

cecotec

BOLERO SQUAD G 1200F INOX

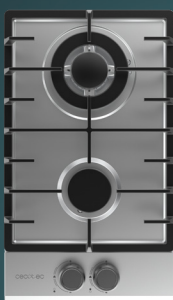
BOLERO SQUAD G 2200F INOX

BOLERO SQUAD G 3200F INOX

BOLERO SQUAD G 4200F INOX

BOLERO SQUAD G 5200F INOX

Placa de gas / Gas hob



bolero

Manual de instrucciones

Instruction manual

Manuel d'instructions

Bedienungsanleitung

Manuale di istruzioni

Manual de instruções

Handleiding

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Kullanma kılavuzu

Οδηγίες χρήσης

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	10
Instructions de sécurité	14
Sicherheitshinweise	20
Istruzioni di sicurezza	25
Instruções de segurança	30
Veiligheidsvoorschriften	36
Instrukcje bezpieczeństwa	41
Bezpečnostní pokyny	46
Güvenlik talimatları	51
Instruccions de seguretat	55
Οδηγίες ασφαλείας	60

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	66
2. Antes de usar	66
3. Instalación	66
4. Funcionamiento	70
5. Limpieza y mantenimiento	71
6. Resolución de problemas	72
7. Especificaciones técnicas	73
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	78
9. Garantía y SAT	78
10. Copyright	78

INDEX

1. Parts and components	79
2. Before use	79
3. Installation	79
4. Operation	83
5. Cleaning and maintenance	84
6. Troubleshooting	85
7. Technical specifications	86
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	91
9. Technical support and warranty	91
10. Copyright	91

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	92
2. Avant utilisation	92
3. Installation	92
4. Fonctionnement	96
5. Nettoyage et entretien	97

6. Résolution de problèmes	98
7. Spécifications techniques	100
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	105
9. Garantie et SAV	105
10. Copyright	105

INHALT

1. Teile und Komponenten	106
2. Vor dem Gebrauch	106
3. Montage	106
4. Bedienung	110
5. Reinigung und Wartung	112
6. Problembehebung	113
7. Technische Spezifikationen	114
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	119
9. Garantie und Kundendienst	119
10. Copyright	119

INDICE

1. Parti e componenti	120
2. Prima dell'uso	120
3. Installazione	120
4. Funzionamento	124
5. Pulizia e manutenzione	125
6. Risoluzione dei problemi	126
7. Specifiche tecniche	128
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	132
9. Garanzia e supporto tecnico	133
10. Copyright	133

ÍNDICE

1. Peças e componentes	134
2. Antes de usar	134
3. Instalação	134
4. Funcionamento	138
5. Limpeza e manutenção	139
6. Resolução de problemas	140
7. Especificações técnicas	142
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	146
9. Garantia e SAT	147
10. Copyright	147

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	148
2. Vóór u het apparaat gebruikt	148
3. Installatie	148
4. Werking	152
5. Schoonmaak en onderhoud	153
6. Probleemoplossing	154
7. Technische specificaties	156
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	160
9. Garantie en technische ondersteuning	160
10. Copyright	161

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	162
2. Przed użyciem	162
3. Instalacja	162
4. Funkcjonowanie	166
5. Czyszczenie i konserwacja	167
6. Rozwiązywanie problemów	168
7. Specyfikacja techniczna	170
8. Recycling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	174
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	174
10. Prawa autorskie	175

OBSAH

1. Díly a součásti	176
2. Před používáním	176
3. Instalace	176
4. Provoz	180
5. Čištění a údržba	181
6. Řešení problémů	182
7. Technické specifikace	183
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	188
9. Záruka a technický servis	188
10. Copyright	188

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	189
2. Kullanmadan önce	189
3. Kurulum	189
4. Kullanım	193
5. Temizlik ve bakım	194

6. Sorun Giderme	195
7. Teknik bilgiler	196
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	200
9. Garanti ve Teknik servis	201
10. Telif Hakları	201

ÍNDEX

1. Peces i components	202
2. Abans de fer servir	202
3. Instal·lació	202
4. Funcionament	206
5. Neteja i manteniment	207
6. Resolució de problemes	208
7. Especificacions tècniques	210
8. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	214
9. Garantia i SAT	214
10. Copyright	215

