w tym trybie, należy zainstalować filtr antyzapachowy.

Ustawianie trybu pracy okapu z wyciągiem

Urządzenie jest dostarczane z wstępnie ustawionym trybem wyciągu powietrza. Jeśli chcesz przełączyć się z trybu wyciągu powietrza na tryb cyrkulacji, wykonaj poniższe czynności:

1. Wejdź do konfiguracji okapu.

Uwaga: Funkcja blokady musi być wyłączona.

2. Naciśnij i przytrzymaj ikonę  przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się «ou» lub «In». Użyj ikony funkcji blokady , aby zmienić tryb.
3. Jeśli okap jest w trybie wyciągu, na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat «ou». Naciśnij ikonę włączania/wyłączania , aby potwierdzić ustawienie i włączyć okap.
4. Jeśli okap jest w trybie cyrkulacji powietrza, na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat «In». Naciśnij ikonę włączania/wyłączania , aby potwierdzić ustawienie i włączyć okap.

Skrócona instrukcja obsługi

UWAGA: Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza jeśli używasz funkcji Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą się spalić, stwarzając poważne zagrożenie pożarowe.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy jedzenie zacznie się gotować, zmniejsz moc.

- Używanie pokrywki skróci czas gotowania i oszczędzi energię dzięki zatrzymaniu ciepła.
- Zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejszaj je w miarę podgrzewania potrawy.

Gotowanie na wolnym ogniu i gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej punktu wrzenia, w temperaturze około 85°C, gdy na powierzchnię gotowanego płynu unoszą się pęcherzyki powietrza. Jest niezastąpione podczas przygotowywania pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ podkreśla smaki bez rozgotowywania potraw. Sosy na bazie jajek i mąki również powinny być gotowane poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre procedury, takie jak gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecany czas.

Kotlety wieprzowe

W celu gotowania smacznych i soczystych fileatów:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej przez ok. 20 min przed jego gotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj obydwie strony kotleta olejem. Rozgrzej patelnię i skropl ją niewielką ilością oleju, potóż na niej kotleta.
4. Odwróć mięso tylko jeden raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależeć od grubości kotleta i indywidualnych upodobań. Czas może się różnić od 2 do 8 minut na każdej stronie. Naciśnij kotleta, aby sprawdzić stopień wysmażenia; im twardsze mięso, tym bardziej jest wysmażone.
5. Pozostaw mięso na kilka minut na gorącym talerzu, aby się rozluźniło i zmiękło przed podaniem.

Sauté

1. Wybierz wok z płaskim dnem lub dużą patelnię kompatybilne z płytą indukcyjną.
2. Przygotuj wszystkie składniki. Sauté to szybkie smażenie. Przygotowując duże ilości jedzenia, smaż je w mniejszych partiach.
3. Krótko podgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, odstaw na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższy poziom, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby się podgrzały.
7. Podawaj od razu.

Wykrywanie małych przedmiotów

Jeśli na płycie zostanie umieszczone naczynie o nieodpowiednim rozmiarze, niemagnetyczne (np. aluminiowe) lub jakiegolwiek inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przejdzie w tryb gotowości po upływie 1 minuty. Wentylator będzie pracował jeszcze przez 1 minutę.

Ustawienie mocy

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

Ustawienie mocy	Zastosowanie
1-2	- lekkie podgrzewanie niewielkich ilości żywności - rozpuszczanie czekolady, masła i produktów, które szybko się przypalają - gotowanie na wolnym ogniu - stopniowe podgrzewanie
3-5	- podgrzewanie - szybkie gotowanie - gotowanie ryżu
6-11	- naleśniki/placki
12-13	- smażenie - gotowanie makaronu
15/P	- smażenie sauté w wyższej temperaturze - wrzenie - doprowadzenie zupy do wrzenia - gotowanie wody

Rozpoczęcie gotowania

1. Naciśnij i przytrzymaj ikonę włączania/wyłączania  przez 3 sekundy. Po włączeniu płyty rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na panelu sterowania wyświetlony zostanie symbol «-» oznaczający, że urządzenie przeszło w tryb gotowości.
 2. Umieść odpowiednie naczynie na wybranym polu grzejnym. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
 3. Wybierz moc, przesuwając palcem po suwaku dotykowym (Rys. 46).
- UWAGA: Moc można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.
4. Jeśli na wyświetlaczu migają naprzemiennie symbol  i numer wybranej mocy, oznacza to, że:

- Naczynie nie zostało umieszczone we właściwej strefie gotowania lub
- Naczynie do gotowania, które zostało użyte nie nadaje się do płyty indukcyjnej lub
- Naczynie do gotowania jest zbyt małe lub nie znajduje się na środku pola grzewczego.

UWAGA: Jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia, płyta nie będzie wytwarzać ciepła.

5. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie potożone żadne naczynie.

Ręczne sterowanie okapem z wyciągiem

Mocą okapu można sterować ręcznie.

UWAGA: Używanie wysokich naczyń do gotowania może uniemożliwić prawidłowe działanie systemu wyciągu. Moc wyciągu można zwiększyć, umieszczając pokrywę naczynia pod kątem.

1. Aby aktywować ręczne sterowanie okapem, gdy urządzenie jest włączone (nie w trybie gotowości), naciśnij ikonę , aby aktywować okap.
2. Naciśnij ponownie ikonę , aby wybrać żądaną moc (0-3). Jeśli naciśniesz i przytrzymasz ikonę przez 3 sekundy, okap wyłączy się.
3. Naciśnij ikonę funkcji Boost , aby ją aktywować.

Wyłączanie okapu

1. Naciśnij ikonę włączania/wyłączania  (płyta zostanie również wyłączona).
2. Naciskaj ikonę , aż do wybrania poziomu mocy 0.

UWAGA: Wyłącz pole grzejne przesuwając palec w kierunku cyfry 0 (Rys. 47). Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje «0».

3. Wyłącz płytę naciskając ikonę dotykową włączania/wyłączania .

Uruchamianie okapu z wyciągiem

- Okap posiada dwa tryby pracy: ręczny i automatyczny.
- Tryb automatyczny można aktywować po włączeniu płyty. Zostanie on automatycznie wyłączony dwie minuty po wyłączeniu płyty.

Tryb ręczny

Gdy płyta jest włączona, naciśnij ikonę  lub . Na wyświetlaczu pojawi się wybrany poziom mocy (0-3) lub litera «b».

Tryb automatyczny

- Gdy płyta jest włączona, naciśnij ikonę . Na wyświetlaczu pojawi się «A».
- Okap wyłączy się:
 - o 2 minuty po wyłączeniu pól grzejnych
 - o Po naciśnięciu ikony włączania/wyłączania .

Używanie funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost

Naciśnij ikonę .

UWAGA: Upewnij się, że na wyświetlaczu widnieje symbol funkcji Boost.

Dezaktywacja funkcji Boost

- Dotknij suwaka pola grzejnego, dla którego chcesz wyłączyć funkcję Boost (Rys. 48).
- Wyłącz płytę naciskając ikonę dotykową włączania/wyłączania .

UWAGI:

- Funkcję tę można aktywować dla dowolnej strefy gotowania.
- Strefa gotowania powróci do pierwotnego ustawienia po 10 minutach.
- Jeśli pierwotne ustawienie mocy wynosi 0, pełna moc zostanie przywrócona po 10 minutach.
- Jeśli funkcja Boost jest wybrana dla jednej strefy i zostanie wybrana również dla drugiej strefy, obie strefy będą działać na poziomie mocy 15 (funkcja Boost zostanie wyłączona).

Praca okapu kuchennego z pełną mocą

- Okap kuchenny posiada poziom maksymalnej mocy.
1. Wybierz maksymalny poziom mocy naciskając przycisk .
 2. Na wyświetlaczu pojawi się «b».
 3. Aby wyłączyć maksymalny poziom mocy, użyj ikony dotykowej , aby wybrać żądany poziom mocy lub wyłącz okap (wybierając poziom 0).

Strefa łączona

Strefa łączona może być używana jako pojedyncza strefa gotowania lub jako dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb.

Składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa, część, na której nie znajduje się żadne naczynie do gotowania, wyłączy się automatycznie po 8 sekundach.

Aby zapewnić prawidłowe wykrywanie i równomierne rozprowadzanie ciepła, naczynie do gotowania musi być odpowiednio ustawione:

- W przedniej lub tylnej części strefy łączonej, jeśli naczynie mierzy mniej niż 21 cm.
- W dowolnym miejscu, jeśli naczynie jest większe niż 21 cm.

Blokada ikon dotykowych

- Przyciski można zablokować, aby zapobiec ich przypadkowemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzewczych przez dzieci).
- Po aktywowaniu blokady wszystkie ikony będą nieaktywne z wyjątkiem ikony włączania/wyłączania.
- Aby aktywować funkcję blokady naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową blokady  przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się «Lo».

- Aby wyłączyć funkcję blokady, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy ikonę dotykową funkcji blokady .

 Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie ikony dotykowe będą nieaktywne z wyjątkiem ikony włączania/wyłączania . W sytuacji awaryjnej można wyłączyć płytę za pomocą ikony dotykowej włączania/wyłączania . Aby jednak wykonać jakąkolwiek inną operację, należy odblokować płytę.

Funkcja zarządzania energią

- Na płycie indukcyjnej można ustawić maksymalny poziom zużycia energii. Dostępne są różne poziomy poboru energii.
- Płyta indukcyjna jest w stanie samodzielnie regulować zużycie energii, co pozwala uniknąć ryzyka przeciążenia.

Aktywacja funkcji zarządzania energią

Uwaga: Funkcja blokady musi być wyłączona.

1. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy ikonę dotykową  prawej strefy gotowania (usłyszysz sygnał dźwiękowy).
2. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy ikonę dotykową  lewej strefy gotowania (usłyszysz sygnał dźwiękowy).

Wybór innego poziomu zużycia energii

1. Wybierz żądany poziom zużycia energii za pomocą ikony funkcji blokady  (poziom zużycia energii zależy od specyfikacji płyty).

Poziomy zużycia energii

Rys. 49

- Do wyboru jest 5 poziomów mocy, od 2,8 kW do 7,4 kW.
- Wyświetlacze lewej i prawej strefy pokażą wybrany poziom.
 - «28 00»: maksymalny pobór mocy wynosi 2,8 kW.
 - «35 00»: maksymalny pobór mocy wynosi 3,5 kW.
 - «45 00»: maksymalny pobór mocy wynosi 4,5 kW.
 - «58 00»: maksymalny pobór mocy wynosi 5,8 kW.
 - «74 00»: maksymalny pobór mocy wynosi 7,4 kW.

Potwierdzenie poziomu zużycia energii

Po wybraniu maksymalnego poziomu zużycia energii naciśnij ikonę dotykową włączania/wyłączania , aby potwierdzić wybór. Płyta wyłączy się.

Timer

- Można go zaprogramować tak, aby jedna lub więcej stref gotowania wyłączała się po upływie zaprogramowanego czasu.
- Domyślny maksymalny czas timera zależy od wybranego poziomu mocy.

Ustawianie timera w celu wyłączenia strefy gotowania

- Przesuń palcem po suwaku strefy gotowania. Rys. 50
- Ustaw czas naciskając ikony - lub +. Naciśnij raz ikony - i +, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas w odstępach 1-minutowych.
- Naciśnij i przytrzymaj ikony - i +, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas w odstępach 10-minutowych.
- Po ustawieniu timera odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz będzie pokazywać pozostały czas.
- Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Ustawienie timera dla większej liczby stref:

- Kroki ustawiania timera dla większej liczby stref są podobne do kroków ustawiania jednej strefy.
- Dla każdej strefy gotowania timer jest ustawiany i wyświetlany niezależnie.

Dezaktywacja timera

- Aby wyłączyć timer, należy ustawić czas strefy gotowania na 0:00.
- Innym sposobem jest naciśnięcie i przytrzymanie ikon - i + przez 1 sekundę.

Uwaga

1. Ręczne ustawienie timera nie może przekraczać domyślnego czasu wybranej mocy w strefie gotowania. Jeśli moc strefy gotowania zostanie zmniejszona po ustawieniu maksymalnego dozwolonego czasu timera, zostanie on automatycznie zmieniony na maksymalny czas nowo wybranej mocy.
2. Gdy czas timera jest wyświetlany na wyświetlaczu, wystarczy nacisnąć raz suwak, aby na wyświetlaczu pojawił się wybrany poziom mocy. W tym momencie można ponownie nacisnąć suwak lub przesunąć po nim palcem, aby wybrać żądany poziom mocy.

Domyślny czas pracy

- Płyta indukcyjna i okap posiadają zabezpieczającą funkcję automatycznego wyłączenia.
- Płyta i okap wyłączą się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz to zrobić.
- Domyślny czas pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Płyta indukcyjna

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (minuty)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Poziom mocy	10	11	12	13	14	15			
Domyślny czas pracy (minuty)	120	120	120	90	90	90			

Okap z wyciągiem:

Poziom mocy	1	2	3
Domyślny czas pracy (minuty)	480	240	120



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

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie płyty

Rodzaj zabrudzeń	Sposób czyszczenia	Ważne
Zwykłe zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po żywności itp.)	Odłącz płytę kuchenną od zasilania. Użyj środka do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące). Przemyj urządzenie i osusz szkło czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. Odłącz płytę kuchenną od zasilania.	Jeśli płyta zostanie odłączona od zasilania, ostrzeżenie «gorąca powierzchnia» nie pojawi się, ale pole grzejne będzie nadal gorące. Zachowaj szczególną ostrożność. Szorstkie ściereczki, niektóre nylonowe gąbki i silne/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić czy używany środek czyszczący lub gąbka są odpowiednie. Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie indukcyjnej, ponieważ mogą one popłamić szkło.
Rozsypanie gorącego cukru na płytę.	Usuń go natychmiast za pomocą szpatułki lub skrobaczki odpowiedniej do płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania: Odłącz płytę kuchenną od zasilania. Trzymaj skrobaczkę pod kątem 30° i zgarnij brud na chłodną powierzchnię płyty. Wytrzyj zabrudzenia lub plamę ściereczką lub ręcznikiem kuchennym. Wykonaj kroki od 2 do 4 opisane w sekcji „Typowe zabrudzenia szkła”.	Jak najszybciej usuń plamy z rozpuszczonych i słodkich potraw lub rozlane płyny. Pozostawione do ostygnięcia na szkle mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić powierzchnię płyty. Niebezpieczeństwo skaleczenia: skrobaczka może być bardzo ostra, należy zachować ostrożność podczas zdejmowania osłony. Należy używać jej z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać ją bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.

Wycieki na ikony dotykowe	Odtłącz płytę kuchenną od zasilania. Usuń rozlany płyn. Wyczyść obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. Wysusz kompletnie całość ręcznikiem kuchennym. Odtłącz płytę kuchenną od zasilania.	Płyta może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a ikony dotykowe mogą nie działać, jeśli są mokre. Pamiętaj, aby wysuszyć ikony dotykowe przed ponownym włączeniem płyty.
---------------------------	--	---

Części do wyczyszczenia lub wymiany

Rysunek 51 przedstawia elementy urządzenia, które mogą być wymieniane lub czyszczone.

Legenda rysunek 51

1. Filtr przeciw tłuszczowy
2. Gumowa zatyczka
3. Kratka
4. Filtr anty zapachowy
5. Gumowa zatyczka

Wymiana filtra anty zapachowego

Regularnie wymieniaj filtr anty zapachowy. Aby to zrobić, wykonaj poniższe czynności:

1. Zdejmij kratkę i filtr przeciw tłuszczowy. Rys. 52
2. Wyczyść je odpowiednio.

UWAGA:

- Na dnie filtra może gromadzić się tłuszcz.
- Filtr przeciw tłuszczowy należy trzymać poziomo, aby zapobiec kapaniu tłuszczu.

UWAGA:

- Należy używać wyłącznie oryginalnych filtrów zamiennych.
- Jeśli filtr lub kratka spadną na płytę, mogą ją uszkodzić.
- Filtry anty zapachowe są dostępne w wyspecjalizowanych sklepach.

1. Wyjmij oba filtry anty zapachowe i odpowiednio je zutylizuj. Rys. 53
2. Włóż dwa nowe filtry anty zapachowe po lewej stronie urządzenia. Rys. 54
3. Włóż filtr przeciw tłuszczowy i zamontuj kratkę. Rys. 55

Resetowanie wskaźnika nasycenia

1. Wymień filtr anty zapachowy.

2. Gdy płyta jest wyłączona, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy ikonę funkcji blokady , aby zablokować płytę.
3. Naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową  przez 3 sekundy, aby zresetować filtry antyzapachowe. Na wyświetlaczu okapu pojawi się «CL».

Czyszczenie kratki i filtra przeciwtłuszczowego

- Filtr przeciwtłuszczowy zatrzymuje tłuszcz zawarty w oparach kuchennych. Aby utrzymać go w dobrym stanie, należy go regularnie czyścić.
-  **OSTRZEŻENIE:** Ryzyko pożaru.
- Osady tłuszczu w filtrach mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia bez filtra przeciwtłuszczowego.
- Regularnie czyść filtr przeciwtłuszczowy.
- Nie wolno rozpalać otwartego ognia w pobliżu urządzenia, gdy jest ono używane (np. podczas flambiowania).
- Nie należy instalować urządzenia w pobliżu urządzeń grzewczych wykorzystujących paliwa stałe (np. drewno lub węgiel), chyba że urządzenie ma szczelną, niezdymowalną pokrywę. Nie powinny lecieć iskry.

UWAGA

- Upuszczenie filtra przeciwtłuszczowego może spowodować uszkodzenie płyty. (Zaleca się czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego co 7 dni).
- Zdejmij kratkę i filtr przeciwtłuszczowy i wyczyść je prawidłowo.
- Na dnie filtra może gromadzić się tłuszcz. Filtr przeciwtłuszczowy należy trzymać poziomo, aby zapobiec kapaniu tłuszczu.

1. Wyczyść kratkę.
2. Wyczyść filtr przeciwtłuszczowy.
3. W razie potrzeby wyjmij filtry antyzapachowe lub filtry izolacji akustycznej i wyczyść wnętrze urządzenia.
4. Jeśli wewnątrz urządzenia znajdują się jakiegokolwiek ciała obce, należy je usunąć i upewnić się, że żadne części nie są zablokowane.
5. Wyczyść produkt wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną szmatką i wodą z detergentem.
6. Po zakończeniu czyszczenia należy umieścić filtr przeciwtłuszczowy z powrotem na miejscu po jego całkowitym wyschnięciu.

Czyszczenie ręczne filtra przeciwtłuszczowego lub kratki

1. Zanurz filtr przeciwtłuszczowy lub kratkę w gorącej wodzie z detergentem.
2. Użyj szczoteczki do czyszczenia filtra i kratki.
3. Dokładnie wypłucz filtr przeciwtłuszczowy.
4. Pozostaw filtr przeciwtłuszczowy do całkowitego wyschnięcia.

OSTRZEŻENIE: Nie używaj ściernych, kwaśnych lub zasadowych środków czyszczących. Jeśli tłuszcz nie zniknie, należy użyć specjalnego rozpuszczalnika do tłuszczu.

Czyszczenie filtra przeciw tłuszczowemu w zmywarce

1. Umieść filtr przeciw tłuszczowemu luźno w zmywarce.

UWAGA: Jeśli filtr przeciw tłuszczowemu jest zbyt brudny, nie używaj żadnych narzędzi do jego czyszczenia. Nie używaj ściernych, kwaśnych lub zasadowych środków czyszczących.

2. Włącz zmywarę.

UWAGA: Wybierz temperaturę niższą niż 70°C.

3. Po umyciu filtra przeciw tłuszczowemu w zmywarce należy pozostawić go do całkowitego wyschnięcia przed ponownym założeniem go.

Czyszczenie wnętrza urządzenia

1. Wyjmij gumową zatyczkę, aby odprowadzić wszelkie płyny, które dostały się do urządzenia. Przed wykonaniem tej czynności należy upewnić się, że płyta jest zimna, a wskaźnik ciepła resztkowego wyłączył się.
2. Zdejmij gumową zatyczkę jedną ręką i przytrzymaj pojemnik na odpady drugą ręką, wyrzucić wszelkie płyny lub przedmioty, które mogą znajdować się wewnątrz urządzenia.
3. Upewnij się, że gumowa zatyczka nie jest blokowana przed włożeniem jej z powrotem na miejsce.
4. Usuń wszelkie przedmioty, które dostały się do urządzenia po jego ostygnięciu. W tym celu należy wyjąć filtr przeciw tłuszczowemu.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Po dłuższym użytkowaniu w urządzeniu mogą wystąpić błędy lub usterki. Poniższe tabele zawierają możliwe przyczyny problemu i rozwiązania.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta jest podłączona do sieci elektrycznej i jest włączona. Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu. Po sprawdzeniu, jeśli problem nadal występuje, należy skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Ikony dotykowe nie działają.	Ikony dotykowe są zablokowane.	Odblokuj je.
Korzystanie z ikon dotykowych jest trudne.	Na przyciskach może znajdować się cienka warstwa wody lub możesz naciskać przyciski czubkiem palca zamiast opuszkiem.	Upewnij się, że ikony dotykowe są suche i naciśnij je opuszkiem palca.
Szkoło jest porysowane.	Użyto naczyń kuchennych z szorstkimi podstawami. Użyto nieodpowiednich i ściernych gąbek lub produktów do czyszczenia.	Używaj naczyń do gotowania z płaskimi, gładkimi podstawami.
Niektóre naczynia emitują odgłosy trzaskania.	Może to być spowodowane składem naczyń do gotowania (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne dla niektórych naczyń i nie oznacza to problemu.
Płyta indukcyjna emituje nieznaczny brzęczący dźwięk, gdy jest używana na wysokim ogniu.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć wraz ze zmniejszeniem ustawienia mocy.