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	216
2. Πριν από τη χρήση	216
3. Εγκατάσταση	216
4. Λειτουργία	220
5. Καθαρισμός και συντήρηση	222
6. Επίλυση προβλημάτων	223
7. Τεχνικές προδιαγραφές	224
8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	229
9. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	229
10. Copyright	229

NOTA

EU01_100179 - Bolero Squad G 1200F Inox
EU01_100184 - Bolero Squad G 2200F Inox
EU01_100188 - Bolero Squad G 3200F Inox
EU01_100193 - Bolero Squad G 4200F Inox
EU01_100197 - Bolero Squad G 5200F Inox

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

GR • Η κωδικοποίηση στο παρόν εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κωδικών της συσκευής.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- La instalación y conexión del aparato deben ser realizadas por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.
- El aparato debe estar bien equipado e instalado en un mueble de cocina y una encimera apta y homologada.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- **ADVERTENCIA:** el aparato y sus partes accesibles pueden ponerse calientes durante el uso. Conviene tener en cuenta evitar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.
- **PRECAUCIÓN:** las piezas accesibles pueden estar calientes cuando la placa está en funcionamiento o después de su uso. Los niños pequeños deben estar alejados.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo y presión del gas) son compatibles con las del aparato.
- Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la placa de características.
- Esta placa de gas no está conectada a ningún sistema de evacuación de gases de combustión. Se debe instalar y conectar respetando la normativa de instalación vigente. Preste especial atención a los requisitos correspondientes sobre ventilación.

- **ADVERTENCIA:** el uso de una placa de gas conlleva la emisión de calor, humedad y gases combustibles en la estancia en la que está instalada. Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, especialmente cuando la placa esté en funcionamiento. Mantenga abiertos los canales de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (por ejemplo, una campana extractora).
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o el aumento de la potencia de la campana extractora.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y persona 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 no está destinado a funcionar por medio de un temporizador externo o de un sistema de control remoto separado.
- **ADVERTENCIA:** cocinar sin vigilancia sobre una placa de gas con grasa o aceite puede ser peligroso y puede tener como resultado un incendio. **NUNCA** intentar extinguir un fuego con agua, se debe desconectar el aparato y entonces cubrir las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **PRECAUCIÓN:** el proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocina debe ser vigilado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** peligro de incendio: no colocar objetos sobre las superficies de cocinado. El dispositivo podría encenderse accidentalmente o aún estar caliente, lo que significa que los objetos podrían derretirse, calentarse o incendiarse.

- **ADVERTENCIA:** use sólo las parrillas suministradas junto con el dispositivo o indicadas como adecuadas por Cecotec. El uso de parrillas inapropiadas puede causar accidentes.
- El aparato no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- No modifique el aparato de ninguna forma.
- La placa de gas no se puede utilizar como superficie de apoyo o de trabajo.
- El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas locales.
- No coloque el aparato encima de un lavavajillas o una secadora para evitar que el vapor lo dañe.
- Apague los quemadores después de su uso.
- Vigile la cocción de alimentos muy grasos o aceitosos para evitar incendios.
- Tenga cuidado de no quemarse mientras o después de utilizar el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable de ningún aparato fijo o móvil toque el quemador o los utensilios de cocina calientes.
- No cubra nunca el aparato con un paño o una lámina de protección para evitar sobrecalentamiento e incendios.
- Asegúrese de que el aparato esté suficientemente ventilado según estas instrucciones.
- Evite que caigan objetos de cualquier tamaño sobre el aparato.
- No deje los utensilios de cocina vacíos sobre los quemadores.
- No guarde nunca objetos inflamables (p. ej. aerosoles) en el espacio situado debajo de la placa de gas. Los cajones/armarios y su contenido deben ser termorresistentes.
- Precauciones en caso de avería: si detecta una avería, apague el aparato y desconéctelo.
- La reparación del aparato debe ser realizada por

profesionales cualificados. No intente arreglar el aparato por su cuenta.

- Asegúrese siempre de que los utensilios de cocina están bien centrados sobre el quemador. El fondo de los utensilios de cocina debe cubrir lo más posible el quemador.
- Coloque siempre el utensilio de cocina sobre la parrilla, nunca sobre la tapa del quemador o directamente sobre el propio quemador.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o el aumento de la potencia de la campana extractora.
- Este aparato ha sido diseñado sólo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, para calentar habitaciones.
- Nunca sumerja las tapas de los quemadores ni las parrillas calientes en agua fría. El rápido enfriamiento puede dañar el esmalte.
- Utilice siempre utensilios de cocina adecuados.
- Se recomienda realizar la limpieza de las piezas del quemador con regularidad para garantizar un funcionamiento óptimo y seguro.
- Mantenga cualquier elemento textil como guantes o paños de cocina alejados de la llama del quemador.
- No utilice planchas o placas para hornear.
- El dispositivo sólo puede funcionar de forma eficiente si los componentes del quemador se han instalado de forma correcta, garantizando que los utensilios de cocina (sartenes, cazos, ollas...) puedan colocarse de forma estable.
- Las bandejas de aluminio o el papel de aluminio no son adecuados como utensilios de cocina. Tanto las tapas de los quemadores como las parrillas pueden sufrir daños.

- Nunca realice un flambeado bajo una campana extractora. Las llamas altas pueden provocar un incendio, incluso si la campana extractora está apagada.
- Cuando la placa se utilice por primera vez, notará un cierto olor, no se preocupe, esto es normal y desaparecerá con el uso.
- El aparato no debe colocarse ni utilizarse en el exterior.
- No utilice el aparato a temperatura ambiente inferior a 5 °C.
- La distancia entre la sartén y una pared no resistente al calor siempre debe ser superior a un centímetro. En el caso de distancias menores, la alta temperatura puede provocar que la superficie de la pared se decolore o deforme.
- Los componentes del quemador están calientes durante e inmediatamente después de su uso. No los toque y evite el contacto con materiales no resistentes al calor.
- Nunca abra la carcasa del aparato.
- No utilice un limpiador a presión o a vapor para limpiar la placa.
- Nunca caliente latas cerradas. La acumulación de presión podría provocar una explosión.
- Si utiliza un protector de encimera, asegúrese de que sea adecuado.
- ¡ADVERTENCIA! Cecotec no se responsabiliza de incidencias o daños producidos por un uso indebido fuera de las normas establecidas en este manual de instrucciones o por el incumplimiento de las instrucciones y advertencias de seguridad.
- Los posibles daños causados por una conexión incorrecta, un ajuste incorrecto o un uso incorrecto no están cubiertos por la garantía.
- Cecotec no se hace responsable de cualquier daño, accidente, o incidencia que resulte del mal uso de este dispositivo. Es

responsabilidad del usuario operar y mantener el dispositivo según las instrucciones y recomendaciones detalladas en este manual. El no seguir las instrucciones puede resultar en daños personales, materiales, o en la pérdida de la garantía del producto.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read the following instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- The installation and connection of the appliance must be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.
- The appliance must be properly fitted and installed in a suitable and approved kitchen unit and worktop.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- **WARNING:** the appliance and its accessible parts may heat up during use. Be careful with the heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- **CAUTION:** accessible parts may be hot during operation or after use. Keep children away from the appliance when in use.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) are compatible with those of the appliance.
- The setting conditions for this appliance are indicated on the rating plate.

- This gas hob is not connected to any flue-gas evacuation system. It must be installed and connected in compliance with current installation regulations. Pay particular attention to the relevant ventilation requirements.
- **WARNING:** during use, a gas hob emits heat, moisture, and fuel gases into the room where it is located. Make sure that the room is well ventilated, especially when the hob is in operation. Keep natural ventilation channels open or install a mechanical-ventilation device (for example, an extractor hood).
- Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, e.g. opening a window, or increasing the extractor hood power.
- This appliance can be used by children aged 8 years 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.
- The appliance is not intended to operate by means of an external timer or a separate remote-control system.
- **WARNING:** unattended cooking on a greasy or oily gas hob can be dangerous and may result in a fire. NEVER attempt to extinguish fire with water. Switch off the appliance and cover the flames, e.g., with a fireproof lid or blanket.
- **CAUTION:** always supervise the cooking process. Continuously monitor cooking during operation.
- **WARNING:** fire hazard. Do not place objects on the cooking surfaces. The appliance could accidentally ignite or still be hot, which means that objects could melt, heat up or catch fire.