Z płyty indukcyjnej wydobywa się hałas wentylatora.	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 jest to problemem. Nie odłączaj płyty od zasilania, gdy wentylator pracuje.
Naczynia do gotowania nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ nie nadaje się ono 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 tylko naczyń do gotowania odpowiednich do płyt indukcyjnych. Wyśrodkuj naczynie i upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub jedno z pól grzejnych niespodziewanie się wyłączyły, emitują sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle naprzemiennie z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera).	Usterka techniczna.	Zanotuj kody błędów, odłącz płytę indukcyjną od zasilania i skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Płyta indukcyjna posiada funkcję autodiagnostyki. Dzięki tej funkcji specjalista może sprawdzić działanie różnych elementów bez konieczności demontowania ani zdejmowania płyty indukcyjnej z blatu.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E1, E2, E7	Błąd czujnika temperatury.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
E3, E4	Awaria czujnika temperatury tranzystora IGBT.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
EU	Połączenie pomiędzy wyświetlaczem a płytą nie działa.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
EL, EH	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowe. Po upewnieniu się, że zasilanie jest prawidłowe, podłącz płytę ponownie.
C1	Temperatura czujnika płyty indukcyjnej jest zbyt wysoka.	Poczekaj, aż płyta indukcyjna ostygnie i uruchom ją ponownie.
C2	Temperatura czujnika tranzystora IGBT jest zbyt wysoka.	Poczekaj, aż płyta indukcyjna ostygnie i uruchom ją ponownie.
F5	Awaria wentylatora chłodzącego.	Poczekaj, aż płyta indukcyjna ostygnie i uruchom ją ponownie.
B3	Temperatura okapu jest nieprawidłowa.	Poczekaj, aż silnik ostygnie i ponownie uruchom okap.
B5	Błąd uruchomienia okapu.	Sprawdź, czy w okapie nie znajdują się ciała obce i uruchom go ponownie.
B7	Błąd uruchomienia okapu.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Bd	Awaria połączenia między wyświetlaczem a sterownikiem okapu.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
EF	Naciśnięto kilka ikon dotykowych jednocześnie.	Wyczyść panel sterowania.
FC	Należy wymienić filtr.	Wymień filtr.

Kody błędów i możliwe rozwiązania

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
EL,EH	Napięcie sieci elektrycznej jest wyższe niż napięcie znamionowe.	Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowe. Po upewnieniu się, że zasilanie jest prawidłowe, podłącz płytę ponownie.
C1	Temperatura czujnika płyty indukcyjnej jest zbyt wysoka.	Poczekaj, aż temperatura płyty wróci do normy. Naciśnij ikonę włączania/wyłączania, aby zresetować płytę.
C2	Temperatura tranzystora IGBT jest zbyt wysoka.	Poczekaj, aż temperatura tranzystora IGBT wróci do normy. Naciśnij ikonę włączania/wyłączania, aby zresetować okap. Sprawdź, czy wentylator działa prawidłowo; jeśli nie, wymień wentylator.
B3	Napięcie płytki kontrolera okapu jest nieprawidłowe.	Naciśnij ikonę włączania/wyłączania, aby ponownie uruchomić okap.
B7	Kanał powietrzny systemu wentylacji jest całkowicie zatkany.	Naciśnij ikonę włączania/wyłączania, aby ponownie uruchomić okap. Sprawdź, czy w okapie nie znajdują się ciała obce i uruchom go ponownie.
E2	Awaria czujnika temperatury płyty ceramicznej (zwarcie).	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płyty vitroceramicznej.
E1	Awaria czujnika temperatury płyty vitroceramicznej (otwarty obwód).	
E7	Awaria czujnika temperatury płyty vitroceramicznej (nieprawidłowe).	
E4	Awaria czujnika temperatury tranzystora IGBT (zwarcie).	Wymień płytkę zasilania.
E3	Awaria czujnika temperatury tranzystora IGBT (otwarty obwód).	

B5	Błąd systemu wentylacji.	Wymień płytę sterowania lub silnik okapu.
Bd	Awaria połączenia między wyświetlaczem a sterownikiem okapu.	Wymień sterownik okapu, płytkę zasilającą lub płytkę wyświetlacza i sprawdź, czy przewód połączeniowy nie jest uszkodzony.

Błąd	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się po podłączeniu płyty.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka i czy gniazdko działa.	
	Pomocnicza płyta zasilania i płytka podłączona do wyświetlacza nie działają sprawnie.	Sprawdź połączenia.	
	Pomocnicza płyta zasilania jest uszkodzona.	Wymień pomocniczą płytę zasilania.	
	Wyświetlacz jest uszkodzony.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Przyciski dotykowe nie reagują lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Wyświetlacz jest uszkodzony.	Wymień płytkę wyświetlacza.	

Wskaźnik poziomu mocy gotowania świeci się, ale płyta nie grzeje.	Temperatura płyty kuchennej jest zbyt wysoka.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot lub wylot powietrza może być zablokowany.	
	Wentylator jest uszkodzony.	Sprawdź, czy wentylator działa prawidłowo; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilania jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilania.	
Płyta nagle przestaje grzać, a na wyświetlaczu miga symbol «u».	Używane naczynie do gotowania nie jest odpowiednie.	Użyj odpowiedniego naczynia do gotowania.	Obwód wykrywania naczyń kuchennych jest uszkodzony, wymień płytę zasilania na nową.
	Średnica naczynia jest bardzo mała.		
	Płyta się przegrzała.	Poczekaj, aż temperatura płyty wróci do normy. Naciśnij ikonę włączania/ wyłączenia, aby ponownie uruchomić płytę.	
Podczas próby podgrzania stref o tym samym rozmiarze na wyświetlaczu pojawi się symbol «u».	Płyta zasilania i płyta podłączona do wyświetlacza nie działają prawidłowo.	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.	Wymień wentylator.	
---	-------------------------------------	--------------------	--

Skorzystaj z tych instrukcji, aby naprawić typowe usterki.
Nie próbuj samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: A01_EU01_100089
Produkt: Bolero Squad IH 4800 FullFlex80
Moc całkowita: 7400W
Moc okapu: 160 W
Napięcie znamionowe: 220-240~ / 380-415V 3N~
Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz

- A: 2200 W/3300 W (B)
- B: 2200 W/3300 W (B)
- C: 2200 W/3300 W (B)
- D: 2200 W/3300 W (B)

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu		A01_EU01_100089	
Roczne zużycie energii	AEC _{okap}	29,9	kWh/a
Współczynnik przyrostu czasu	f	1,0	
Wydajność dynamiki płynów	FDE _{okap}	28,4	
Wskaźnik efektywności energetycznej	EEl _{okap}	49,5	
Mierzony przepływ powietrza w punkcie maksymalnej wydajności	Q _{BEP}	29,1	m³/h
Mierzone ciśnienie powietrza w punkcie maksymalnej wydajności	P _{BEP}	287	Pa
Maksymalny przepływ powietrza (najwyższe ustawienie)	Q _{max}	543,8	m³/h
Maksymalny przepływ powietrza (funkcja Boost)	Q _{max}	636,4	m³/h

Elektryczna moc wejściowa mierzona w punkcie maksymalnej wydajności	W_{BEP}	82	W
Moc znamionowa systemu oświetlenia	W_L	N/A	W
Zmierzone natężenie oświetlenia systemu oświetlenia na powierzchni do gotowania	$E_{\text{średnia}}$	N/A	lux
Pobór mocy w trybie gotowości	P_s	N/A	W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	PO	0,42	W
Poziom hałasu (funkcja Boost)	L_{WA}	70	dB
Poziom hałasu (najwyższe ustawienie)	L_{WA}	65	dB
Poziom hałasu (najniższe ustawienie)	L_{WA}	57	dB

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu	A01_EU01_100089		
Typ płyty kuchennej	Płyta elektryczna		
Liczba przetłaczników palników i/lub stref gotowania		2 strefy	
Technika grzewcza (palniki i strefy gotowania indukcyjne, palniki radiacyjne, płyty stałe)	Strefa gotowania		
	Symbol	Wartość	Ilość
W przypadku okrągłych palników lub stref gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdego palnika gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	$\emptyset$	Lewa strefa: 37,5 x 20,5 Prawa strefa: 37,5 x 20,5	cm
W przypadku nieokrągłych płyt grzejnych lub palników: szerokość i długość powierzchni użytkowej każdego palnika lub strefy gotowania elektrycznego, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm	L W	N/A N/A	cm

Zużycie energii na palnik lub strefę gotowania, w przeliczeniu na kg (*)	EC _{gotowanie} elektryczne	Lewa strefa: 179,6 Prawa strefa: 182,3	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg (*)	EC _{płyta} elektryczna	181,0	Wh/kg

Zużycie energii w trybie „wyłączonym” wynosi 0,42 W, zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 oraz europejskimi przepisami 1275/2008/WE i 801/2013/WE. W tym celu urządzenie jest podłączane do sieci bez wykonywania żadnej funkcji. Przetącnik/regulator urządzenia został ustawiony w pozycji „wyłączone”.

ROZPORZĄDZENIE (UE) nr. 66/2014

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

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

10. PRAWA AUTORSKIE

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

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obrázek 1

1. Max. zóna 2200/3300 W
2. Max. zóna 2200/3300 W
3. Max. zóna 2200/3300 W
4. Max. zóna 2200/3300 W
5. Max. zóna 3300/3700 W
6. Max. zóna 3300/3700 W
7. Ovládací panel

Ovládací panel

Obr. 2

- A1. Dotyková ikona levé flexibilní zóny
- A2. Posuvník pro nastavení výkonu
- A3. Dotyková ikona funkce Boost
- A4. Dotykové ikony pro nastavení doby
- A5. Dotykové ikony pro nastavení doby
- A6. Dotyková ikona funkce Boost
- A7. Posuvník pro nastavení výkonu
- B1. Dotyková ikona odtahové digestoře
- B2. Dotyková ikona funkce Boost
- B3. Dotyková ikona automatického režimu varné desky a odtahové digestoře
- C1. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí
- C2. Dotyková ikona pravé flexibilní zóny
- C3. Dotyková ikona funkce Boost
- C4. Posuvník pro nastavení výkonu
- C5. Dotykové ikony pro nastavení doby
- C6. Dotykové ikony pro nastavení doby
- C7. Posuvník pro nastavení výkonu
- C8. Dotyková ikona funkce Boost
- C9. Dotyková ikona funkce Zámku

POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z

krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.

- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Indukční varná deska
- Motor digestoře
- Odtahová mřížka
- Montážní úchyty
- Tento návod k použití

3. INSTALACE VÝROBKU

Před instalací indukční varné desky se ujistěte, že:

- Pracovní deska je vyrovnaná a má čtvercový tvar a žádné konstrukční prvky neporušují požadavky na prostor.
- Pracovní deska je vyrobena z tepelně odolného a izolovaného materiálu.
- Pokud varnou desku instalujete nad troubu, musí být tato trouba vybavena chladicím ventilátorem.
- Ujistěte se, že instalace splňuje všechny bezpečnostní požadavky a platné normy a předpisy.
- Ujistěte se, že varná deska je vybavena bezpečnostním spínačem, který umožňuje její úplné odpojení od elektrické sítě a který byl instalován a umístěn v souladu s místními elektrotechnickými předpisy.
- Ujistěte se, že izolační spínač je schváleného modelu a zajišťuje 3 mm odstup kontaktů na všech pólech (nebo na všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy tuto variantu požadavků umožňují).
- Ujistěte se, že uživatel může snadno dosáhnout na izolační spínač s nainstalovanou indukční varnou deskou.
- Na stěny kolem varné desky použijte žáruvzdorné a snadno omyvatelné povrchy (například keramické dlaždice).

Po instalaci indukční varné desky se ujistěte, že:

- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříněk nebo zásuvek.
- Je zajištěn dostatečný přívod čerstvého vzduchu z vnější strany skřínky do spodní části varné desky.

- Pokud je varná deska instalována nad zásuvkou nebo skříňku, musí být pod spodní část varné desky nainstalována tepelná ochranná vrstva.
- Ujistěte se, že uživatel má k izolačnímu spínači snadný přístup.

Před montáží upevňovacích držáků

Je nutné jednotku umístit na stabilní a rovný povrch (můžete použít obal). Netlačte silou na ovládací prvky vyčnívající z desky.

VAROVÁNÍ

1. Indukční varná deska musí být instalována kvalifikovaným personálem nebo technikem. Neinstalujte desku sami.
2. Neinstalujte indukční varnou desku přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla.
4. Stěna a plocha nad pracovní plochou musí být tepelně odolné.
5. Pro zabránění jakéhokoli poškození musí být spojovací vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
6. Nepoužívejte parní čistič.
7. Instalaci musí provádět dvě osoby.

Instalační příslušenství pro vnější odtah

Na obrázku 3 jsou znázorněny všechny díly potřebné pro instalaci vnějšího odtahu.

Instalační příslušenství pro vnitřní odtah

Na obrázku 3 jsou znázorněny všechny díly potřebné pro instalaci vnitřního odtahu.

Instalace

Varování: Ujistěte se, že je výstup vzduchu otevřený, v opačném případě nelze výrobek používat. Viz obrázek 5

Na obrázku 6 jsou znázorněny rozměry pro správnou instalaci. Mějte je na paměti během instalace.

- Způsob instalace A: Sklo přečnává nad úroveň skříně. Požadavky na montážní otvor skříně jsou uvedeny na obrázku 7 (v jednotkách mm).
- Způsob instalace B: Sklo je zcela v jedné rovině se skříní nábytku. Požadavky na montážní otvory skříně jsou uvedeny na obrázku 8 (v jednotkách mm).

POZNÁMKA: Pokud během instalace varné desky je třeba vyměnit napájecí kabel výrobku, desku můžete obrátit a odstranit šroub nacházející se v poloze zobrazené na obrázku 9.

UPOZORNĚNÍ: Před vestavbou výrobku do skříně je nevyhnutné vyjmout zásuvku nebo zásuvky skříně pro usnadnění instalace (Obr. 10).

Instalace deflektoru

Celkem 8 deflektorů se instaluje na místa znázorněná na obrázku 11.

Na obrázku 12 jsou znázorněny kroky pro instalaci mřížky a filtru do výrobku.

V závislosti na celkové délce skříňe L se instalace dělí na dva typy. (Obr. 13)

A Pokud je L menší nebo rovná 600 mm (Obr. 14).

1. Pokud je L menší nebo rovná 600 mm, odřízněte konektor potrubí. Délka řezu se rovná 186 minus délka B. (Obr. 15).
2. Po dokončení řezání namontujte těsnicí kroužek podle obrázku 16.
3. Obratě výrobek vzhůru nohama a zasuňte těsnění potrubí z boku do výrobku. (Obr. 17)
4. Pomocí čtyř šroubů ST3,5 upevněte těsnění odtahového potrubí a poté nainstalujte ohyb 90 stupňů. (Obr. 18)
5. Poté spoj přelepte lepicí páskou. (Obr. 19)
6. Jak je znázorněno na obrázku 20 níže, zasadte výrobek do skříňe šikmo.
7. Instalace je nyní dokončena. (Obr. 21)

B Když je L větší než 600 mm (Obr. 22)

1. Pro usnadnění instalace je nutné odstranit zadní část skříňe. (Obr. 23)
2. Poté je třeba výrobek nainstalovat do skříňe podle obrázku 24.
3. Poté na potrubí nainstalujte pryžová těsnění. (Obr. 25)
4. Nainstalujte odtahové potrubí podle obrázku 26 a namontujte šrouby ST3,5x14.

POZNÁMKA: Nezapomeňte nalepit lepicí pásku na těsnění pro řádné zafixování.

Když je nutné vypouštět vodu:

- Pod výrobkem odstraňte pryžovou zátku a použijte nádobu k zachycení vody, která z něho vytéká. (Obr. 27)
- Po vypuštění vody nebo instalaci zařízení pevně zatlačte na pryžovou zátku, abyste zajistili správné utěsnění. (Obr. 28)

Instalační příslušenství

1. Vnější odtah 
 - Pro provedení vnějšího odtahu viz obrázek 29. Otevřete kryt filtru o 90 stupňů a následně zcela otevřete kryt filtru pro usnadnění instalace.
 - Na obrázku 30 je znázorněno příslušenství potřebné k instalaci.

VAROVÁNÍ: Pro instalaci pro vnější odtah není potřebné instalovat díly c a d.

Legenda k obrázku 30

- a. Mřížka
- b. Tukový filtr

Ujistěte se, že odtahové potrubí, skříňe a nábytek splňují následující požadavky uvedené na obrázku 31.



2. Vnitřní odtah

- Na obrázku 32 je znázorněno příslušenství potřebné k instalaci.

Legenda k obrázku 32

- a. Mřížka
- b. Tukový filtr
- c. Kryt filtru
- d. Uhlíkový filtr

VAROVÁNÍ: Před použitím deodorizačního filtru odstraňte průhlednou fólii na vnější straně uhlíkových filtrů. (Obr. 33)

Při montáži postupujte podle níže uvedených pokynů:

1. Na filtrační kazetě jsou značky šipek. Nastavte ji tak, aby šipky směřovaly doleva, a poté ji vložte do otvoru podle obrázku 34.
2. Poté nainstalujte kryt filtrační kazety ve svislé poloze a připevněte ho do držáků na kryt. Sklopte kryt filtru o 90 stupňů, aby byl filtr zcela zakryt. (Obr. 35)

VAROVÁNÍ: Kryt se po silném zatlačení odklopí.

3. Stiskněte ho, aby správně zapadl. (Obr. 36)
4. Vždy se ujistěte, že je kryt dobře nasazen. (Obr. 37)

POZNÁMKA: Strana zobrazená na obrázku 38 by měla směřovat nahoru, při čištění ji otevřete.

VAROVÁNÍ: Zajistěte řádné větrání

- Mezi deflektorem a spodní částí desky musí být dodržena minimální vzdálenost 40 mm, aby mohly kapaliny snadno odtékat. Postupujte podle níže uvedených doporučení. (Obr. 39)
-  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 odlepení povlaku.
- Proto musí zadní stěna a přilehlé a okolní povrchy odolávat teplotě 90°C.

Zapojení desky do sítě. Obr. 40

 Zapojení této varné desky do elektrické sítě musí provést osoba s příslušnou kvalifikací.

Před zapojením desky do napájení zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro výkon spotřebovávaný varnou deskou.
2. Síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku výrobku.
3. Napájecí kabely odpovídají zatížení uvedenému na typovém štítku výrobku.

- Při zapojování varné desky do elektrické sítě nepoužívejte adaptéry, redukce ani odbočky, protože mohou vést k přehřátí nebo požáru.
- Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném okamžiku nepřekročila 75 °C.
- Zkontrolujte s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez nutnosti úprav. Veškeré úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Pokud je celkový počet varných zón vybrané jednotky vyšší než 4, můžete ji zapojit přímo do elektrické sítě pomocí jednofázové elektrické přípojky.
- Pokud je kabel poškozený nebo ho je třeba vyměnit, neopravujte ho sami a raději se obraťte na Asistenční servis společnosti Cecotec, abyste předešli případným nehodám.
- Pokud je spotřebič zapojen přímo do elektrické sítě, musí být instalován omnipolární jistič s odstupem mezi kontakty nejméně 3 mm.
- Instalátor musí zajistit, aby elektrické připojení bylo provedeno správně a v souladu s platnými bezpečnostními předpisy.
- Kabel neohýbejte ani nestlačujte.
- Kabel by se měl pravidelně kontrolovat. Jeho výměnu smí provádět pouze kvalifikovaný technik.



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

4. PROVOZ

Pokyny k provozu

Dotykové ikony

- Ikony reagují na dotyk, takže není třeba vyvíjet žádný tlak na ně.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku. Obr. 41
- Pokaždé, když varná deska rozpozná váš prst, ozve se pípnutí.
- Ujistěte se, že jsou dotykové ikony vždy čisté, suché a že je nezakrývají žádné předměty (např. nádobí nebo utěrky). I tenká vrstva vody může bránit fungování dotykových ikon.

Výběr vhodného kuchyňského nádobí

- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční varné desky.
- Na obalu nebo na dně nádobí hledejte symbol indukce.
- Můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné, pomocí zkoušky s magnetem.
- Přiblížte magnet ke dnu nádoby. Pokud se přichytí nebo je přitahován nádobím, znamená to, že nádobí je kompatibilní s indukční varnou deskou.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Do testované nádoby nalijte trochu vody.
 2. Pokud se na displeji nezobrazí blikající symbol  a voda se ohřívá, nádobí je vhodné pro použití na indukční varné desce.

- Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné pro používání na indukční varné desce: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem. Obr. 42
- Ujistěte se, že dno používaného nádobí je hladké, rovně přiléhá ke sklu varné desky a je stejně velké jako varná zóna. Používejte varné nádobí o průměru rovnajícím se průměru vybrané varné zóny. Použití o něco širšího nádobí zvýší účinnost spotřebované energie. Použití menšího nádobí ovlivní účinnost. Deska nemusí rozpoznat nádobu menší než 140 mm.
- Nádobí vždy umístěte do středu varné zóny. Obr. 43
- Varné nádobí z indukční desky vždy zvedejte; neposouvejte ho, protože by mohlo poškrábat sklo varné desky. Obr. 44
- Indukční vaření je bezpečná, moderní, účinná a úsporná technologie vaření. Indukční varná deska pracuje na základě elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v nádobí, nikoli nepřímo zahříváním povrchu skla varné desky. Sklo varné desky se zahřívá samo, protože nádoba ho zahřívá. Obr. 45

Legenda k obrázku 45

1. Magnetický obvod
2. Indukované proudy
3. Nádoba
4. Sklokeramická varná deska
5. Indukční cívka

Odtahovou digestoř můžete používat v režimu odtahu nebo cirkulace vzduchu.

Režim odtahu vzduchu

- Tukové filtry čistí nasátý vzduch, který je pak potrubím odváděn ven.
- Vzduch nesmí být odváděn do potrubí určeného k odvodu spalin z plynových nebo jiných spotřebičů na paliva (to neplatí pro spotřebiče, které pouze vracejí vzduch do místnosti).

UPOZORNĚNÍ:

Pokud je odváděný vzduch veden do nefunkčního kouřovodu nebo vývodu plynu, je třeba se obrátit na kvalifikovaného technika.

Pokud je odváděný vzduch veden přes venkovní stěnu, musí být použito teleskopické potrubí.

Režim cirkulace vzduchu

Tukové filtry a pachový (uhlíkový) filtr čistí nasávaný vzduch, který se pak vrací zpět do místnosti.

UPOZORNĚNÍ: Pro neutralizaci pachů v tomto režimu je nutné nainstalovat pachový filtr.