- **WARNING:** only use the pan supports supplied with the appliance or indicated as suitable by Cecotec. The use of unsuitable pan supports can cause accidents.
- The appliance must not be installed behind a decorative door to avoid overheating.
- Do not modify the appliance in any way.
- The gas hob cannot be used as a support or work surface.
- The appliance must be earthed in accordance with local regulations.
- Do not place the appliance on top of a dishwasher or tumble dryer to avoid steam damage.
- Turn off the burners after use.
- Monitor the cooking of very fatty or oily foods to avoid fire.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure that no cable of any fixed or mobile appliance touches the burners or hot cookware.
- Never cover the appliance with a cloth or protective film to prevent overheating and fire.
- Make sure the appliance is sufficiently ventilated according to these instructions.
- Do not allow objects of any size to fall onto the appliance.
- Do not leave empty cookware on the burners.
- Never store flammable objects (e.g., aerosols) in the space under the gas hob. Drawers/cabinets and their contents must be heat resistant.
- Precautions in the event of a fault: if you notice a fault, switch off and unplug the appliance.
- Repair of the appliance must be carried out by qualified professionals. Do not try to fix the appliance yourself.
- Always make sure that the cookware is well centred on the burner. The bottom of the cookware should cover the burner as much as possible.

- Always place the cookware on the pan support, never on the burner cap or directly on the burner itself.
- Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, e.g. opening a window, or increasing the extractor hood power.
- This appliance is designed for cooking only. It must not be used for other purposes, e.g. for heating rooms.
- Never immerse burner caps or pan supports in cold water. Fast cooling can damage the enamel.
- Always use suitable cookware.
- Regular cleaning of the burner parts is recommended to ensure optimum and safe operation.
- Keep any textiles such as gloves or tea towels away from the burner flame.
- Do not use baking griddles or trays.
- The appliance can only work efficiently if the burner components have been installed correctly, ensuring that cooking utensils (frying pans, pots, pans, among others) can be placed in a stable position.
- Aluminium trays or aluminium foil are not suitable as cooking utensils. Both burner caps and pan supports may be damaged.
- Never flambé under an extractor hood. High flames can cause a fire, even if the extractor hood is switched off.
- When the hob is used for the first time, you will notice some odour, do not worry, this is normal and will disappear with use.
- The appliance must not be placed or used outdoors.
- Do not use the appliance at room temperatures below 5 °C.
- The distance between the frying pan and a non-heat resistant wall should always be more than one centimetre. For shorter distances, the high temperature may cause the wall surface to discolour or warp.

- The burner components are hot during and immediately after use. Do not touch them and avoid contact with non-heat resistant materials.
- Never open the housing of the appliance.
- Do not use a pressure washer or steam cleaner to clean the hob.
- Never heat closed cans. Pressure build-up could cause an explosion.
- If you use a worktop protector, make sure it is suitable.
- **WARNING!** Cecotec accepts no liability for incidents or damage caused by improper use outside the rules set out in this instruction manual, or by non-compliance of these safety instructions and warnings.
- Possible damage produced by incorrect installation, setting or use is not covered by the warranty.
- Cecotec is not responsible for any damage, accident, or incident resulting from the misuse of this device. It is the responsibility of the user to operate and maintain the appliance according to the instructions and recommendations detailed in this manual. Failure to follow instructions may result in personal injury, property damage, or loss of product warranty.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- L'installation et la connexion de l'appareil doivent être réalisées par des spécialistes autorisés. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de connexion.

- L'appareil doit être correctement équipé et installé dans un meuble de cuisine et un plan de travail appropriés et approuvés.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.
- ATTENTION : les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement ou après chaque utilisation. Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (type et pression de gaz) sont compatibles avec celles de l'appareil.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cette plaque de cuisson à gaz n'est pas raccordée à un système d'évacuation des gaz de combustion. Elle doit être installée et raccordée conformément aux réglementations en vigueur en matière d'installation. Faites particulièrement attention aux exigences en matière de ventilation.
- AVERTISSEMENT : l'utilisation d'une plaque de cuisson à gaz entraîne l'émission de chaleur, d'humidité et de gaz combustibles dans la pièce où elle est installée. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement. Laissez les canaux de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (par exemple, une hotte aspirante).

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance de la hotte aspirante.
- 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 n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- **AVERTISSEMENT** : cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson à gaz grasse ou huileuse peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, vous devez éteindre l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être contrôlé. Un processus de cuisson doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie. Ne placez pas d'objets sur la plaque. L'appareil peut s'enflammer accidentellement ou rester chaud, ce qui signifie que des objets peuvent fondre, s'échauffer ou s'enflammer.
- **AVERTISSEMENT** : utilisez uniquement les grilles fournies avec l'appareil ou indiquées comme appropriées par Cecotec. L'utilisation de grilles inappropriées peut provoquer des dommages.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.