Nastavení provozního režimu odtahové digestoře

Spotřebič je dodáván s přednastaveným režimem odtahu vzduchu. Pokud si přejete přejít z režimu odtahu do režimu cirkulace vzduchu postupujte podle následujících kroků:

1. Vstupte do nastavení digestoře.
2. Stiskněte ikonu  po dobu 3 sekund. Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí «ou» nebo «In». Použijte ikonu funkce Zámku  pro změnu režimu.
3. Pokud je digestoř v režimu odtahu, na displeji ovládacího panelu se zobrazí «ou». Stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí  pro potvrzení nastavení a zapnutí digestoře.
4. Pokud je digestoř v režimu cirkulace vzduchu, na displeji ovládacího panelu se zobrazí «In». Stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí  pro potvrzení nastavení a zapnutí digestoře.

Stručný průvodce

UPOZORNĚNÍ: Budte opatrní při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména když používáte funkci Boost. Při extrémně vysokých teplotách se může olej a mastnota samovolně vznítit, což představuje vážné nebezpečí požáru.

Tipy na vaření

- Když jídlo začíná vřít, 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 ohřevu a postupně ohříváním jídla ho snižujte.

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 rozvařilo. Omáčky na bázi vajec a mouky by se také měly vařit pod bodem varu.
- Některé přípravy, například vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat vyšší nastavení, než je nejnižší nastavení, aby bylo zajištěno správné uvaření pokrmu v doporučeném čase.

Vepřové kotlety

Pro přípravu šťavnatých a chutných platů:

1. Před vařením nechte maso asi 20 minut odstát při pokojové teplotě.
2. Předehřejte pánve se silným dnem.
3. Plát masa potřete z obou stran olejem. Do rozpálené pánve kápněte malé množství oleje a vložte maso.

- Plát otočte během opékání pouze jednou. Přesná doba přípravy závisí na tloušťce plátu a vaší chuti. Doba opékání se může lišit od 2 do 8 minut z každé strany. Zatlačte na maso, abyste zjistili stupeň propečení; čím je plát pevnější, tím je propečenější.
- Před podáváním nechte maso několik minut odpočívat na teplém talíři, aby změklo.

Restování

- Vyberte si wok pánev s plochým dnem kompatibilní s indukční varnou deskou nebo velkou pánev.
- Přípravte si všechny ingredience. Restování je rychlé. Při přípravě velkého množství jídla vařte v menších dávkách.
- Krátce rozehejte pánev a přidejte dvě lžíce oleje.
- Nejprve orestujte maso, odložte ho stranou a udržujte ho v teple.
- Orestujte zeleninu. Když je zelenina orestována, ale ještě je křupavá, nastavte varnou zónu na nižší stupeň, znovu vložte maso do pánve a přidejte omáčku.
- Ingredience jemně promíchejte, aby se prohřály.
- Okamžitě ho podávejte.

Detekce malých předmětů

Pokud na indukční varnou desku položíte pánev nevhodných rozměrů nebo nemagnetickou pánev (např. hliníkovou) nebo jakýkoli jiný malý předmět (např. nůž, vidličku, klíč), indukční varná deska automaticky přejde do pohotovostního režimu po uplynutí 1 minuty. Ventilátor bude pracovat ještě o minutu déle.

Nastavení výkonu

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

Nastavení výkonu	Vhodný pro
1-2	- lehký ohřev malého množství potravin - rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují - vaření na mírném ohni - postupný ohřev
3-5	- opětovný ohřev - rychlý var - vaření rýže
6-11	palačinky/lívance
12-13	- smažení - vaření těstovin

Nastavení výkonu	Vhodný pro
15/P	- restování při vyšší teplotě - var - přivedení polévky k varu - přivedení vody k varu

Zahájení vaření

1. Stiskněte a podržte ikonu pro zapnutí/vypnutí  po dobu 3 sekund. Když se deska zapne, uslyšíte zvukový signál a na ovládacím panelu se zobrazí «–» pro signalizaci, že spotřebič přešel do pohotovostního režimu.
 2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodné kuchyňské nádobí. Ujistěte se, že dno kuchyňského nádobí a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
 3. Zvolte výkon posunutím prstu po ovládacím posuvníku (Obr. 46).
- POZNÁMKA: Během vaření můžete kdykoli změnit výkon.
4. Pokud na displeji střídavě blikají symbol  a číslo zvoleného výkonu znamená to, že:
 - Neumístili jste nádobí na správnou varnou zónu nebo
 - Nádobí, které používáte, není vhodné pro indukční varnou desku nebo
 - Kuchyňské nádobí je příliš malé nebo není správně umístěno ve středě varné zóny.

UPOZORNĚNÍ: Pokud se ve varné zóně nenachází vhodné nádobí, nedochází k produkci tepla.

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

Manuální ovládání odtahové digestoře

Výkon odtahové digestoře můžete ovládat manuálně.

UPOZORNĚNÍ: Používání vysokého kuchyňského nádobí může bránit správnému fungování odtahového systému. Pro zvýšení odtahového výkonu můžete nasadit poklici nádobí šikmo.

1. Pro aktivaci manuálního ovládání odtahové digestoře, když je spotřebič zapnutý (nikoli v pohotovostním režimu), stiskněte ikonu  pro aktivaci odtahové digestoře.
2. Znovu stiskněte ikonu  pro výběr požadovaného výkonu (0-3). Pokud ji podržíte stisknutou po dobu 3 sekund, digestoř se vypne.
3. Stiskněte ikonu funkce Boost  pro její aktivaci.

Vypnutí odtahové digestoře

1. Stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí  (vypne se také varná deska).
2. Použijte ikonu  pro zvolení úrovně výkonu 0.

UPOZORNĚNÍ: Vypněte varnou zónu posunutím prstu na úroveň 0 (Obr. 47). Zkontrolujte, zda se na displeji zobrazuje «0».

3. Vypněte indukční varnou desku stisknutím dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí .

Spuštění odtahové digestoře

- Odtahová digestoř má dva režimy, manuální a automatický.
- Automatický režim lze aktivovat, když je varná deska zapnuta. Automaticky se deaktivuje dvě minuty po vypnutí varné desky.

Manuální režim

Když je varná deska zapnuta, stiskněte ikonu  nebo . Na displeji se zobrazí úroveň vybraného výkonu (0-3) nebo písmeno «b».

Automatický režim

- Když je varná deska zapnuta, stiskněte ikonu . Na displeji se zobrazí «A».
- Digestoř se vypne:
 - o 2 minuty po vypnutí varných zón
 - o Pokud stisknete ikonu pro zapnutí/vypnutí 

Použití funkce Boost

Aktivace funkce Boost

Stiskněte ikonu .

POZNÁMKA: Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje symbol funkce Boost.

Deaktivace funkce Boost

- Dotkněte se ovládacího posuvníku varné zóny, na které si přejete deaktivovat funkci Boost (Obr. 48).
- Vypněte indukční varnou desku stisknutím dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí .

POZNÁMKY:

- Tuto funkci lze aktivovat na kterékoli varné zóně.
- Varná zóna vrátí do původního nastavení po uplynutí 10 minut.
- Pokud je původní nastavení výkonu 0, na maximální výkon se vrátí po uplynutí 10 minut.
- Pokud je funkce Boost zvolená na jedné z varných zón a zvolíte ji také na další varné zóně, obě zóny budou fungovat na úrovni výkonu 15 (deaktivuje se funkce Boost).

Provoz odtahové digestoře na maximálním výkonu

- Odtahová digestoř disponuje maximální úrovní výkonu.
- 1. Maximální úroveň výkonu zvolte stisknutím .
- 2. Na displeji se zobrazí «b».
- 3. Pro deaktivaci maximální úrovně výkonu použijte dotykovou ikonu  pro výběr požadované úrovně výkonu nebo vypnutí digestoře (zvolením úrovně 0).

Flexibilní varná zóna

Flexibilní varná zónu lze používat jako individuální varnou zónu nebo jako dvě různé varné zóny podle vašich potřeb.

Skládá se ze dvou nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně. Když funguje jako samostatná zóna, část, na kterou jste neumístili žádné kuchyňské nádobí se automaticky vypne po uplynutí 8 sekund.

Pro zajištění správné detekce a rovnoměrné distribuce ohřevu, kuchyňské nádobí musí být umístěno:

- V přední nebo zadní části flexibilní zóny, pokud je průměr nádobí menší než 21 cm.
- Ve kterékoli části, pokud je průměr nádobí větší než 21 cm.

Uzamčení dotykových ikon

- Dotykové ikony můžete uzamknout pro zabránění jejich neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Po aktivaci zámku jsou všechny dotykové ikony deaktivovány, kromě dotykové ikony pro Zapnutí/Vypnutí.
- Pro aktivaci funkce Zámku stiskněte a podržte dotykovou ikonu Zámku  po dobu 3 sekund. Na displeji se zobrazí «Lo».
- Pro deaktivaci funkce Zámku stiskněte a podržte dotykovou ikonu funkce Zámku  po dobu 3 sekund.

 Když je deska uzamčena, deaktivují se všechny dotykové ikony, kromě ikony pro zapnutí/vypnutí . V případě nouze můžete varnou desku vypnout pomocí dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí . Pokud však chcete provést jakoukoli jinou operaci, musíte desku odemknout.

Funkce řízení spotřeby energie

- Na indukční varné desce můžete nastavit maximální úroveň spotřeby energie. K dispozici jsou různé úrovně spotřeby energie.
- Indukční varná deska se dokáže sama regulovat, aby spotřebovávala méně energie a předešla tak riziku přetížení.

Aktivace funkce řízení spotřeby

Poznámka: Funkce Zámku musí být deaktivována.

1. Stiskněte a podržte dotykovou ikonu  pravé varné zóny po dobu 3 sekund (uslyšíte zvukový signál).
2. Stiskněte a podržte dotykovou ikonu  levé varné zóny po dobu 3 sekund (uslyšíte zvukový signál).

Výběr jiné úrovně spotřeby energie

1. Vyberte požadovanou úroveň spotřeby energie pomocí ikony funkce Zámku  (úroveň spotřeby energie vychází ze specifikací desky).

Úrovně spotřeby energie

Obr. 49

- K dispozici je 5 volitelných úrovní výkonu od 2,8 kW do 7,4 kW.
- Na displeji levé a pravé zóny se zobrazí ta, kterou jste vybrali.
 - «28 00»: maximální spotřeba energie je 2,8 kW.
 - «35 00»: maximální spotřeba energie je 3,5 kW.
 - «45 00»: maximální spotřeba energie je 4,5 kW.
 - «58 00»: maximální spotřeba energie je 5,8 kW.
 - «74 00»: maximální spotřeba energie je 7,4 kW.

Potvrzení úrovně spotřeby energie

Po výběru maximální úrovně spotřeby energie potvrďte výběr stisknutím dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí . Deska se vypne.

Časovač

- Můžete ji naprogramovat tak, aby se po uplynutí naprogramované doby vypnula jedna nebo více varných zón.
- Přednastavená maximální doba časovače závisí od zvolené úrovně výkonu.

Nastavení časovače pro vypnutí jedné varné zóny

- Posuňte prstem po ovládacím posuvníku varné zóny. Obr. 50
- Upravte dobu stisknutím ikon - nebo +. Jednou stiskněte ikonu - a + pro prodloužení nebo zkrácení doby v intervalech 1 minuty.
- Stiskněte a podržte ikonu - a + pro prodloužení nebo zkrácení doby v intervalech 10 minut.
- Po nastavení časovače okamžitě začne odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající doba.
- Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne.

Nastavte časovač ve více zónách:

- Kroky pro nastavení časovače ve více zónách jsou podobné jako pro nastavení jedné zóny.
- Nastavení časovače každé varné zóny se nastavuje a zobrazuje samostatně.

Deaktivace časovače

- Pro deaktivaci časovače musíte nastavit dobu varné zóny na 0:00.
- Další možnost je podržet stisknuté ikony - a + po dobu 1 sekundy.

Poznámka

1. Manuální nastavení časovače nemůže překročit výchozí dobu zvoleného výkonu dané varné zóny. Pokud se výkon varné zóny sníží po nastavení maximální povolené doby časovače, automaticky se změní na maximální dobu nově zvoleného výkonu.
2. Pokud se doba časovače zobrazí na displeji, můžete jednou stisknout na ovládací posuvník

pro zobrazení zvolené úrovně výkonu na displeji. V tomto okamžiku můžete znovu stisknout ovládací posuvník nebo posunout prstem přes posuvník pro výběr požadované úrovně výkonu.

Výchozí doba provozu

- Indukční varná deska a digestoř jsou opatřeny funkcí automatického ochranného vypnutí.
- Deska a digestoř se vypnou automaticky, pokud je zapomenete vypnout.
- Výchozí doba provozu různých úrovní výkonu je zobrazena v následující tabulce:

Indukční varná deska

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba provozu (v minutách)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Úroveň výkonu	10	11	12	13	14	15			
Výchozí doba provozu (v minutách)	120	120	120	90	90	90			

Odtahová digestoř:

Úroveň výkonu	1	2	3
Výchozí doba provozu (v minutách)	480	240	120



Osoby s kardiostimulátorem by se měly před používáním desky poradit se svým lékařem.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění varné desky

Typ nečistoty	Jak vyčistit desku	Důležité
Běžné nečistoty na skle desky (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla atd.).	Odpojte varnou desku od napájení. Použijte čisticí prostředek pro varné desky, zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké). Opláchněte výrobek a osušte sklo čistým hadříkem nebo kuchyňským papírem. Odpojte varnou desku od napájení.	Pokud varnou desku odpojíte od elektrické sítě, nezobrazí se indikace «horký povrch», ale varná zóna bude stále horká. Dbejte zvýšené opatrnosti. Abrazivní utěrky, některé nylonové drátěnky a silné čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu a zkontrolujte vhodnost používaného čisticího prostředku nebo drátěnky. Na indukční varné desce nikdy nenechávejte zbytky čisticích prostředků; mohlo by dojít ke znečištění skla.
Rozlití horkého cukru na sklo varné desky.	Ihned ho odstraňte stěrkou nebo škrabkou vhodnou pro indukční varné desky, ale dávejte pozor na horké povrchy varné zóny: Odpojte varnou desku od napájení. Podržte škrabku pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty na chladnou plochu varné desky. Rozlitou tekutinu setřete hadříkem nebo kuchyňským papírem. Postupujte podle kroků 2 až 4 části «Běžné znečištění skla».	Odstraňte co nejdříve skvrny od rozpuštěného slazeného pokrmu nebo rozlité tekutiny. Pokud je necháte na skle vychladnout, mohou být obtížně odstranitelné nebo mohou dokonce trvale poškodit povrch varné desky. Nebezpečí pořezání: čepel škrabky může být velmi ostrá, při odstraňování krytu buďte opatrní. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.

Rozlité tekutiny na dotykových ikonách.	Odpojte varnou desku od napájení. Vyčistěte rozlitou tekutinu. Očistěte oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. Plochu zcela osušte kuchyňským papírem. Odpojte varnou desku od napájení.	Indukční varná deska může pípát a vypnout se a dotykové ikony nemusí fungovat, pokud jsou mokré. Před opětovným zapnutím indukční varné desky se ujistěte, že jsou dotykové ikony suché.
--	---	---

Díly, které je třeba čistit nebo vyměnit

Na obrázku 51 jsou zobrazeny součásti zařízení, které se vyměňují nebo čistí.

Legenda k obrázku 51

1. Tukový filtr
2. Gumová zátka
3. Mřížka
4. Pachový (uhlíkový) filtr
5. Gumová zátka

Výměna pachového (uhlíkového) filtru

Pravidelně měňte pachový filtr. Za tímto účelem postupujte následovně:

1. Vyjměte mřížku a tukový filtr. Obr. 52
2. Řádně je vyčistěte.

POZNÁMKA:

- Ve spodní části filtru se může hromadit mastnota.
- Tukový filtr udržujte ve vodorovné poloze, aby nedocházelo k jeho odkapávání.

POZOR:

- Používejte pouze originální náhradní filtry.
 - Pád tukového filtru a mřížky může poškodit desku.
 - Pachové filtry jsou k dispozici u specializovaných prodejců.
1. Vyjměte oba pachové filtry a řádně je zlikvidujte. Obr. 53
 2. Vložte dva nové pachové filtry do levé části spotřebiče. Obr. 54
 3. Vložte tukový filtr a nasadte mřížku. Obr. 55

Obnovení indikátoru nasycení

1. Vyměňte pachový filtr.

2. Když je deska vypnuta, podržte stisknutou ikonu funkce Zámku  po dobu 3 sekund pro uzamčení desky.
3. Podržte stisknutou dotykovou ikonu  po dobu 3 sekund pro obnovení indikátoru nasycení pachových filtrů. Na displeji odtahové digestoře se zobrazí «CL».

Čištění mřížky a tukového filtru

- Tukový filtr zadržuje tuk obsažený ve výparech z vaření. Pro zachování jeho dobrého stavu by se měl pravidelně čistit.
-  **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru.
- Mastné usazeniny ve filtrech se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič bez nasazeného tukového filtru.
- Pravidelně čistěte tukový filtr.
- Při používání spotřebiče nevytvářejte v jeho blízkosti otevřený oheň (např. při flambování).
- Spotřebič neinstalujte v blízkosti topných zařízení na tuhá paliva (např. dřevo nebo uhlí), ledaže by byl spotřebič opatřen utěsněným, neodnímatelným krytem. Neměly by létat jiskry.

UPOZORNĚNÍ

- Upadnutí tukového filtru může vést k poškození desky. (Tukový filtr se doporučuje čistit každých 7 dní).
 - Vyjměte mřížku a tukový filtr a řádně je vyčistěte.
 - Ve spodní části filtru se může hromadit mastnota. Tukový filtr udržujte ve vodorovné poloze, aby nedocházelo k jeho odkapávání.
1. Vyčistěte mřížku.
 2. Vyčistěte tukový filtr.
 3. V případě potřeby vyjměte pachové filtry nebo tlumiče hluku a vyčistěte vnitřek spotřebiče.
 4. Pokud se uvnitř spotřebiče nacházejí cizí předměty, vyjměte je a ujistěte se, že nejsou zablokovány žádné části.
 5. Vnitřní i vnější stranu výrobku vyčistěte jemným hadříkem navlhčeným mýdlovou vodou.
 6. Po dokončení čištění nezapomeňte tukový filtr po řádném vysušení vrátit zpět na místo.

Pravidelně čistěte tukový filtr nebo mřížku

1. Ponořte tukový filtr nebo mřížku do horké mýdlové vody.
2. K vyčištění filtru nebo mřížky použijte kartáč.
3. Tukový filtr důkladně propláchněte.
4. Nechte řádně osušit tukový filtr.

VAROVÁNÍ: Nepoužívejte abrazivní, kyselé nebo alkalické čisticí prostředky. Pokud mastnota nezmizí, použijte speciální rozpouštědlo na mastnotu.

Čištění tukového filtru v myčce nádobí

1. Tukový filtr vložte volně do myčky nádobí.

POZNÁMKA: Pokud je tukový filtr příliš znečištěný, nepoužívejte k jeho čištění žádné náčiní. Nepoužívejte abrazivní, kyselé nebo alkalické čisticí prostředky.

2. Zapněte myčku nádobí.

POZNÁMKA: Zvolte teplotu nižší než 70 °C.

3. Po umytí tukového filtru v myčce nádobí ho nechte zcela vyschnout předtím, než ho vložíte zpět na své místo.

Čištění vnitřního prostoru spotřebiče

1. Kapaliny, které se dostanou do spotřebiče, vypusťte pomocí gumové zátky. Předtím se ujistěte, že je varná deska chladná a že indikátor zbytkového tepla nesvítí.
2. Jednou rukou odstraňte gumovou zátku a druhou rukou uchopte odpadkový koš, vyprázdněte všechny možné kapaliny nebo předměty, které se nachází uvnitř spotřebiče.
3. Před nasazením gumové zátky zpět na své místo se ujistěte, že není ničím blokována.
4. Odstraňte jakýkoliv předmět, který se dostal do spotřebiče, jakmile tenhle vychladne. Za tímto účelem vyjměte tukový filtr.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Při delším používání zařízení se mohou vyskytovat chyby nebo poruchy. Následující tabulky obsahují možné příčiny problému a jeho řešení.

Problém	Možné příčiny	Možné řešení
Indukční varná deska se nezapíná.	Bez napájení.	Zkontrolujte, zda je varná deska zapojena do elektrické sítě a je zapnuta. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu. Pokud po těchto kontrolách problém přetrvává, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Dotykové ikony nereagují.	Dotykové ikony jsou uzamčeny.	Odemkněte dotykové ikony.

Je obtížné používat dotykové ikony.	Je možné, že na ikonách je nepatrná vrstva vody nebo že je mačkáte špičkou prstu.	Ujistěte se, že jsou dotykové ikony suché, a stiskněte je bříškem prstu.
Sklo varné desky je poškrábané.	Použili jste kuchyňské nádoby s drsným dnem. Použili jste nevhodné a abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Použijte kuchyňské nádobí s rovným a hladkým dnem.
Některé kuchyňské nádobí vydává zvuky praskání nebo pukání.	To může být způsobeno složením nádobí (vrstvy různých kovů, které různě vibrují).	To je u kuchyňského nádobí normální a nepředstavuje to závadu.
Indukční varná deska vydává mírný bzučivý zvuk, když se používá při vysoké teplotě.	Je to podmíněno technologií indukčního vaření.	Je to naprosto normální, avšak zvuk by se měl zredukovat nebo zcela zmizet, pokud snížíte výkon.
Slyšet hluk z ventilátoru při provozu indukční varné desky.	Aktivoval se chladicí ventilátor zabudovaný v indukční varné desce, aby se zabránilo přehřátí elektronických součástí. Může fungovat i po vypnutí indukční varné desky.	To je běžné a není třeba si dělat starosti. Neodpojujte desku od zdroje napájení, zatímco je ventilátor v provozu.
Kuchyňské nádobí se neohřívá a nezobrazují se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat nádobí, protože není vhodné pro vaření na indukční varné desce. Indukční varná deska nedetekuje nádobí, protože je příliš malé pro varnou zónu nebo na ní není dobře vycentrované.	Používejte pouze kuchyňské nádobí kompatibilní s indukční varnou deskou. Kuchyňské nádobí umístěte uprostřed varné zóny a dbejte na to, aby jeho dno odpovídalo velikosti varné zóny.