- Ne modifiez pas l'appareil de quelque manière que ce soit.
- La plaque de cuisson à gaz ne peut pas être utilisée comme support ou comme plan de travail.
- L'appareil doit être mis à la terre conformément aux réglementations locales.
- Ne placez pas l'appareil sur un lave-vaisselle ou un sèche-linge pour éviter tout dommage causé par la vapeur.
- Éteignez les brûleurs après utilisation.
- Surveillez la cuisson des aliments très gras ou huileux pour éviter les incendies.
- Veillez à ne pas vous brûler pendant ou après l'utilisation de l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucun câble d'un appareil fixe ou mobile ne touche le brûleur ou l'ustensile de cuisson chaud.
- Ne recouvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'un film de protection pour éviter toute surchauffe et incendie.
- Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé conformément à ces instructions.
- Évitez de laisser tomber des objets de toute taille sur la plaque.
- Ne laissez pas d'ustensiles de cuisson vides sur les brûleurs.
- Ne stockez jamais d'objets inflammables (comme des aérosols) dans l'espace situé sous la plaque de cuisson à gaz. Les tiroirs/meubles et leur contenu doivent être résistants à la chaleur.
- Précautions à prendre en cas de défaut : si vous détectez un défaut, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- La réparation de l'appareil doit être effectuée par des professionnels qualifiés. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Veillez toujours à ce que l'ustensile de cuisson soit bien centré sur le brûleur. La partie inférieure de l'ustensile de cuisson doit couvrir la plus grande partie possible du brûleur.

- Placez toujours les ustensiles de cuisson sur la grille, jamais sur le chapeau du brûleur ou directement sur le brûleur.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance de la hotte aspirante.
- Cet appareil a été conçu pour la cuisson uniquement. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer des pièces.
- N'immergez jamais les chapeaux des brûleurs ou les grilles chaudes dans de l'eau froide. Un refroidissement rapide peut endommager l'émail.
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adaptés.
- Il est recommandé de nettoyer régulièrement les pièces du brûleur pour garantir un fonctionnement optimal et sûr.
- Tenez les textiles tels que les maniques ou les torchons éloignés de la flamme du brûleur.
- N'utilisez pas de plaques de cuisson.
- L'appareil ne peut fonctionner efficacement que si les éléments du brûleur ont été installés correctement, en veillant à ce que les ustensiles de cuisson (poêles, casseroles, faitout...) puissent être placés dans une position stable.
- Les plateaux en aluminium ou les feuilles d'aluminium ne conviennent pas comme ustensiles de cuisson. Les chapeaux des brûleurs et les grilles peuvent être endommagés.
- Ne faites jamais flamber sous une hotte aspirante. Les flammes vives peuvent provoquer un incendie, même si la hotte aspirante est éteinte.
- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, vous remarquerez une certaine odeur, ne vous inquiétez pas, cela est normal et disparaîtra à l'usage.
- L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé à l'extérieur.

- N'utilisez pas l'appareil à des températures ambiantes inférieures à 5 °C.
- La distance entre un ustensile de cuisson et un mur non résistant à la chaleur doit toujours être supérieure à un centimètre. Si la distance est plus courte, la température élevée peut entraîner une décoloration ou une déformation de la surface du mur.
- Les composants du brûleur sont chauds pendant et immédiatement après l'utilisation. Ne les touchez pas et évitez tout contact avec des matériaux non résistants à la chaleur.
- N'ouvrez jamais le boîtier.
- N'utilisez pas de nettoyeur à pression ou de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.
- Ne faites jamais chauffer des boîtes de conserve fermées. L'accumulation de pression peut provoquer une explosion.
- Si vous utilisez un protecteur de plan de travail, assurez-vous qu'il est adapté.
- **AVERTISSEMENT !** Cecotec décline toute responsabilité en cas d'incidents dus à une utilisation non conforme aux règles énoncées dans le présent manuel d'utilisation ou par le non-respect des consignes de sécurité et des avertissements.
- Les dommages causés par une connexion incorrecte, un mauvais réglage ou une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- Cecotec n'est pas responsable des dommages, accidents ou incidents résultant d'une mauvaise utilisation de cet appareil. L'utilisateur est responsable de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil conformément aux instructions et recommandations détaillées dans le présent manuel. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures,

des dommages matériels ou la perte de la garantie de l'appareil.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Die Installation und den Anschluss des Geräts von autorisiertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß ausgestattet und in eine geeignete und zugelassene Küchenzeile und Arbeitsplatte eingebaut sein.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Heizelemente verwendet werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können während des Betriebs oder nach der Benutzung des Kochfeldes heiß sein. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und -druck) mit denen des Geräts kompatibel sind.
- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