Indukční varná deska nebo jedna z varných zón se neočekávaně vypnula, vydává zvukový signál a zobrazuje se chybový kód (obvykle se střídají jedna nebo dvě číslice na displeji časovače).	Technická porucha.	Zaznamenejte si chybové kódy, odpojte indukční varnou desku od napájení a obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
---	--------------------	---

Indukční varná deska disponuje funkcí autodiagnostiky. Pomocí této funkce může technik zkontrolovat funkci různých součástí, aniž by musel varnou desku demontovat nebo vyjmout z pracovní desky.

Problém	Možné příčiny	Možné řešení
E1, E2, E7	Porucha snímače teploty.	Obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
E3, E4	Porucha snímače teploty tranzistoru IGBT.	Obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
EU	Spojení mezi deskou displeje a hlavní deskou selhalo.	Obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
EL, EH	Abnormální napájecí napětí.	Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku. Poté, co se ujistíte, že je napájení v pořádku, desku znovu připojte.
C1	Teplota snímače indukční varné desky je příliš vysoká.	Nechte indukční varnou desku vychladnout a znovu ji spusťte.
C2	Teplota snímače tranzistoru IGBT je příliš vysoká.	Nechte indukční varnou desku vychladnout a znovu ji spusťte.
F5	Porucha chladicího ventilátoru.	Nechte indukční varnou desku vychladnout a znovu ji spusťte.
B3	Teplota odtahové digestoře je abnormální.	Nechte motor vychladnout a znovu spusťte digestoř.

B5	Selhání při spuštění odtahové digestoře.	Zkontrolujte, zda na digestoře se nachází cizí předměty a znovu ji uvedte do provozu.
B7	Selhání při spuštění odtahové digestoře.	Obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Bd	Porucha komunikace mezi deskou displeje a řídicí deskou digestoře.	Obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
EF	Stiskli jste současně různé dotykové ikony.	Očistěte ovládací panel.
FC	Je třeba vyměnit filtr.	Vyměňte filtr.

Chybové kódy a možná řešení

Chybový kód	Problém	Řešení
EL,EH	Napětí zdroje je vyšší než jmenovité napětí.	Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku. Poté, co se ujistíte, že je napájení v pořádku, desku znovu připojte.
C1	Teplota snímače indukční varné desky je příliš vysoká.	Počkejte, až se teplota desky vrátí do normálu. Stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí pro opětovné spuštění desky.
C2	Teplota tranzistoru IGBT je příliš vysoká.	Počkejte, až se teplota tranzistoru IGBT vrátí do normálu. Stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí pro opětovné spuštění digestoře. Zkontrolujte, zda ventilátor pracuje správně; pokud ne, vyměňte ho.
B3	Napětí na desce řídicí jednotky digestoře je abnormální.	Stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí pro opětovné spuštění digestoře.
B7	Vzduchové potrubí ventilačního systému je zcela ucpané.	Stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí pro opětovné spuštění digestoře. Zkontrolujte, zda na digestoře se nachází cizí předměty a znovu ji uvedte do provozu.

E2	Porucha snímače teploty sklokeramické varné desky (zkrat).	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte snímač teploty sklokeramické varné desky.
E1	Porucha snímače teploty sklokeramické varné desky (otevřený elektrický obvod).	
E7	Porucha snímače teploty sklokeramické varné desky (neplatí).	
E4	Porucha snímače teploty tranzistoru IGBT (zkrat).	Vyměňte napájecí desku.
E3	Porucha snímače teploty tranzistoru IGBT (otevřený elektrický obvod).	
B5	Chyba ventilačního systému.	Vyměňte řídicí desku nebo motor digestoře.
Bd	Porucha komunikace mezi deskou displeje a řídicí deskou digestoře.	Vyměňte řídicí jednotku digestoře, napájecí desku nebo desku displeje a zkontrolujte, zda není poškozen připojovací kabel.

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
LED displej se nezapíná, když je deska zapojena.	Bez elektrického připojení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka bezpečně zasunuta do zásuvky 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.	

Některé dotykové ikony nereagují nebo LED displej nefunguje normálně.	Displej je poškozen.	Vyměňte desku displeje.	
Indikátor úrovně výkonu vaření svítí, ale deska se neohřívá.	Teplota varné desky je příliš vysoká.	Je možné, že okolní teplota je příliš vysoká. Vstup nebo výstup vzduchu může být zablokován.	
	Ventilátor je poškozený.	Zkontrolujte, zda ventilátor pracuje správně; pokud ne, vyměňte ho.	
	Deska napájecího zdroje je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Varná deska náhle přestala ohřívat a na displeji bliká symbol «u».	Použité kuchyňské nádobí není vhodné pro vaření na varné desce.	Použijte kuchyňské nádobí vhodné pro vaření na varné desce.	Obvod detekce přítomnosti nádobí je poškozen, vyměňte napájecí desku.
	Průměr nádobí je velmi malý.		
	Deska se přehřála.	Počkejte, až se teplota desky vrátí do normálu. Stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí pro opětovné spuštění desky.	
Při pokusu o ohřev zón stejné velikosti, na displeji se zobrazuje symbol «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.	
---	---------------------------------	---------------------	--

Pomocí těchto pokynů opravte běžné závady.

Nepokoušejte se jednotku rozebírat sami, abyste předešli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: A01_EU01_100089

Výrobek: Bolero Squad IH 4800 FullFlex80

Celkový výkon: 7400 W

Výkon digestoře: 160 W

Jmenovité napětí: 220-240~ / 380-415 V 3N~

Jmenovitá frekvence: 50/60 Hz

A: 2200 W/3300 W (B)

B: 2200 W/3300 W (B)

C: 2200 W/3300 W (B)

D: 2200 W/3300 W (B)

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		A01_EU01_100089	
Roční spotřeba energie	$AEC_{digestoř}$	29,9	kWh/a
Faktor přírůstku času	f	1,0	
Dynamická účinnost kapalin	$FDE_{digestoř}$	28,4	
Třída energetické účinnosti	$EEl_{digestoř}$	49,5	
Průtok vzduchu měřený v bodě nejvyšší účinnosti	Q_{BEP}	29,1	m ³ /h
Tlak vzduchu měřený v bodě nejvyšší účinnosti	P_{BEP}	287	Pa

Maximální průtok vzduchu (Nejvyšší nastavení)	$Q_{\max}$	543,8	m ³ /h
Maximální průtok vzduchu (Funkce Boost)	$Q_{\max}$	636,4	m ³ /h
Elektrický výkon měřený v bodě nejvyšší účinnosti	W_{BEP}	82	W
Nominální výkon systému osvětlení	W_L	N/A	W
Naměřená osvětlenost systému osvětlení varné plochy	$E_{\text{střední}}$	N/A	lux
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	P_S	N/A	W
Spotřeba energie v režimu vypnutí	P_O	0,42	W
Hladina hluku (Funkce Boost)	L_{WA}	70	dB
Hladina hluku (Nejvyšší nastavení)	L_{WA}	65	dB
Hladina hluku (Nejnižší nastavení)	L_{WA}	57	dB

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu	A01_EU01_100089		
Typ varné desky	Elektrická varná deska		
Počet voličů varných zářičů a/nebo varných zón		2 zóny	
Technologie ohřevu (zářiče a indukční varné zóny, radiační zářiče, masivní varné desky)	Varné zóny		
	Symbol	Hodnota	Jednotka
U kruhových varných zářičů nebo varných zón: šířka a délka využitelné plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na 5 mm.	$\emptyset$	Levá zóna: 37,5 x 20,5 Pravá zóna: 37,5 x 20,5	cm
U nekruhových zářičů nebo varných zón: šířka a délka využitelné plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm.	L W	N/A N/A	cm

Spotřeba energie na zářič nebo varnou zónu, přepočtená na kg (*)	EC elektrické vaření	Levá zóna: 179,6 Pravá zóna: 182,3	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky, přepočtená na kg (*)	EC elektrická deska	181,0	Wh/kg

Spotřeba energie ve „vypnutém režimu“ je 0,42 W podle směrnice EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Za tímto účelem je zařízení připojeno k elektrické síti, aniž by vykonávalo jakoukoli funkci. Přepínač/řídící jednotka spotřebiče byl nastaven do polohy „vypnuto“.

NAŘÍZENÍ (EU) Č. 66/2014

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

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být produkt a/ nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.
Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.
Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.
Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na 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.

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Maks. 2200/3300 W göz
2. Maks. 2200/3300 W göz
3. Maks. 2200/3300 W göz
4. Maks. 2200/3300 W göz
5. Maks. 3300/3700 W göz
6. Maks. 3300/3700 W göz
7. Kontrol paneli

Kontrol paneli

Şema. 2

- A1. Sol esnek göz dokunmatik simgesi
- A2. Güç ayar kaydırma çubuğu
- A3. BOOST fonksiyonu dokunmatik simgesi
- A4. Zaman ayarı dokunmatik simgeleri
- A5. Zaman ayarı dokunmatik simgeleri
- A6. BOOST fonksiyonu dokunmatik simgesi
- A7. Güç ayar kaydırma çubuğu
- B1. Davlumbaz dokunmatik simgesi
- B2. BOOST fonksiyonu dokunmatik simgesi
- B3. Ocak ve davlumbazın otomatik modu dokunmatik simgesi
- C1 Açma/Kapama dokunmatik simgesi
- C2 Sağ esnek göz dokunmatik simgesi
- C3. BOOST fonksiyonu dokunmatik simgesi
- C4. Güç ayar kaydırma çubuğu
- C5. Zaman ayarı dokunmatik simgeleri
- C6. Zaman ayarı dokunmatik simgeleri
- C7. Güç ayar kaydırma çubuğu
- C8. BOOST fonksiyonu dokunmatik simgesi
- C9. Dokunmatik Kilit fonksiyonu simgesi

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünle tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın ilerde taşımanız gerektiğinde cihazın

TÜRKÇE

zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.

- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.

Paket içeriği

- İndüksiyon ocak
- Davlumbaz motoru
- Aspiratör panjuru
- Kurulum Askı aparatı
- Kullanma kılavuzu

3. CİHAZIN KURULUMU

Ocağı kurmadan önce şunlardan emin olun

- Tezgahın düz ve kare şeklinde olması ve hiçbir yapısal unsurun alan gereksinimlerini ihlal etmemesi.
- Tezgah ısıya dayanıklı ve yalıtımlı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Ocağı bir fırının üzerine monte ederseniz, fırında bir soğutma fanı bulunmalıdır.
- Kurulumun tüm güvenlik gerekliliklerine ve geçerli standart ve yönetmeliklere uygun olduğundan emin olun.
- Ocağın, yerel elektrik kurallarına ve yönetmeliklerine uygun olarak monte edilmiş ve konumlandırılmış, elektrik bağlantısının tamamen kesilmesini sağlayan bir güvenlik anahtarı içerdiğinden emin olun.
- İzolasyon anahtarının onaylı bir model olduğundan ve tüm kutuplarda (veya yerel kablolama yönetmelikleri bu gereksinimlerin değişmesine izin veriyorsa tüm aktif [faz] iletkenlerde) 3 mm kontak ayrımı sağladığından emin olun.
- İzolasyon anahtarının ocak takılıken kullanıcı tarafından kolayca erişilebilir olduğundan emin olun.
- Ocağı çevreleyen duvarlarda ısıya dayanıklı ve kolay temizlenebilir yüzeyler (seramik karolar gibi) kullanın.

Ocağı kurduktan sonra şunlardan emin olun

- Güç kaynağı kablosuna kapılardan veya mobilya çekmecelerinden erişim olmamalıdır.
- Dolabın dışından indüksiyonlu ocağın tabanına doğru yeterli hava akışı olmalıdır.
- Ocak çekmecelerin veya dolapların üzerine monte edilirse, ocağın tabanının altına bir ısı koruma bariyeri yerleştirilmelidir.
- İzolasyon anahtarının kolayca erişilebilir olmalıdır.

Sabitlenme kelepçelerini takmadan önce

Ünite sabit ve pürüzsüz bir yüzeye yerleştirilmelidir (ambalajı kullanabilirsiniz). Plakadan çıkıntı yapan kontrollere kuvvet uygulamayın.

DİKKAT

1. İndüksiyonlu ocak nitelikli personel veya teknisyenler tarafından kurulmalıdır. Ocağı kendi başınıza takmayın.
2. Nem ocağın elektronik aksamına zarar verebileceğinden, ocağı doğrudan bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin üzerine kurmayın.
3. İndüksiyonlu ocak, daha iyi ısı yayılımı sağlayacak şekilde kurulmalıdır.
4. Duvar ve kurulum yüzeyinin üzerindeki alan ısıya dayanıklı olmalıdır.
5. Herhangi bir hasarı önlemek için, yapıştırma katmanı ve yapıştırıcı ısıya dayanıklı olmalıdır.
6. Buharlı temizleyici kullanmayın.
7. Kurulum işlemi iki kişi tarafından gerçekleştirilmelidir.

Montaj aksesuarları, dışa aktarma

Şekil 3, dışa aktarım ile kurulum için gerekli tüm parçaları göstermektedir.

Montaj aksesuarları, içe aktarma

Şekil 3, içe aktarım ile kurulum için gerekli tüm parçaları göstermektedir.

Kurulum

Dikkat: Hava çıkışının açık olduğundan emin olun, aksi takdirde kapalı ise ürünü kullanamazsınız. Bkz. Şekil 5

Şekil 6'da doğru bir kurulum için alınması gereken önlemler gösterilmektedir. Lütfen dikkat.

- Kurulum yöntemi A: Cam, ankastre dolabın yüzeyinde hareket eder. Kurulum için muhafaza açıklığı gereksinimleri Şekil 7'de gösterilmiştir (birim mm).
- Kurulum yöntemi B: Cam, ankastre dolap ile tamamen aynı hizadadır. Kurulum için muhafaza açıklığı gereksinimleri Şekil 8'de gösterilmiştir (birim mm).

NOT: Ocağın kurulumu sırasında ürünün güç kablosunun değiştirilmesi gerekirse, kartı ters çevirebilir ve değiştirmek için Şekil 9'da gösterilen konumdaki vidayı çıkarabilirsiniz.

UYARI: Ürünü dolaba monte etmeden önce, kurulumu kolaylaştırmak için çekmeceyi/çekmeceleri dolaptan çıkarmak gerekir (Şekil 10).

Deflektörün montajı

Toplam 8 deflektör aşağıdaki Şekil 11'de gösterilen konuma monte edilir.

TÜRKÇE

Panjur ve filtreleri ürüne takma adımları Şekil 12'de gösterilmiştir.

L muhafazasının toplam genişliğine bağlı olarak, kurulum iki tipe ayrılır. (Şekil 13)

A L 600 mm'den küçük veya eşit olduğunda (Şekil 14)

1. L 600 mm'ye eşit veya daha az olduğunda boru bağlantı parçasını kesin. Kesilen uzunluk 186 eksi B uzunluğuna eşittir (Şekil 15).
2. Kesme işlemine devam ettikten sonra, contayı Şekil 16'da gösterildiği gibi takın.
3. Ürünü ters çevirin ve boru contasını yandan ürünün içine doğru kaydırın. (Şekil 17)
4. Baca contasını takmak için dört adet ST3.5 vida kullanın, ardından 90 derecelik dirseği takın. (Şekil 18)
5. Ardından ek yerini yapışkan bantla bantlayın. (Şekil 19)
6. Aşağıdaki Şekil 20'de gösterildiği gibi, ürünü dolaba çapraz olarak yerleştirin.
7. Kurulum artık tamamlanmıştır. (Şekil 21)

B L 600 mm'den büyük olduğunda (Şekil 22)

1. Kurulumu kolaylaştırmak için dolabın arka kısmının çıkarılması gerekir. (Şekil 23)
2. Ardından, ürünü Şekil 24'te gösterildiği gibi dolaba monte etmelisiniz.
3. Ardından lastik contaları boruya takın. (Şekil 25)
4. Duman borusunu resim 26'da gösterildiği gibi takın ve ST3.5x14 vidaları takın.

NOT: Doğru oturması için ek yerini bantlamayı unutmayın.

Suyun boşaltılması gerektiğinde: 

- Ürünün altındaki kauçuk tıpayı çıkarın ve içinden çıkan suyu yakalamak için kabı kullanın. (Şekil 27)
- Su tahliye edildikten veya ekipman kurulduktan sonra, düzgün sızdırmazlık sağlamak için lastik tapaya sıkıca bastırın. (Şekil 28)

Kurulum aksesuarları

1. Dışarıya aktarma 
- Dışa doğru aktarma için bkz. Şekil 29. Filtre kapağını 90 derece açın, ardından kolay kurulum için filtre kapağını yukarı doğru çekin
- Şekil 30'da montaj için gerekli aksesuarlar gösterilmektedir.

DİKKAT: Dışarıdan kurulum için c ve d parçalarının takılmasına gerek yoktur.

Şekil 30 için açıklama

- a. Panjur
- b. Yağ ayrıştırıcı

Satın alınan duman borularının, dolapların ve muhafazaların Şekil 31'de gösterilen aşağıdaki gereklilikleri karşıladığından emin olun.

2. İçeriye aktarma



- Şekil 32'da montaj için gerekli aksesuarlar gösterilmektedir.

Şekil 32 için açıklama

- Panjur
- Yağ ayırıcı
- Filtre kapağı
- Aktif karbon filtre

DİKKAT: Koku giderici filtre parçasını kullanmadan önce, karbon filtrelerin dış tarafındaki şeffaf filmi çıkarın. (Şekil 33)

Montaj için aşağıdaki talimatları uygulayın:

1. Filtre kartuşunun üzerindeki oku sola bakacak şekilde yerleştirin ve ardından Şekil 34'te gösterildiği gibi sigara içicinin içine yerleştirin.
2. Ardından filtre kartuşu kapağını dikey olarak klipsin içine takın. Filtreyi tamamen kapatmak için filtre kapağını 90 derece çevirin. (Şekil 35)

DİKKAT: Sertçe bastırıldığında kapak açılacaktır.

3. Doğru oturması için aşağı bastırın. (Şekil 36)
4. Kapağın sağlam bir şekilde yerine oturduğundan emin olun. (Şekil 37)

NOT: Şekil 38'de gösterilen taraf yukarı bakmalıdır, temizlerken açın.

DİKKAT: Havalandırmanın doğru yapıldığından emin olun

- Sıvıların rahatça tahliye edilebilmesi için deflektör ile plakanın alt kısmı arasında minimum 40 mm'lik bir mesafe bırakılmalıdır. Aşağıdaki önerileri uygulayın. (Şekil 39)
-  Ocağın dış kısmında havalandırma boşlukları bulunmaktadır. Ocağı takarken bu deliklerin tezgâh tarafından kapatılmadığından emin olmalısınız.
- Plastik veya ahşap malzemeyi mobilyaya yapıştıran yapıştırıcının, kaplamanın soyulmasını önlemek için 150°C'den daha yüksek bir sıcaklığa dayanması gerektiğini lütfen unutmayın.
- Bu nedenle Arka ve yan duvar, çevresindeki yüzeyler 90°C sıcaklığa dayanabilmelidir.

Ocağın elektriğe bağlama. Şema. 40

Bu indüksiyonlu ocak, uygun niteliklere sahip kişiler tarafından elektriğe bağlanmalıdır.

Ocağı güç kaynağına bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol edin:

1. Evsel kablolama sistemi, ocak tarafından tüketilen güç için uygundur.
2. Elektrik voltajının ürünün nominal değer etiketinde belirtilen voltajla eşleştiğinden emin olun.
3. Elektrik kablosu hatları, ürün derecelendirme etiketinde belirtilen gerilime dayanabilir.

TÜRKÇE

- Ocağı elektriğe bağlarken, aşırı ısınmaya veya yangına neden olabileceğinden adaptörler, redüktörler veya dallanma cihazları kullanmayın.
- Elektrik kablosu herhangi bir sıcak parçayla temas halinde değildir ve sıcaklığı herhangi bir noktada 75°C'yi aşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.
- Ev tesisatının değişiklik yapılmadan uygun olup olmadığını bir elektrikçiyle kontrol edin. Herhangi bir değişiklik sadece nitelikli bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Seçtiğiniz ünitenin toplam pişirme alanı sayısı 4'ten fazlaysa, üniteyi tek fazlı bir elektrik bağlantısı kullanarak doğrudan şebekeye bağlayabilirsiniz.
- Kablo hasarlıysa veya değiştirilmesi gerekiyorsa, kendiniz tamir etmekten kaçının ve herhangi bir kazayı önlemek için Cecotec Servisi ile iletişime geçin.
- Cihaz doğrudan elektrik şebekesine bağlıysa, kontaklar arasında en az 3 mm açıklık olan bir omnipolar devre kesici takılmalıdır.
- Kurulumdan sorumlu kişi, doğru bir elektrik bağlantısı yapıldığından ve bunun güvenlik yönetmeliklerine uygun olduğundan emin olmalıdır.
- Kabloyu bükmemeyi veya sıkıştırmayın.
- Kablo periyodik olarak kontrol edilmelidir. Sadece yetkili bir teknisyen tarafından değiştirilebilir.



Kurulumdan sonra kartın alt yüzeyine ve güç kaynağı kablosuna erişilememelidir.

4. KULLANIM

Kullanma kılavuzu

Dokunmatik simgeler

- Dokunmatik simgeler dokunmaya tepki verir, bu nedenle basınç gerekmez.
- Parmağınızın ucunu değil, alt kısmını kullanın. Şema. 41
- Ocak parmağınızı her algıladığında bir bip sesi duyacaksınız.
- Dokunmatik simgelerin her zaman temiz ve kuru olduğundan ve dokunmatik simgelerin üzerinde herhangi bir nesne (örn. bir kap veya su kabı) bulunmadığından emin olun. Çok az bir su tabakası bile dokunmatik simgelerin çalışmasını engelleyebilir.

Doğru pişirme gereçlerinin seçimi

- Sadece induksiyonlu pişirme için uygun tabana sahip pişirme gereçleri kullanın.
- Ambalajın üzerinde veya pişirme kabının altında induksiyon sembolünü arayın.
- Gereçlerinizin uygun olup olmadığını bir mıknatıs testi ile kontrol edebilirsiniz.
- Bir mıknatısı gerecin tabanına doğru hareket ettirin. Yapıyorsa veya gereç tarafından çekiliyorsa, induksiyonlu ocakla uyumlu olduğu anlamına gelir.
- Eğer mıknatıs yoksa:
 1. Test edilecek kabın içine bir miktar su dökün.
 2. Ekranda  sembolü yanıp sönmüyorsa ve su ısıniyorsa, pişirme kabı uygundur.

- Aşağıdaki malzemelerden yapılmış gereçler uygun değildir: saf paslanmaz çelik, manyetik tabanı olmayan alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve toprak kaplar.
- Pürüzlü kenarları veya kavisli tabanı olan kaplar kullanmayın. Şema. 42
- pişirme gerecinin tabanının pürüzsüz olduğundan, cama düz bir şekilde oturduğundan ve pişirme yüzeyi ile aynı boyutta olduğundan emin olun. Seçilen gözün çapına eşit çapta pişirme gereçler kullanın. Biraz daha geniş bir gereç kullanımı, kullanılan enerjinin verimliliğini artıracaktır. Daha küçük bir konteyner kullanılırsa verimlilik etkilenecektir. Plaka 140 mm'den küçük bir damarı tespit edemez.
- Tavayı her zaman pişirme alanının ortasına yerleştirin. Şema. 43
- Pişirme gereçlerini her zaman induksiyonlu ocaktan kaldırın, camı çezebilecekleri için kaydırmayın. Şema. 44
- İndüksiyonla pişirme güvenli, gelişmiş, verimli ve ekonomik bir pişirme teknolojisidir. İndüksiyonlu ocak, camın yüzeyini ısıtarak dolaylı yoldan değil, doğrudan kabın içinde ısı üreten elektromanyetik titreşimlerle çalışır. Cam kendi kendine ısınır çünkü kap eninde sonunda onu ısıtır. Şema. 45

Şekil 45 için açıklama

1. Manyetik devre
2. Girdap akımları
3. Gereç
4. Vitroseramik ocaklar
5. İndüksiyon bobini

Davumbazı hava emiş modunda veya hava sirkülasyon modunda kullanabilirsiniz.

Hava emiş modu

- Emilen hava yağ filtreleri ile temizlenir ve daha sonra bir boru sistemi ile dışarıya aktarılır.
- Hava, gaz veya diğer yakıt yakan cihazların egzozu için tasarlanmış bir bacaya boşaltılmamalıdır (bu, sadece odaya hava veren cihazlar için geçerli değildir).

UYARILAR:

Dışarı atılacak hava çalışmayan bir bacaya veya gaz çıkışına yönlendiriliyorsa, yetkili bir teknisyene danışılmalıdır.

Dışarı atılacak hava bir dış duvardan kanalize ediliyorsa, teleskopik bir kanal kullanılmalıdır.

Hava sirkülasyonu modu

Yağ filtreleri ve koku filtresi emilen havayı temizler ve daha sonra odaya geri gönderilir.

UYARI: Bu modda kokuları nötralize etmek için bir koku filtresi takılmalıdır.

TÜRKÇE

Davlumbazın çalışma modunun ayarlanması

Cihaz, önceden ayarlanmış bir hava emiş modu ile birlikte verilir. Hava emiş modundan sirkülasyon moduna geçmek isterseniz, aşağıdaki adımları izleyin:

1. Davlumbaz yapılandırmasına girin.

NOT: Kilit işlevi devre dışı bırakılmalıdır.

2. Simgeye  3 saniye boyunca basın. Bir bip sesi duyulacak ve ekranda "ou" veya "In" görüntülenecektir. Modu değiştirmek için Kilit  fonksiyonu simgesini kullanın.
3. Davlumbaz emme modundaysa, kontrol paneli ekranında "ou" görüntülenecektir. Ayarı onaylamak ve davlumbazı açmak için açma/kapama  simgesine basın.
4. Davlumbaz hava sirkülasyonu modundaysa, kontrol paneli ekranında "In" (Giriş) gösterilir. Ayarı onaylamak ve davlumbazı açmak için açma/kapama  simgesine basın.

Hızlı Başlama Kılavuzu

UYARI: Kızartma yaparken dikkatli olun, çünkü yağ çok çabuk ısınır, özellikle de Boost fonksiyonunu kullanıyorsanız. Aşırı yüksek sıcaklıklarda yağ ve artık yağ yanarak ciddi bir yangın tehlikesi oluşturabilir.

Pişirme önerileri

- Yiyecekler kaynamaya başladığında gücü azaltın.
- Kapak kullanımı pişirme süresini kısaltacak ve ısıyı tutarak enerji tasarrufu sağlayacaktır.
- Pişirme süresini kısaltmak için sıvı veya yağ miktarını azaltın.
- Pişirmeye yüksek ayarda başlayın ve yiyecek ısındıkça ayarı düşürün.

Düşük ateşte pişirme ve ve pilav yapma

- Kaynatma, kaynama noktasının altında, yaklaşık 85°C'de, bazı kabarcıklar pişirme sıvısının yüzeyine çıktığında gerçekleşir. Lezzetli çorbalar ve yumuşak güveçler hazırlamak için vazgeçilmezdir, çünkü yiyecekleri fazla pişirmeden lezzetleri artırır. Yumurta bazlı ve un kıvamındaki soslar da kaynama noktasının altında pişirilmelidir.
- Emme yöntemiyle pirinç pişirme gibi bazı işlemlerde, yemeğin önerilen süre içinde düzgün şekilde pişmesini sağlamak için en düşük ayardan daha yüksek bir ayar gerekebilir.

Pirzola

Sulu ve lezzetli biftekler pişirmek için:

1. Pişirmeden önce eti yaklaşık 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.
2. Kalın tabanlı bir tavayı önceden ısıtın.
3. Filetoların her iki tarafına da fırça ile yağ sürün. Kızgın tavaya az miktarda yağ gezdirin ve etleri atın.
4. Pişirme sırasında bifteği sadece bir kez çevirin. Tam pişirme süresi filetonun kalınlığına ve damak tadınıza bağlı olacaktır. Süreler her bir taraf için 2 ila 8 dakika arasında değişebilir. Pişme derecesini ölçmek için filetoyu bastırın; fileto ne kadar sert olursa o kadar pişmiş demektir.

5. Bifteği servis etmeden önce yumuşaması için sıcak bir tabakta birkaç dakika dinlendirin.

Soteleme

1. İndüksiyonlu ocakla uyumlu düz tabanlı bir wok veya büyük bir kızartma tavası seçin.
2. Tüm malzemeler hazır olsun. Sote çabuk olur. Büyük miktarlarda yemek hazırlarken, daha küçük partiler halinde pişirin.
3. Kızartma tavasını kısa bir süre önceden ısıtın ve iki yemek kaşığı yağ ekleyin.
4. Önce eti pişirin, bir kenara koyun ve sıcak tutun.
5. Sebzeleri soteleyin. Sıcakken, ancak hala gevrekken, pişirme alanını daha düşük bir avara getirin, eti tavaya geri koyun ve bir sos ekleyin.
6. Isınması için malzemeleri hafifçe karıştırın.
7. Hemen servis edin.

Küçük nesnelerin algılanması

İndüksiyonlu ocağın üzerine uygun olmayan veya indüksiyonlu olmayan pişirme gereçleri (örn. alüminyum) veya diğer küçük nesneler (örn. bıçak, çatal, anahtar) koyarsanız, indüksiyonlu ocak 1 dakika içinde otomatik olarak bekleme moduna geçecektir. Fan 1 dakika daha çalışmaya devam edecektir.

Güç ayarlama

Aşağıdaki ayarlar sadece gösterge niteliğindedir. Kesin ayar, pişirme kapları ve pişirdiğiniz miktar gibi çeşitli faktörlere bağlı olacaktır. Size en uygun ayarları bulmak için indüksiyonlu ocağı test edin.

Güç ayarlama	Bunlar için
1-2	- Az miktarda yiyeceği hafifçe ısıtın. - Çikolata, tereyağı ve çabuk pişen yiyeceklerin eritilmesi - Kısık ateşte pişirme - Kademeli ısıtma
3-5	- yeniden ısıtma: - Yüksek ateşte pişirme - Pirinç pişirme
6-11	- Krep/pankek
12-13	- Kızartma - Makarna pişirme
15/P	- Daha yüksek sıcaklıkta soteleme - Kaynatma - Kaynama noktası. - Su kaynatma

TÜRKÇE

Pişirmeye başlama

1. Açma/kapama simgesini  3 saniye boyunca basılı tutun. Ocak açıldığında, sesli bir sinyal duyulur ve kontrol panelinde cihazın bekleme moduna geçtiğini belirtmek için “-” görüntülenir.
 2. Kullanmak istediğiniz pişirme alanına uygun bir kap yerleştirin. Tencerenin tabanının ve pişirme alanının yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
 3. Parmağınızı kaydırıcı üzerinde kaydırarak bir güç seçin (Şek. 46).
- NOT: Pişirme sırasında istediğiniz zaman gücü değiştirebilirsiniz.
4. Seçilen gücün sembolü ve numarası ekranda dönüşümlü olarak yanıp sönüyorsa, bu şu anlama gelir:
- Tavayı doğru pişirme bölgesine yerleştirmediniz veya
 - Kullandığınız pişirme gereçleri induksiyonlu ocak için uygun değildir.
 - Pişirme gereci çok küçük veya pişirme gözüne düzgün şekilde ortalanmamış.

UYARI: Pişirme alanında uygun bir kap yoksa, ısı üretilmeyecektir.

5. Herhangi bir pişirme kabı yerleştirilmediğinde ekran 1 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.

Davlumbazın manuel kontrolü

Davlumbazın gücünü manuel olarak kontrol edebilirsiniz.

UYARI: Uzun pişirme kaplarının kullanılması emiş sisteminin düzgün çalışmasını engelleyebilir. Kabin kapağını açılı bir şekilde yerleştirerek ekstraksiyon gücünü artırabilirsiniz.

1. Davlumbazın manuel kontrolünü etkinleştirmek için, cihaz açıkken (bekleme modunda değil), davlumbazı etkinleştirmek için  simgesine basın.
2. İsteddiğiniz gücü (0-3) seçmek için simgeye  tekrar basın. Davlumbazı kapatmak için 3 saniye basılı tutun.
3. Boost işlevini etkinleştirmek için Boost  simgesine basın.

Davlumbazın kapatılması

1. Açma/kapama simgesine basın  (davlumbaz da kapanacaktır).

2. Güç seviyesi 0 seçilene kadar simgesini  kullanın.

UYARI: Parmağınızı 0 rakamına doğru kaydırarak pişirme yüzeyini kapatın (Şek. 47). Ekranda “0” gösterildiğinden emin olun.

3. Açma/Kapama dokunmatik simgesine basarak induksiyonlu ocağı kapatın .

Davlumbazın devreye alınması

- Davlumbazın manuel ve otomatik olmak üzere iki modu vardır.
- Otomatik mod, ocak açıldığında etkinleştirilebilir. Ocak kapatıldıktan iki dakika sonra otomatik olarak devre dışı kalacaktır.

Manuel mod

Ocak açıkken  veya  simgesine basın. Ekranda seçilen güç seviyesi (0-3) veya "b" harfi görüntülenecektir.

Otomatik Fonksiyon

- Ocak açıkken  veya  simgesine basın  ekranda görüntülenecektir.
- Davlumbaz kapanacaktır:
 - o Pişirme gözleri kapatıldıktan 2 dakika sonra
 - o Açma/Kapama simgesine basarsanız 

Boost fonksiyonunu kullanma

Boost fonksiyonunu etkinleştirme

simgesine basın .

NOT: Ekranda Boost fonksiyonu sembolünün gösterildiğinden emin olun.

Boost fonksiyonunu devre dışı bırakma

- Boost fonksiyonunu devre dışı bırakmak istediğiniz pişirme gözüne ait kaydırıcıya dokununuz (Şekil 48).
- Açma/Kapama dokunmatik simgesine basarak induksiyonlu ocağı kapatın 

NOTLAR:

- Bu fonksiyon herhangi bir pişirme gözünde etkinleştirilebilir.
- Pişirme gözü 10 dakika sonra orijinal ayarına geri dönecektir.
- Orijinal güç ayarı 0 ise, 10 dakika sonra tam güce dönecektir.
- Gözlerden birinde Boost fonksiyonu seçilirse ve diğer gözde de bunu seçerseniz, her iki gözde güç seviyesi 15'te çalışacaktır (Boost fonksiyonu devre dışı bırakılacaktır).

Davlumbazın tam güçle çalıştırılması

- Davlumbazın maksimum güç seviyesi vardır.
- 1.  tuşuna basarak maksimum güç seviyesini seçin.
- 2. "b" ekranda görüntülenecektir.
- 3. Maksimum güç seviyesini devre dışı bırakmak için dokunmatik  simgeyi kullanarak istediğiniz güç seviyesini seçin veya davlumbazı kapatın (seviye 0'ı seçerek).

Esnek göz

Esnek göz, ihtiyaçlarınıza bağlı olarak tek bir pişirme gözü veya iki farklı göz olarak kullanılabilir. Ayrı ayrı kontrol edilebilen iki bağımsız endüktörden oluşur. Tek göz olarak çalışırken, pişirme kabının yerleştirilmediği göz 8 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

Doğru algılama ve eşit ısı dağılımı sağlamak için pişirme kabı konumlandırılmalıdır:

- Gerecin uzunluğu 21 cm'den az ise esnek gözün önünde veya arkasında.
- Gereç 21 cm'den büyükse herhangi bir yerde.

TÜRKÇE

Dokunmatik simgelerin kilitlenmesi

- İstenmeyen kullanımı önlemek için dokunmatik simgeleri kilitleyebilirsiniz (örn. çocukların yanlışlıkla pişirme gözlerini açması).
- Kilidi etkinleştirdiğinizde, Açma/Kapama simgesi hariç tüm simgeler devre dışı kalır.
- Kilit fonksiyonunu etkinleştirmek için Kilit dokunmatik simgesini  3 saniye boyunca basılı tutun. "Lo" yazısı ekranda görünür.
- Kilit fonksiyonunu devre dışı bırakmak için, Kilit fonksiyonu dokunmatik simgesini  3 saniye boyunca basılı tutun.

 Ocak kilitlendiğinde, açma/kapama simgesi hariç tüm dokunmatik simgeler devre dışı bırakılacaktır.  Acil bir durumda ocağı Açma/Kapama dokunmatik simgesi ile kapatabilirsiniz.  Ancak, başka herhangi bir işlem yapmak için ocağın kilidini açmanız gerekir.

Güç yönetimi fonksiyonu

- İndüksiyonlu ocakta maksimum güç tüketim seviyesini ayarlayabilirsiniz. Farklı enerji tüketim seviyeleri mevcuttur.
- İndüksiyonlu ocak, daha az enerji tüketmek ve böylece aşırı yüklenme riskini önlemek için kendi kendini sınırlama özelliğine sahiptir.

Güç yönetimi fonksiyonunu etkinleştirme

NOT: Kilit işlevi devre dışı bırakılmalıdır.

1. Sağ pişirme gözündeki dokunmatik  simgeyi 3 saniye boyunca basılı tutun (bir bip sesi duyacaksınız).
2. Sol pişirme gözündeki dokunmatik  simgeyi 3 saniye boyunca basılı tutun (bir bip sesi duyacaksınız).

Farklı bir enerji tüketim seviyesi seçme

1. Kilit fonksiyonu simgesi ile istediğiniz güç tüketim seviyesini seçin  (güç tüketim seviyesi ocak özelliklerine bağlıdır).

Enerji tüketimi seviyeleri

Şema. 49

- 2,8 kW'dan 7,4 kW'a kadar 5 seçilebilir güç seviyesi vardır.
- Sol ve sağ göz ekranları seçmiş olduğunuz gözü gösterecektir.
"28 00": maksimum güç tüketimi 2,8 kW'tır.
"35 00": maksimum güç tüketimi 3,5 kW'tır.
"45 00": maksimum güç tüketimi 4,5 kW'tır.

"58 00": maksimum güç tüketimi 5,8 kW'tır.

"74 00": maksimum enerji tüketimi 7,4'tür

Enerji tüketim seviyesinin doğrulanması

Bir maksimum güç tüketim seviyesi seçtikten sonra, seçimi onaylamak için açma/kapama dokunmatik  simgesine basın. Ocak kapanacaktır.

Zamanlayıcı

- Programlanan süre dolduktan sonra bir veya daha fazla pişirme gözü kapanacak şekilde programlayabilirsiniz.
- Varsayılan maksimum zamanlayıcı süresi seçilen güç seviyesine bağlı olacaktır.

Bir pişirme gözünü kapatmak için zamanlayıcının ayarlanması

- Parmağınızı pişirme gözü kaydırma çubuğu üzerinde kaydırın. Şema. 50
- veya + simgelerine basarak saati ayarlayın. Süreyi 1 dakikalık artışlarla artırmak veya azaltmak için- ve + simgelerine bir kez basın.
- Saati 10 dakikalık aralıklarla artırmak veya azaltmak için- ve + simgelerini basılı tutun.
- Zamanlayıcı ayarlandıktan sonra geri sayım hemen başlayacaktır. Ekranda kalan süre gösterilecektir.
- Geri sayım sona erdiğinde ilgili pişirme yüzeyi otomatik olarak kapanır.

Zamanlayıcıyı daha fazla göze ayarlama:

- Zamanlayıcıyı daha fazla bölgeye ayarlama adımları tek bir bölgeye ayarlama adımlarına benzer.
- Her pişirme alanı için zamanlayıcı ayarı ayrı ayrı yapılır ve görüntülenir.

Zamanlayıcıyı devre dışı bırakma

- Zamanlayıcıyı devre dışı bırakmak için pişirme gözü saatini 0:00'a ayarlamanız gerekir.
- Diğer bir seçenek de - ve + simgelerini 1 saniye boyunca basılı tutmaktır.

NOT

1. Manuel zamanlayıcı ayarı, pişirme gözünde seçilen gücün varsayılan süresini aşamaz. İzin verilen maksimum zamanlayıcı süresi ayarlandıktan sonra pişirme gözünün gücü azaltılırsa, otomatik olarak yeni seçilen gücün maksimum süresine geçecektir.
2. Zamanlayıcı süresi ekranda gösterildiğinde, seçilen güç seviyesini ekranda göstermek için kaydırıcıya bir kez basabilirsiniz. Bu noktada, istediğiniz güç seviyesini seçmek için kaydırıcıya tekrar basabilir veya parmağınızı kaydırabilirsiniz.

Varsayılan çalışma süresi (saat)

- İndüksiyonlu ocak ve davlumbaz otomatik koruma kapatma fonksiyonuna sahiptir.
- Eğer unutursanız ocak ve davlumbaz otomatik olarak kapanacaktır.

TÜRKÇE

- Farklı güç seviyeleri için varsayılan çalışma süresi aşağıdaki tabloda gösterilmektedir:

İndüksiyon ocak

Güç seviyesi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Varsayılan çalışma süresi (dakika)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Güç seviyesi	10	11	12	13	14	15			
Varsayılan çalışma süresi (dakika)	120	120	120	90	90	90			

Davlumbaz

Güç seviyesi	1	2	3
Varsayılan çalışma süresi (dakika)	480	240	120



Kalp pili olan kişiler plakayı kullanmadan önce doktorlarına danışmalıdır.

5. TEMİZLİK VE BAKIM

Plaka temizliği

kirlilik türü	Nasıl temizlenmeli	Önemli
Cam üzerindeki olağan kirler (parmak izleri, işaretler, yemek lekeleri, vb.).	Ocağı elektrik kaynağından çekin. Cam hala ılıkken (ancak sıcak değilken) bir ocak temizleyicisi kullanın. Cihazı durulayın ve camı temiz bir bez veya kağıt havlu ile kurulayın. Ocağı elektrik kaynağından çekin.	Ocağı elektrikle bağlantısını keserseniz, "sıcak yüzey" göstergesi görünmez, ancak pişirme alanı hala sıcak olacaktır. Özel dikkat gösterin. Aşındırıcı bezler, bazı naylon ovma süngerleri ve güçlü temizlik ürünleri camı çizebilir. Kullandığınız temizlik ürününün veya ovma süngerinin uygunluğunu kontrol etmek için her zaman etiketi okuyun. Asla indüksiyonlu ocak üzerinde temizlik ürünü kalıntıları bırakmayın; cam lekelenabilir.
Ocakta erimiş şeker damlamaları.	indüksiyonlu ocaklar için uygun bir spatula veya bıçak kazıyıcı (ürünle birlikte verilmez) ile hemen çıkarın, ancak pişirme gözündeki sıcak yüzeylere dikkat edin: Ocağı elektrik kaynağından çekin. Kazıyıcıyı 30"lik bir açıyla tutun ve kiri ocağın soğuk bir yerine sürükleyin. Dökülenleri bir bez veya kağıt havlu ile silin. "Camın tipik kirlenmesi" bölümündeki 2 ila 4. adımları izleyin.	Erimiş şekerli gıda lekelerini veya dökülmelerini mümkün olan en kısa sürede temizleyin. Cam üzerinde soğumaya bırakılırsa, çıkarılması zor olabilir ve hatta plakanın yüzeyine kalıcı olarak zarar verebilir. Kesme tehlikesi: kazıyıcının bıçağı çok keskin olabilir, korumayı çıkarırken dikkatli olun. Çok dikkatli kullanın ve her zaman güvenli bir şekilde ve çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

TÜRKÇE

Dokunmatik simgelerin üzerine dökülmeler	Ocağı elektrik kaynağından çekin. Dökülenleri temizleyin. Dokunmatik kontrol alanını temiz, nemli bir sünger veya bezle temizleyin. Bölgeyi mutfak kağıdı ile tamamen kurulayın. Ocağı elektrik kaynağından çekin.	Ocak bip sesi çıkırap kapanabilir ve dokunmatik simgeler ıslaksa çalışmayabilir. Ocağı tekrar açmadan önce dokunmatik simgeleri kuruldığınızdan emin olun.
--	--	--

Temizlenecek veya değiştirilecek parçalar

Şekil 51'de cihazın değiştirilen veya temizlenen bileşenleri gösterilmektedir.

Şekil 51 için açıklama

1. Yağ filtresi
2. Kauçuk tıpa
3. Panjur
4. Koku filtresi
5. Kauçuk tıpa

Koku filtresinin değiştirilmesi

Koku filtresini düzenli olarak değiştirin. Bunun için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Panjur ve yağ filtresini sökün. Şema. 52
2. Doğru bir şekilde temizleyin.

NOT:

- Filtrenin alt kısmında yağ birikebilir.
- Damlamasını önlemek için yağ filtresini yatay tutun.

DİKKAT:

- Sadece orijinal yedek filtreleri kullanın.
- Düşen yağ filtresi ve panjur plakaya zarar verebilir.
- Koku filtreleri uzman satıcılardan temin edilebilir.

1. İki koku filtresini çıkarın ve uygun şekilde atın. Şema. 53
2. Cihazın sol tarafına iki yeni koku filtresi takın. Şema. 54
3. Yağ filtresini takın ve panjur yerleştirin. Şema. 55

Doygunluk göstergesini sıfırlayın

1. Koku filtresini değiştirin.

2. Ocak kapalıyken, ocağı kilitlemek için Kilit fonksiyonu simgesini  3 saniye boyunca basılı tutun.
3. Koku filtrelerini sıfırlamak için dokunmatik simgeyi  3 saniye basılı tutun. Davlumbaz ekranında "CL" görüntülenecektir.

Yağ panjuru ve yağ filtresinin temizlenmesi

- Yağ filtresi, pişirme buharlarında bulunan yağı tutar. İyi durumda tutmak için düzenli olarak temizlenmelidir.
-  DİKKAT: Yangın riski
- Filtrelerdeki yağ birikintileri alev alabilir.
- Cihazı asla yağ filtresi olmadan kullanmayın.
- Yağ filtresini düzenli olarak temizleyin.
- Kullanım sırasında cihazın yakınında açık alev oluşturmayın (örn. alevli pişirme sırasında).
- Cihazın sızdırmaz, çıkarılamaz bir kapağı olmadığı sürece cihazı katı yakıt (örn. odun veya kömür) kullanan bir ısıtma cihazının yakınına kurmayın. Kıvılcım sıçramamalı.

DİKKAT

- Yağ filtresinin düşürülmesi plakaya zarar verebilir. (Yağ filtresinin her 7 günde bir temizlenmesi tavsiye edilir).
 - Panjuru ve yağ filtresini çıkarın ve uygun şekilde temizleyin.
 - Filtrenin alt kısmında yağ birikebilir. Damlamasını önlemek için yağ filtresini yatay tutun.
1. Panjuru temizleyin
 2. Yağ filtresini temizleyin.
 3. Gerekirse koku filtrelerini veya ses yalıtım filtrelerini çıkarın ve cihazın içini temizleyin.
 4. Cihazın içinde herhangi bir yabancı cisim varsa, bunları çıkarın ve hiçbir parçanın tıkanmadığından emin olun.
 5. Ürünün içini ve dışını sabunlu suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizleyin.
 6. Temizlik tamamlandıktan sonra, yağ filtresini düzgün bir şekilde kuruduktan sonra tekrar yerine taktığınızdan emin olun.

Yağ filtresini veya ızgarayı manuel olarak temizleyin

1. Yağ filtresini veya panjur sıcak sabunlu suya daldırın.
2. Filtreyi veya panjuru temizlemek için bir fırça kullanın.
3. Yağ filtresini iyice durulayın.
4. Yağ filtresinin iyice kurumasını bekleyin.

DİKKAT: Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik ürünleri kullanmayın. Yağ çıkmazsa, özel bir yağ çözücü kullanın.

TÜRKÇE

Yağ filtresinin bulaşık makinesinde yıkanması

1. Yağ filtresini gevşek bir şekilde bulaşık makinesine yerleştirin.

NOT: Yağ filtresi çok kirliyse, temizlemek için herhangi bir alet kullanmayın. Aşındırıcı, asitli veya alkali temizlik ürünleri kullanmayın.

2. Bulaşık makinesini çalıştırın.

NOT: 70°C'nin altında bir sıcaklık seçin.

3. Yağ filtresini bulaşık makinesinde yıkadıktan sonra yerine takmadan önce tamamen kurumasını bekleyin.

Cihazın iç kısmının temizlenmesi

1. Lastik tıpayı kullanarak cihaza giren sıvıları boşaltın. Bunu yapmadan önce ocağın soğuduğundan ve artık ısı göstergesinin kaybolduğundan emin olun.
2. Bir elinizle lastik tıpayı çıkarın ve diğer elinizle atık kutusunu tutun, cihazın içinde olabilecek sıvıları veya nesneleri boşaltın.
3. Yerine takmadan önce lastik tıpanın tıkalı olmadığından emin olun.
4. Cihaz soğuduktan sonra içine girmiş olan nesneleri çıkarın. Bunu yapmak için yağ filtresini çıkarın.

6. SORUN GİDERME

Uzun süreli kullanımdan sonra cihazda bazı hatalar veya arızalar meydana gelebilir. Aşağıdaki tablolar sorunun olası nedenlerini ve çözüm yollarını içermektedir.

Problem	Muhtemel nedenler	Muhtemel çözümler
İndüksiyonlu ocak açılmıyor.	Elektrik yok	Ocağın elektriğe bağlı olduğundan ve açık olduğundan emin olun. Elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin. Bu kontrollerden sonra sorun devam ederse Teknik Destek ile iletişime geçin.
Dokunmatik simgeler yanıt vermiyor.	Dokunmatik simgeler kilitli.	Dokunmatik simgelerin kilidini açın.

Kullanımı zorlaşan dokunmatik simgeler.	Simgelerin üzerinde hafif bir su tabakası olabilir veya bunlara basmak için parmak ucunuzu kullanıyor olabilirsiniz.	Dokunmatik simgelerin kuru olduğundan emin olun ve parmağınızın tabanıyla bastırın.
Cam çizilmiş.	Kaba tabanlı mutfak gereçleri kullanmıştır. Uygun olmayan ve aşındırıcı ovma süngerleri veya temizlik ürünleri kullanılmış.	Düz, pürüzsüz tabanlı pişirme gereçleri kullanın.
Bazı pişirme gereçleri çatırtı veya patlama sesleri çıkarır.	Bunun nedeni pişirme gerecinin bileşimi olabilir (farklı metallerden oluşan katmanların farklı şekilde titreşmesi).	Bu durum bazı pişirme kapları için normaldir ve bir arıza olduğunu göstermez.
İndüksiyonlu ocak, yüksek ısıda kullanıldığında hafif bir uğultu sesi çıkarır.	Bunun nedeni indüksiyonlu pişirme teknolojisidir.	Bu normaldir, ancak güç azaltılırsa gürültü azalmalı veya tamamen kaybolmalıdır.
İndüksiyonlu ocaktan gelen fan sesi duyuluyor.	Elektronik parçaların aşırı ısınmasını önlemek için indüksiyon plakasına entegre edilmiş bir soğutma fanı etkinleştirilmiştir. İndüksiyonlu ocak kapatıldıktan sonra bile çalışmaya devam edebilir.	Bu normaldir ve endişelenmenize gerek yoktur. Fan çalışırken ocağı elektrik kaynağından çekmeyin.

TÜRKÇE

Piştirme gereçleri ısınmıyor ve ekranda görünmüyor.	İndüksiyonlu ocak piştirme gereçlerini algılayamaz çünkü piştirme gereçleri indüksiyonlu piştirme için uygun değildir. İndüksiyonlu ocak piştirme gereçlerini algılamıyor çünkü piştirme yüzeyi için çok küçük veya piştirme yüzeyi üzerinde iyi ortalanmamış.	Sadece indüksiyonlu ocak ile uyumlu piştirme gereçleri kullanın. Piştirme gereçlerini ortalayın ve tabanının piştirme alanının boyutuna uygun olduğundan emin olun.
İndüksiyonlu ocak veya piştirme yüzeylerinden biri beklenmedik bir şekilde kendini kapattı, bir ses duyulur ve bir hata kodu görüntülenir (genellikle zamanlayıcı ekranında değişen bir veya iki rakam).	Teknik arıza.	Hata kodlarını not edin, indüksiyonlu ocağın elektrik bağlantısını kesin ve Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.

İndüksiyonlu ocak kendi kendine teşhis fonksiyonuna sahiptir. Bu fonksiyon sayesinde teknisyen, ocağı sökmek veya ocaktan çıkarmak zorunda kalmadan çeşitli bileşenlerin çalışmasını kontrol edebilir.

Problem	Muhtemel nedenler	Muhtemel çözümler
E1,E2,E7	Sıcaklık sensörü arızası.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
E3,E4	IGBT transistörün sıcaklık sensöründe hata.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
EU	Ekran kartı ile ana kart arasındaki bağlantı başarısız.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.

EL,EH	Anormal besleme voltajı.	Güç kaynağının normal olup olmadığını kontrol edin. Güç kaynağının normal olduğundan emin olduktan sonra ocağı yeniden bağlayın.
C1	İndüksiyonlu ocak sensörünün sıcaklığı çok yüksek.	İndüksiyonlu ocağın soğumasını bekleyin ve yeniden çalıştırın.
C2	IGBT transistör sensör sıcaklığı çok yüksek.	İndüksiyonlu ocağın soğumasını bekleyin ve yeniden çalıştırın.
F5	Soğutma fanı arızası.	İndüksiyonlu ocağın soğumasını bekleyin ve yeniden çalıştırın.
B3	Anormal davlumbaz sıcaklığı.	Motorun soğumasını bekleyin ve davlumbazı yeniden çalıştırın.
B5	Davlumbazın başlatılamaması.	Davlumbazda yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin ve yeniden çalıştırın.
B7	Davlumbazın başlatılamaması.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
Bd	Ekran kartı ile davlumbaz kontrol kartı arasındaki iletişimde arıza.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
EF	Aynı anda birden fazla dokunmatik simgeye basıldı.	Kontrol panelini temizleyin.
FC	Filtreyi değişikliği gerekli.	Filtreyi değiştirin.

Hata kodları ve muhtemel çözümler

Hata kodu	Problem	Çözüm
EL,EH	Güç kaynağının voltajı nominal voltajdan daha yüksek.	Güç kaynağının normal olup olmadığını kontrol edin. Güç kaynağının normal olduğundan emin olduktan sonra ocağı yeniden bağlayın.

TÜRKÇE

C1	İndüksiyonlu ocak sensörünün sıcaklığı çok yüksek.	Ocak sıcaklığının normale dönmesini bekleyin. ocacı yeniden başlatmak için açma/kapama simgesine basın.
C2	IGBT transistörünün sıcaklığı çok yüksek.	IGBT'nin sıcaklığının normale dönmesini bekleyin. Davlumbazı yeniden başlatmak için açma/kapama simgesine basın. Fanın düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin; çalışmıyorsa değiştirin.
B3	Davlumbaz kontrol kartı üzerindeki voltaj anormal.	Davlumbazı yeniden başlatmak için açma/kapama simgesine basın.
B7	Havalandırma sisteminin hava kanalı tamamen tıkalı.	Davlumbazı yeniden başlatmak için açma/kapama simgesine basın. Davlumbazda yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin ve yeniden çalıştırın.
E2	Cam seramik ocağın sıcaklık sensöründe arıza (kısa devre).	Bağlantıyı kontrol edin veya seramik ocaktaki sıcaklık sensörünü değiştirin.
E1	Cam seramik ocağın sıcaklık sensöründe arıza (açık devre).	
E7	Cam seramik ocağın sıcaklık sensöründe arıza (geçerli değil).	
E4	IGBT transistör sıcaklık sensörü arızası (kısa devre).	Anakartı değiştirin.
E3	IGBT transistör sıcaklık sensörü arızası (açık devre).	
B5	Havalandırma sisteminde hata.	Kontrol kartını veya davlumbaz motorunu değiştirin.
Bd	Ekran kartı ile davlumbaz kontrol kartı arasındaki iletişimde arıza.	Davlumbaz kontrolörünü, güç kaynağı kartını veya ekran kartını değiştirin ve bağlantı kablosunda hasar olup olmadığını kontrol edin.

Hata	Problem	Çözüm A	Çözüm B
Ocak çalıştırıldığında LED yanmıyor.	Elektrik yok.	Fişin prize sıkıca takıldığından ve priz in çalıştığından emin olun.	
	Dinamo ve ekran kartı arızalı.	Bağlantıları kontrol edin.	
	Priz hasar görmüş	Prizi değiştirin.	
	Ekran hasar görmüş.	Ekran plakasını değiştirin.	
Bazı dokunmatik simgeler yanıt vermiyor veya LED ekran normal çalışmıyor.	Ekran hasar görmüş.	Ekran plakasını değiştirin.	
Pişirme gücü seviyesi göstergesi yanıyor, ancak ocak ısınmıyor.	Ocak gözü sıcaklığı çok yüksek.	Ortam sıcaklığı çok yüksek olabilir. Hava girişi veya çıkışı tıkalı olabilir.	
	Fan arızalı.	Fanın düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin; çalışmıyorsa değiştirin.	
	Dinamo hasar görmüş	Dinamoyu değiştirin.	

TÜRKÇE

Ocak aniden ısıtmayı durdurur ve ekranda "u" sembolü yanıp söner.	Kullanılan pişirme gereci uygun değildir.	Uygun bir pişirme gereci kullanın.	Gereç algılama devresi hasar görmüş, güç kaynağı kartını değiştirin.
	Gereç çapı çok küçüktür.		
	Ocak aşırı ısınmış.	Ocak sıcaklığının normale dönmesini bekleyin. ocağı yeniden başlatmak için açma/kapama simgesine basın.	
Aynı boyuttaki gözleri ısıtmaya çalışırken, ekranda "u" sembolü görüntülenir.	Güç kaynağı kartı ve ekrana kartı arızalı.	Bağlantıları kontrol edin.	
	İletişim ünitesinin ekran kartı hasar görmüş.	Ekran kartını değiştirin.	
	Ana kart hasar görmüş.	Anakartı değiştirin.	
Vantilatör motoru garip sesler çıkarıyor.	Motor vantilatörü hasar görmüş.	Vantilatör değiştirin	

Yaygın arızaları onarmak için bu talimatları uygulayın.

Tehlikeyi ve indüksiyonlu ocağın hasar görmesini önlemek için üniteyi kendi başınıza sökmeye çalışmayın.

7. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı A01_EU01_100089

Ürün: Bolero Squad IH 4800 TotalFlex80

Toplam güç: 7400W

Davlumbaz gücü: 160W

Minimal gerilim 220-240~ / 380-415V 3N~

Nominal frekans: 50/60Hz

A:2200W/3300W(B)

B:2200W/3300W(B)

C:2200W/3300W(B)

D:2200W/3300W(B)

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama		A01_EU01_100089	
Yıllık enerji tüketimi	$AEC_{davlumbaz}$	29,9	kWh/a
Geçici artış faktörü	f	1,0	
Akış dinamiği verimliliği	$FDE_{davlumbaz}$	28,4	
Enerji Verimliliği Endeksi	$EEI_{davlumbaz}$	49,5	
Maksimum verimlilik noktasında ölçülen hava akışı	Q_{BEP}	29,1	m ³ /h
Maksimum verimlilik noktasında ölçülen hava basıncı	P_{BEP}	287	Pa
Maksimum hava akışı (En yüksek ayar)	Q_{max}	543,8	m ³ /h
Maksimum hava akışı (Boost fonksiyonu)	Q_{max}	636,4	m ³ /h
Maksimum verimlilik noktasında ölçülen elektrik giriş gücü	W_{BEP}	82	W
Aydınlatma sisteminin nominal gücü	W_L	N/A	W
Piştirme alanı üzerindeki aydınlatma sisteminin ölçülen aydınlığı	E_{media}	N/A	lux
Bekleme modunda güç tüketimi	P_s	N/A	W
Kapalı modda güç tüketimi	PO	0,42	W
Gürültü seviyesi (Boost fonksiyonu)	L_{WA}	70	dB
Ses seviyesi (En yüksek ayar)	L_{WA}	65	dB
Ses seviyesi (en düşük ayar)	L_{WA}	57	dB

TÜRKÇE

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama	A01_EU01_100089		
Plaka tipi mutfak ocağı	Elektrikli plaka		
spot ışığı seçicileri ve/veya pişirme gözleri sayısı		2 bölme	
Isıtma teknolojisi (indüksiyonlu ocaklar ve pişirme gözleri, radyasyonlu ocaklar, katı ocaklar)	Pişirme gözleri		
	Sembol	Değer	Birim
Dairesel pişirme gözleri veya pişirme bölmeleri için: her bir elektrikli pişirme gözünün kullanılabilir alanının çapı, yaklaşık 5 mm'ye tamamlanmıştır	Ø	Sağ kısım 37,5 x 20,5 Sol kısım 37,5 x 20,5	cm
Dairesel olmayan gözler veya pişirme bölmeleri için: her bir gözün veya elektrikli pişirme bölmesinin kullanılabilir yüzeyinin genişliği ve uzunluğu, en yakın 5 mm'ye tamamlanmıştır	L W	N/A N/A	cm
Bölme veya pişirme gözü başına enerji tüketimi, kg başına hesaplanmıştır (*)	EC _{elektrikli pişirme}	Sol kısım 179,6 Sağ kısım 182,3	Wh/kg
Ocağın enerji tüketimi, kg başına hesaplanmıştır (*)	EC _{elektrikli ocak}	181,0	Wh/kg

"Kapalı" moddaki güç tüketimi EN 50564:2011 ve 1275/2008/EC ve 801/2013/EC Avrupa yönetmelikleri yönergeleri kullanılarak 0,42W'tır. Bu amaçla, cihaz herhangi bir işlev gerçekleştirmeden şebekeye bağlanır. Cihazın açma kapatma düğmesi/kontrolörü "kapalı" konumdadır.

66/2014 SAYILI TÜZÜK (AB)

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

8. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir. Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. GARANTİ VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

10. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

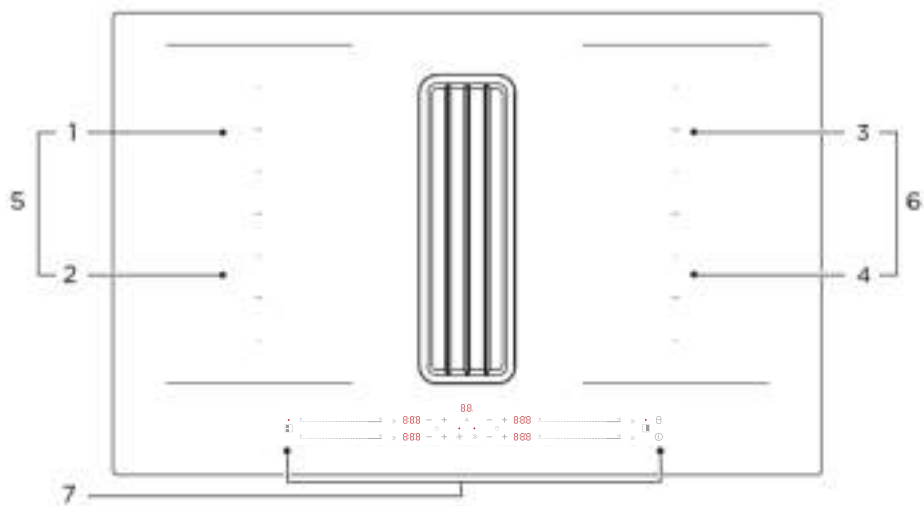


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

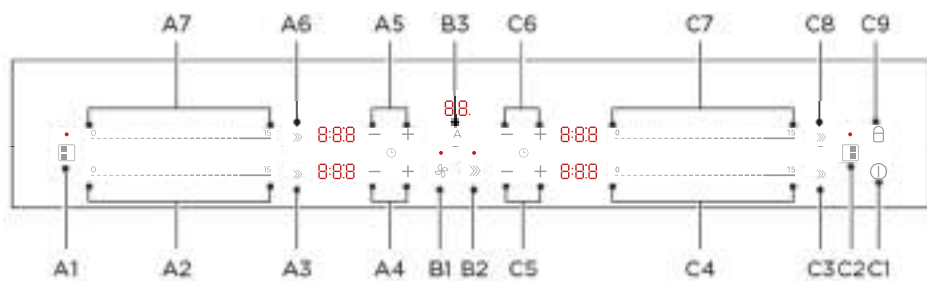


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

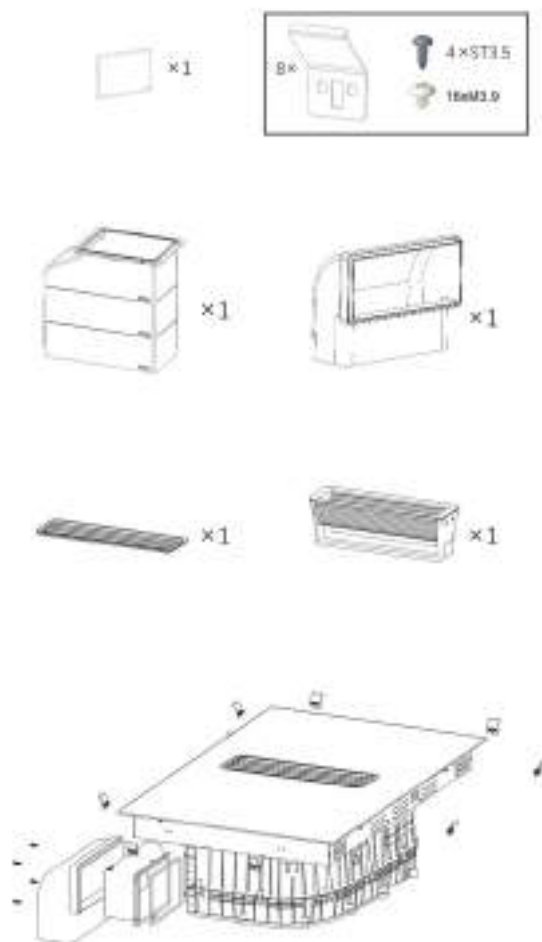


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

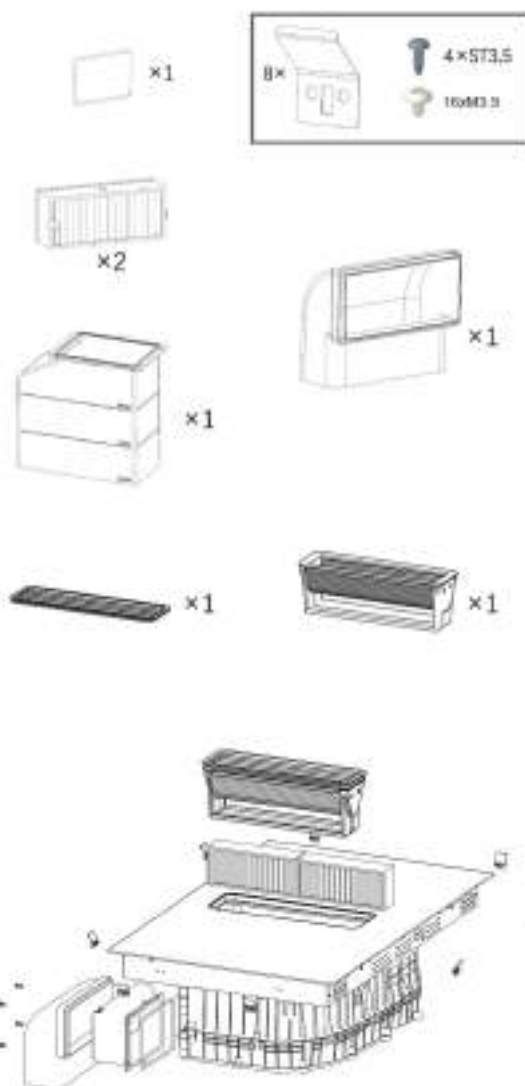


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

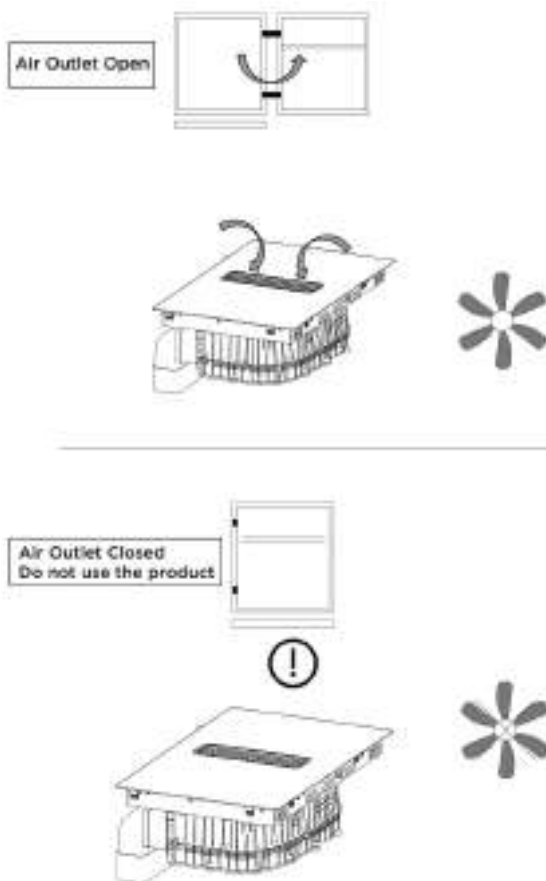


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

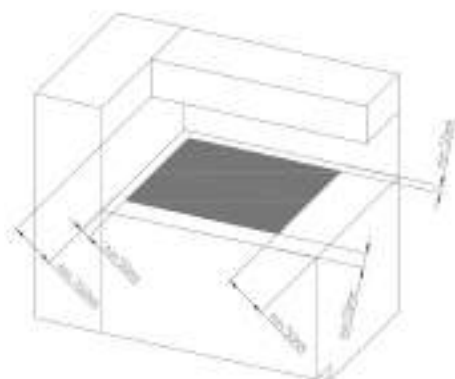


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

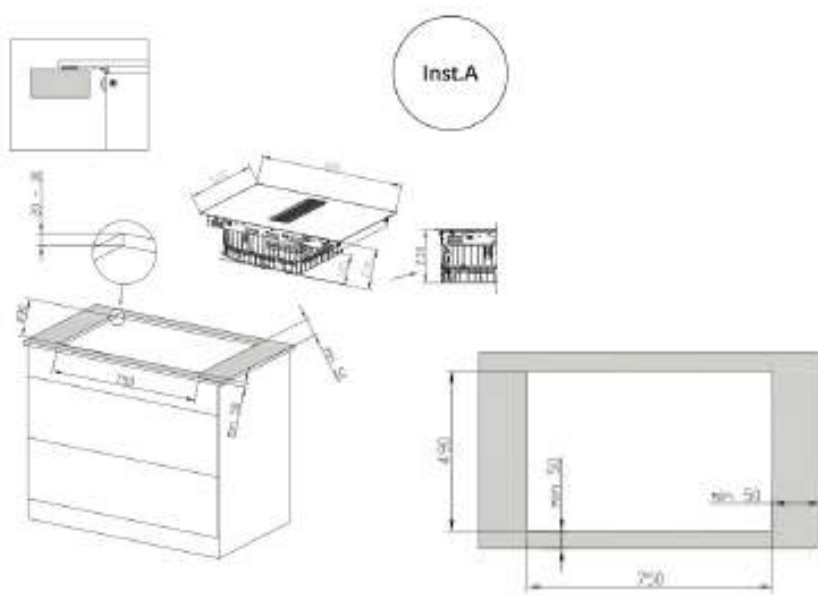


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

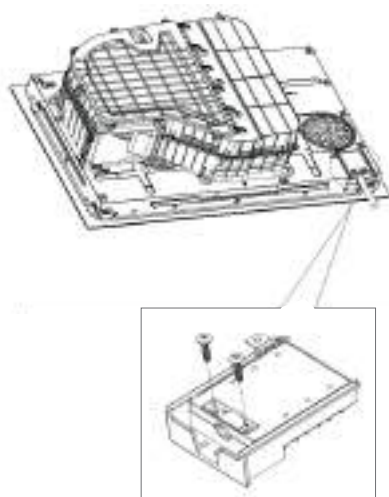


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

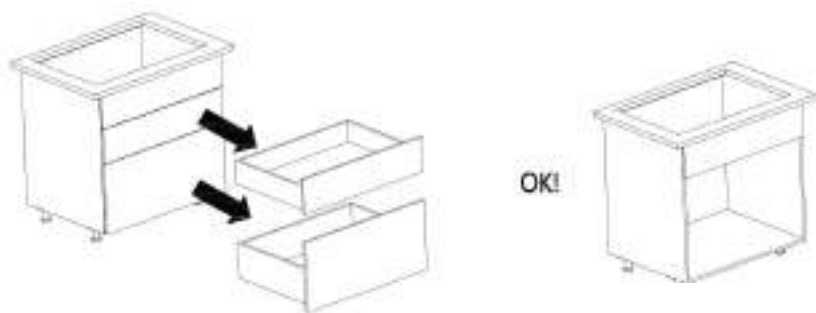


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

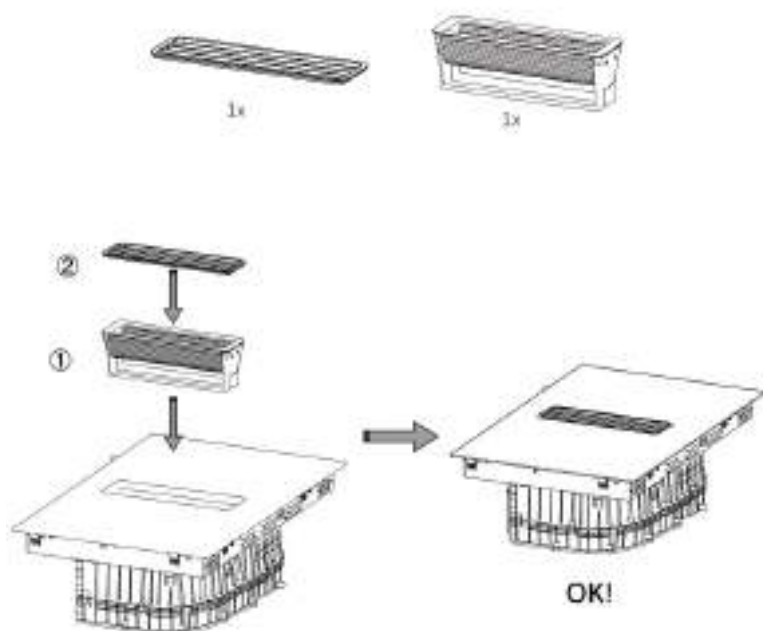


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

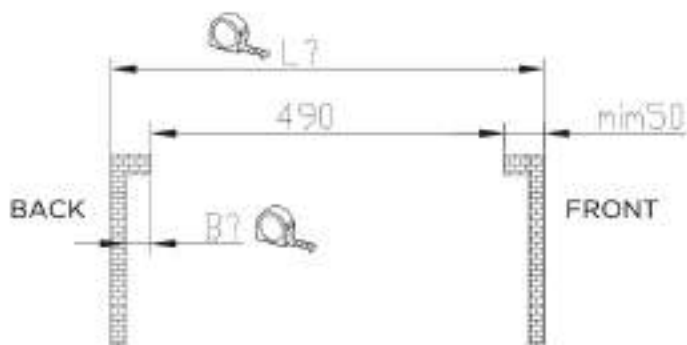


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

① S1:L≤600

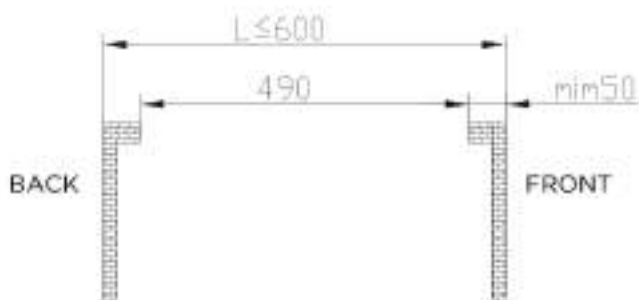
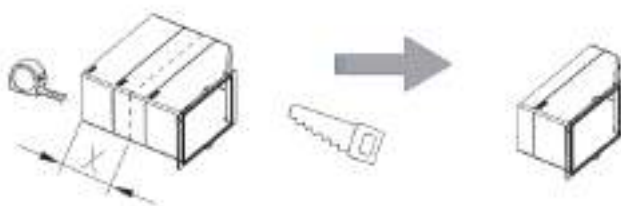


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14



$X=186-B$

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15

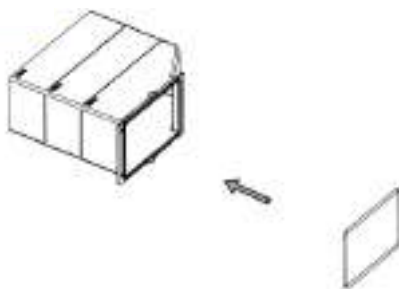


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 16

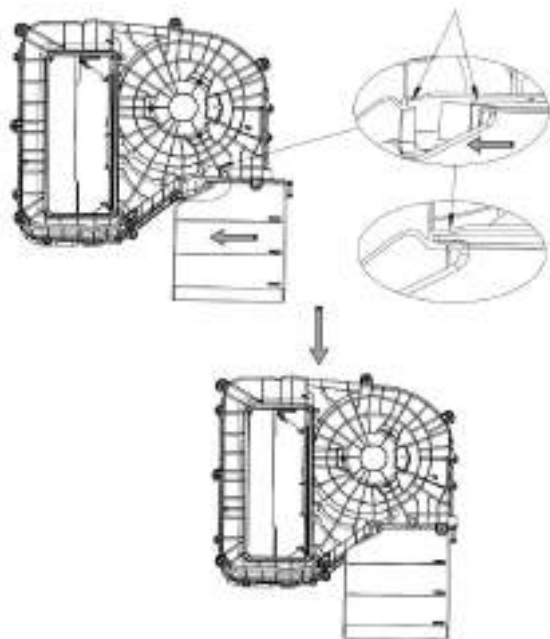


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 17

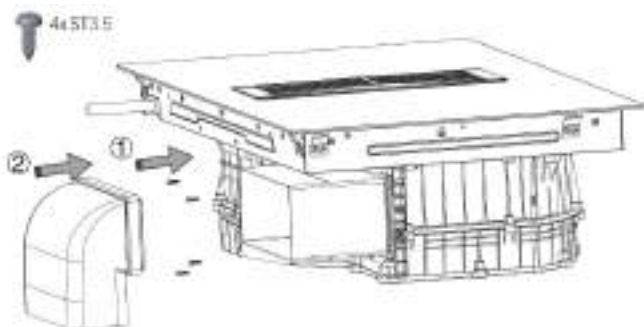


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 18



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 19

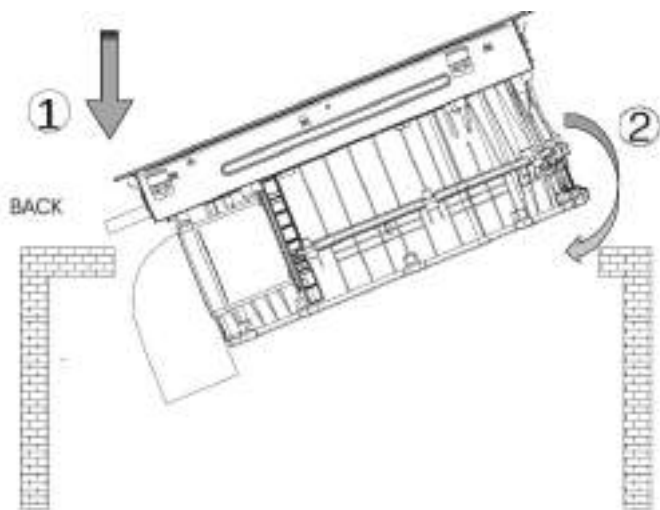
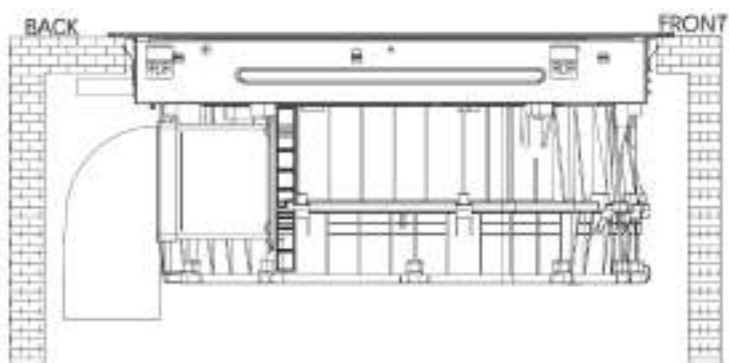
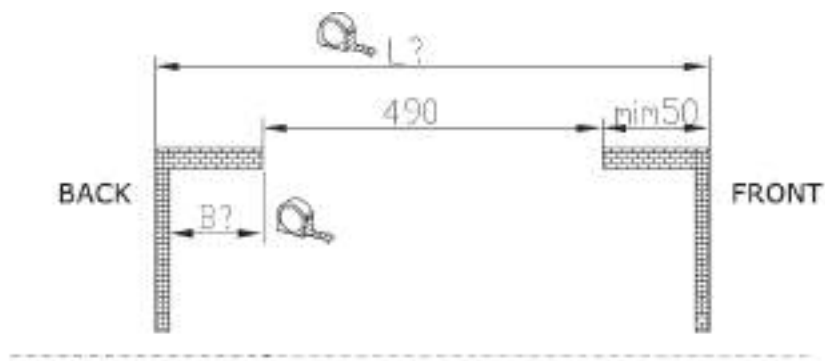


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 20



OK!

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 21



ⓘ S2: $L > 600$

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 22

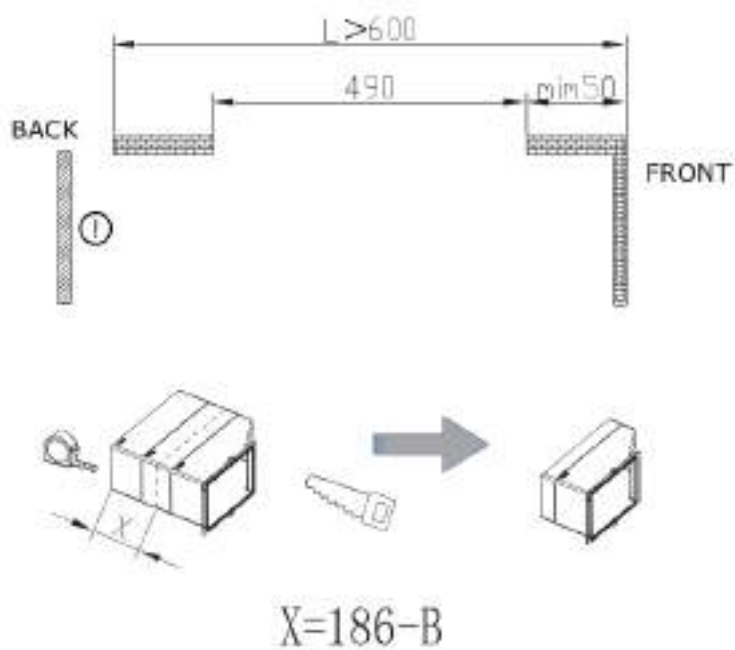


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 23

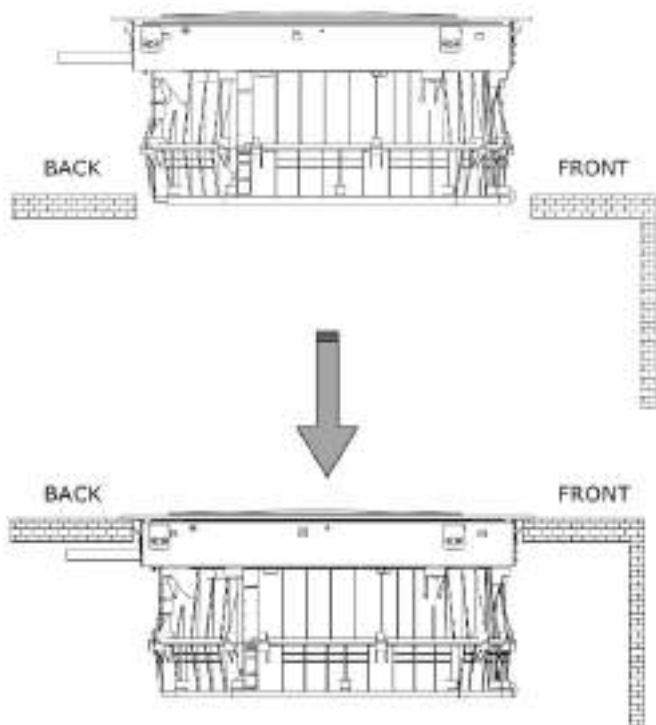


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 24

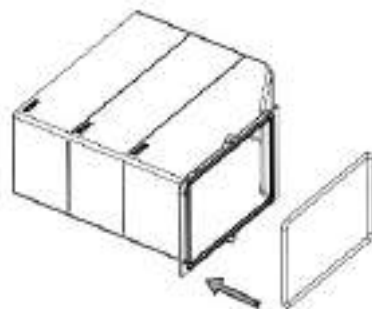


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 25

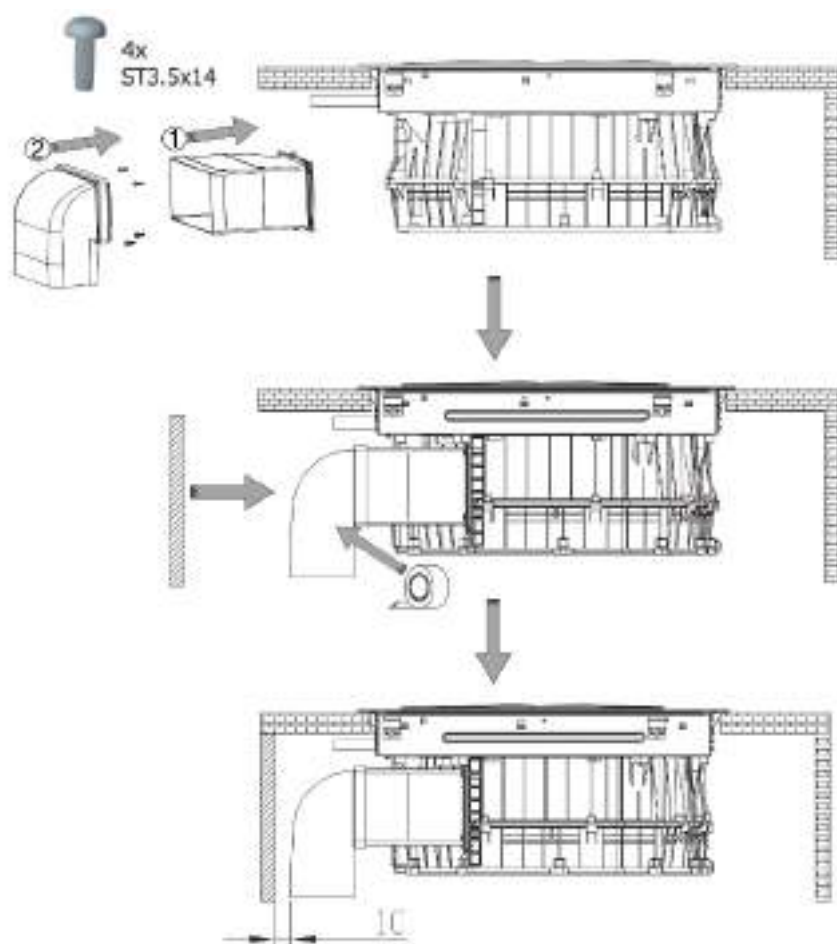


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 26

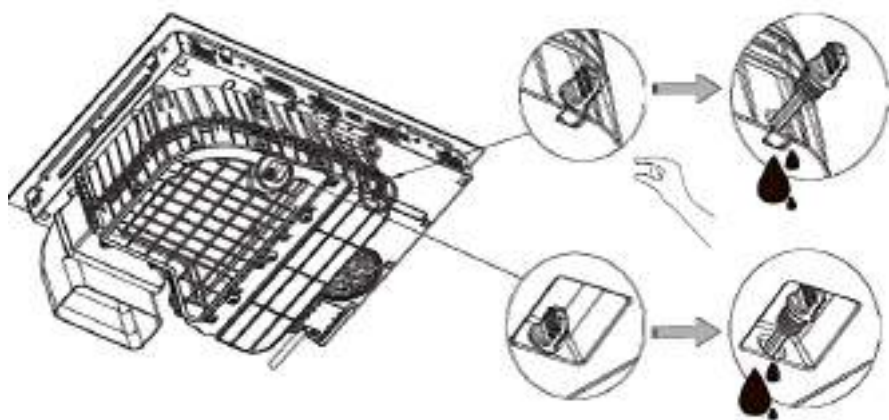


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 27

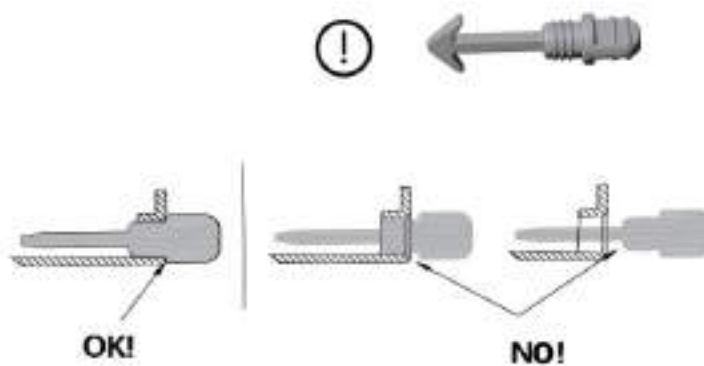


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 28

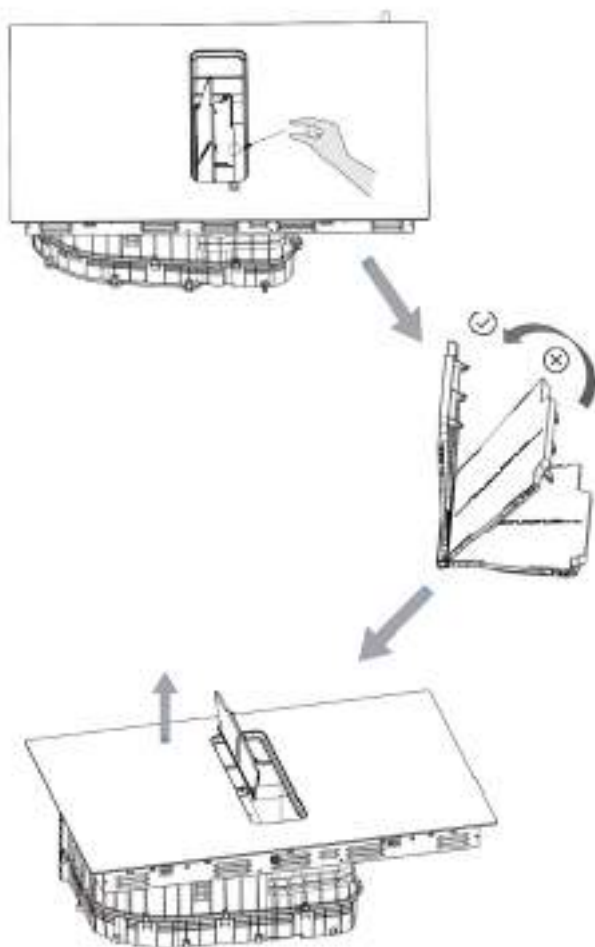


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 29

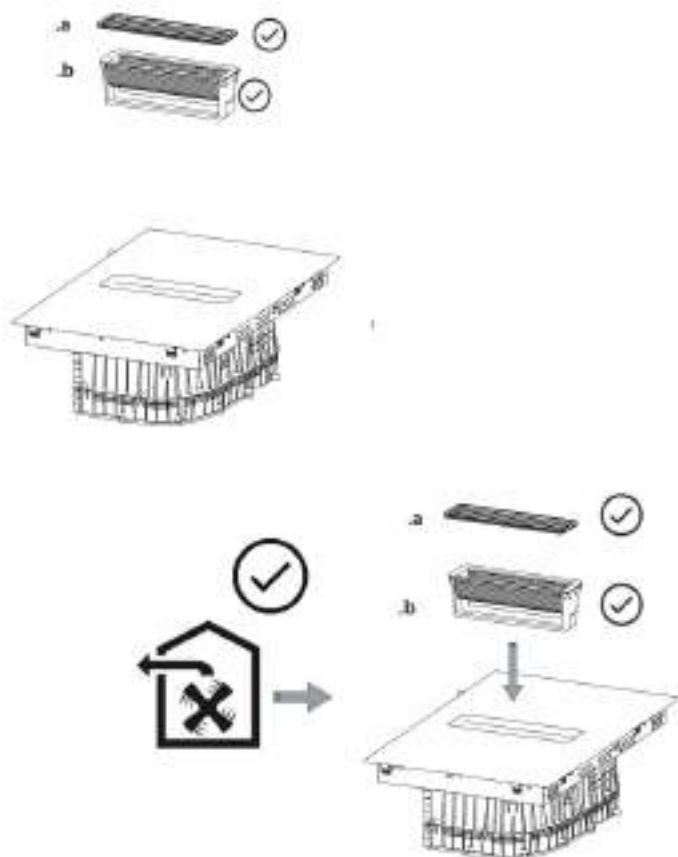
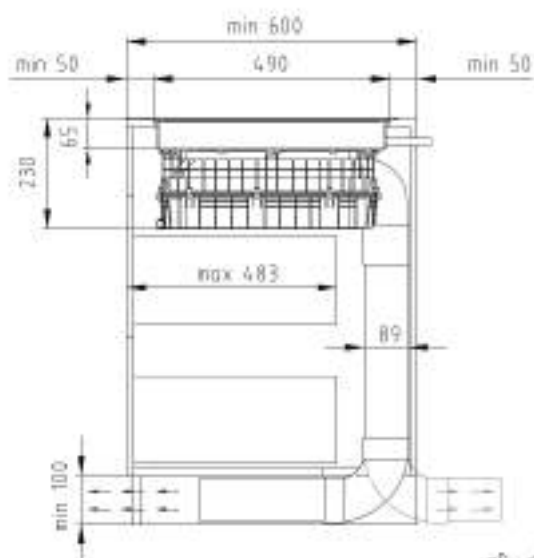


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 30



OKI

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 31

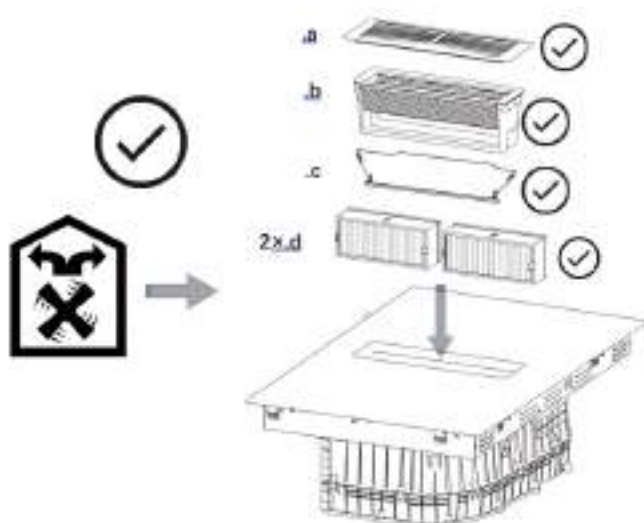


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 32

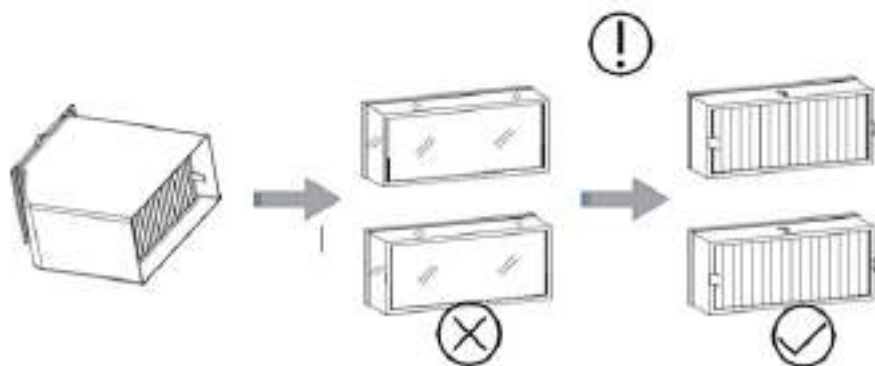


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 33

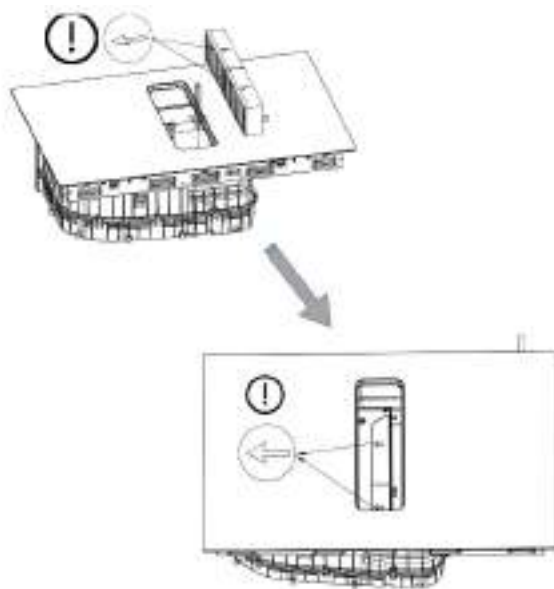


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 34

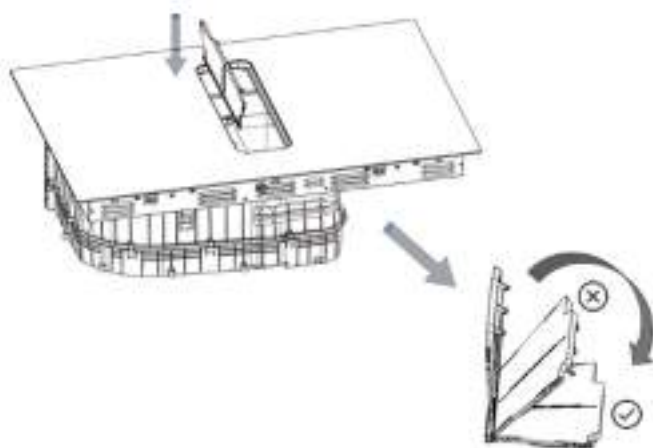


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 35

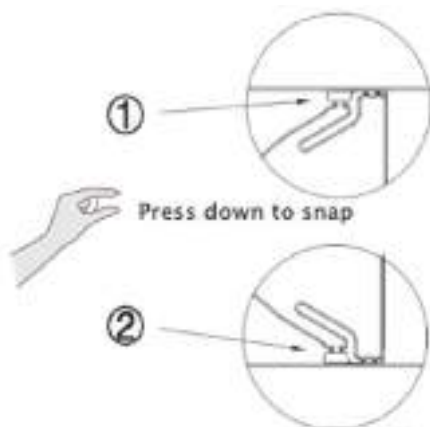


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 36

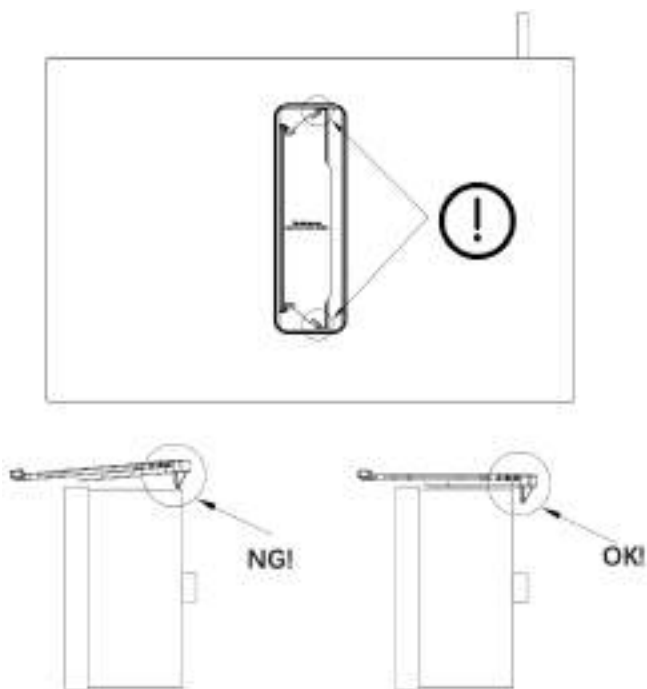


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 37

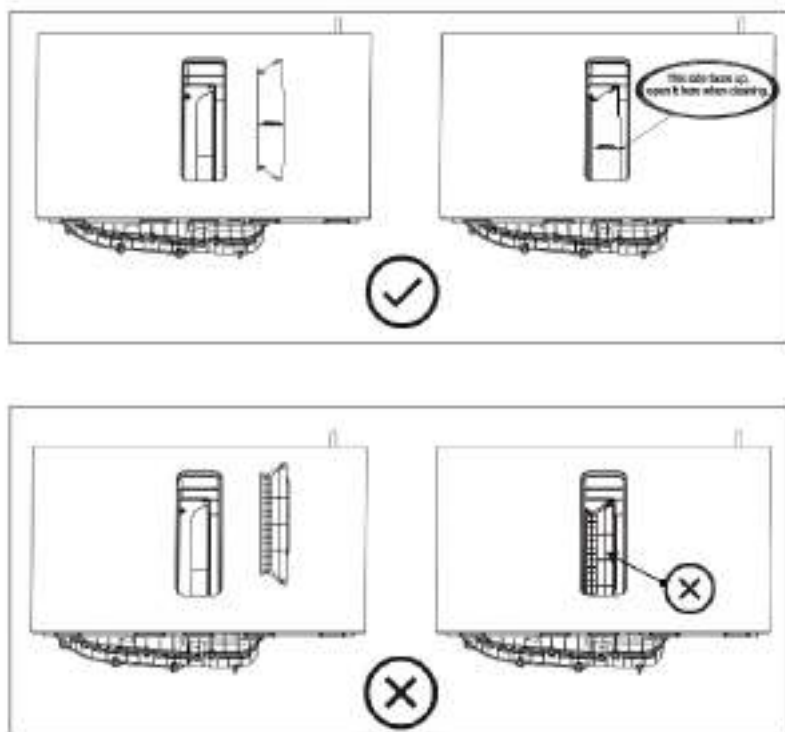


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 38

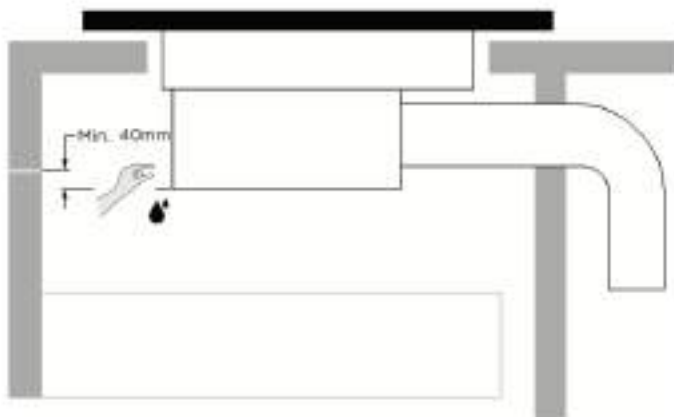
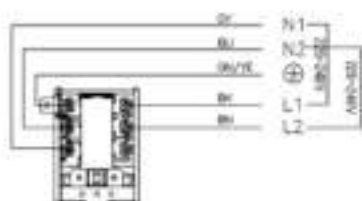
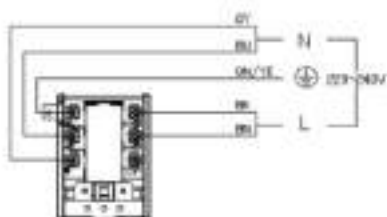


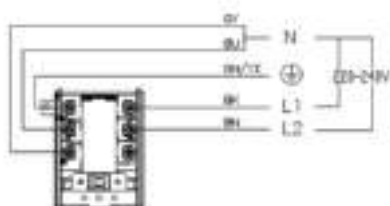
Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 39



220-240V/380-415V



220-240V 1N-



220-240V/380-415V

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 40

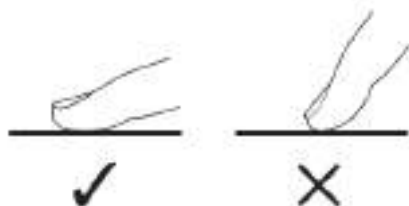


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 41



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 42

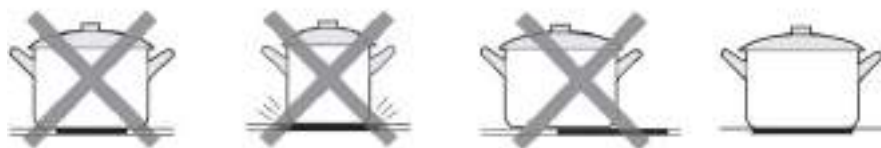


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 43



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 44

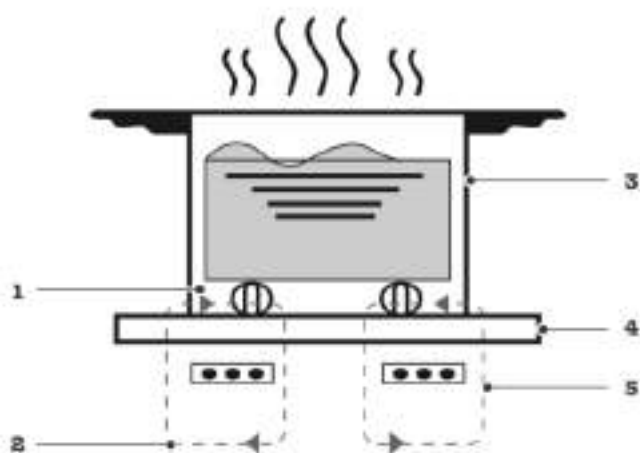


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 45

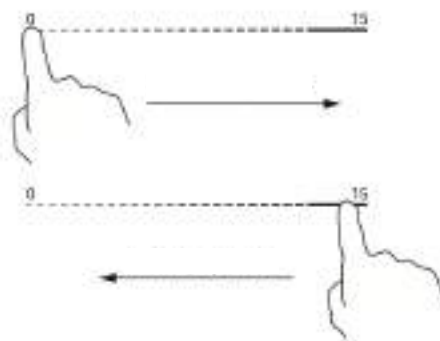


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 46



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 47



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 48



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 49



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 50

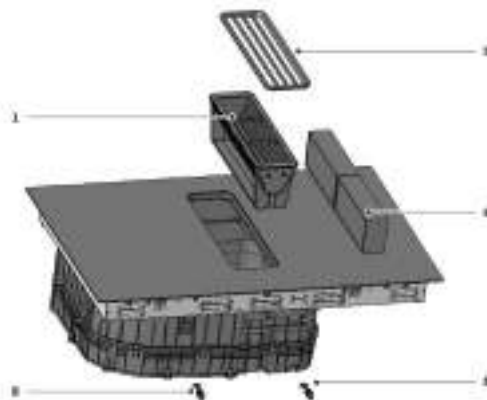


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 51

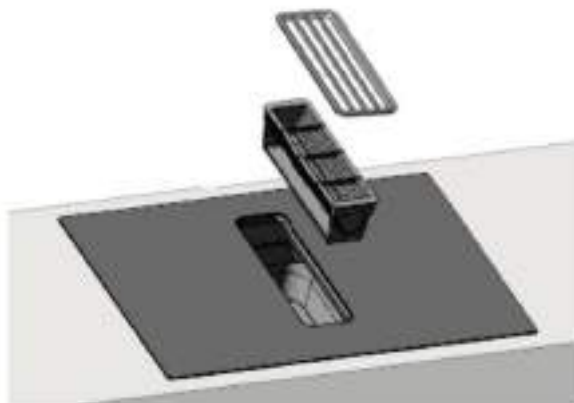


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 52

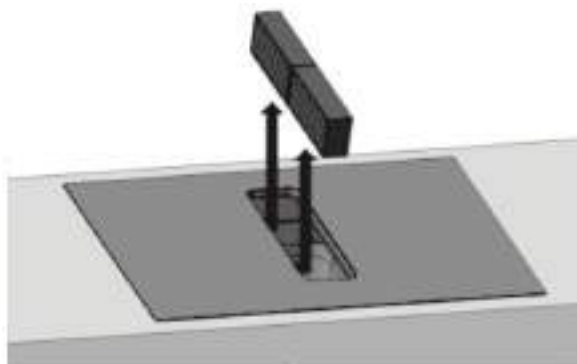


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 53

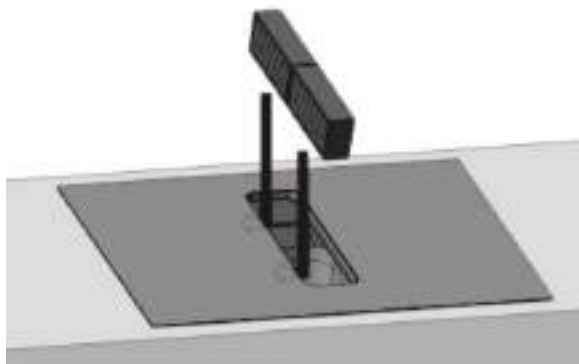


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 54

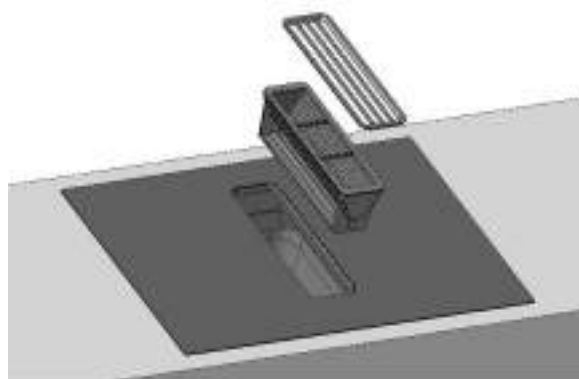


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 55

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01240510