- Dieses Gaskochfeld ist nicht an ein Abgasabführungssystem angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Achten Sie besonders auf die entsprechenden Belüftungsanforderungen.
- **WARNUNG:** Die Verwendung eines Gaskochfeldes führt zur Abgabe von Wärme, Feuchtigkeit und brennbaren Gasen in den Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist, insbesondere wenn das Kochfeld in Betrieb ist. Halten Sie die natürlichen Lüftungskanäle offen oder installieren Sie eine mechanische Lüftungsvorrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube).
- Bei intensivem und längerem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. durch Öffnen eines Fensters oder durch Erhöhung der Leistung der Dunstabzugshaube.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren 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 nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Gaskochfeld, auf dem sich Fett oder Öl befindet, kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das

Gerät aus und decken Sie dann die Flammen zu, z. B. mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöschteppich.

- ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen. Das Gerät könnte sich versehentlich entzünden oder noch heiß sein, was bedeutet, dass Gegenstände schmelzen, sich erhitzen oder Feuer fangen könnten.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur die mit dem Gerät gelieferten oder von Cecotec als geeignet bezeichneten Gitter. Die Verwendung von ungeeigneten Brennerrost kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Manipulieren Sie das Gerät in keiner Weise.
- Das Gaskochfeld darf nicht als Unterlage oder Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Spülmaschine oder einen Wäschetrockner, um Dampfschäden zu vermeiden.
- Schalten Sie die Brenner nach Gebrauch aus.
- Achten Sie auf das Kochen von sehr fettigen oder öligen Lebensmitteln, um Brände zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, sich während oder nach der Benutzung des Geräts nicht zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass keine Drähte von fest installierten oder mobilen Geräten den Brenner oder das heiße Kochgeschirr berühren.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dieser Anleitung ausreichend belüftet wird.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände jeglicher Größe auf das Gerät fallen.
- Lassen Sie keine leeren Kochgeschirr auf den Brennern liegen.
- Lagern Sie niemals brennbare Gegenstände (z. B. Aerosole) im Raum unter dem Gaskochfeld. Schubladen/Schränke und ihr Inhalt müssen hitzebeständig sein.
- Vorsichtsmaßnahmen im Falle einer Störung: Wenn Sie eine Störung feststellen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Gerät muss von qualifiziertem Fachpersonal repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig auf dem Brenner steht. Der Boden des Kochgeschirrs sollte den Brenner so weit wie möglich abdecken.
- Stellen Sie das Kochgeschirr immer auf den Grill, niemals auf die Brennerabdeckung oder direkt auf den Brenner selbst.
- Bei intensivem und längerem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. durch Öffnen eines Fensters oder durch Erhöhung der Leistung der Dunstabzugshaube.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke, z. B. zum Heizen von Räumen, verwendet werden.
- Tauchen Sie Brennerdeckel oder heiße Grills niemals in kaltes Wasser. Schnelles Abkühlen kann den Zahnschmelz beschädigen.
- Verwenden Sie stets geeignete Kochutensilien.
- Um einen optimalen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, wird eine regelmäßige Reinigung der Brennerteile empfohlen.

- Halten Sie alle Textilien wie Handschuhe oder Geschirrtücher von der Brennerflamme fern.
- Verwenden Sie keine Backbleche oder Backplatten.
- Das Gerät kann nur dann effizient arbeiten, wenn die Brennerkomponenten korrekt installiert sind und sichergestellt ist, dass die Kochutensilien (Bratpfannen, Töpfe, Pfannen...) in einer stabilen Position platziert werden können.
- Aluminiumschalen oder Alufolie sind als Kochgeschirr nicht geeignet. Sowohl Brennerdeckel als auch Roste können beschädigt werden.
- Niemals unter einer Dunstabzugshaube flambieren. Hohe Flammen können einen Brand verursachen, auch wenn die Dunstabzugshaube ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie die Platte zum ersten Mal benutzen, werden Sie einen gewissen Geruch bemerken. Keine Sorge, das ist normal und verschwindet mit der Zeit.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt oder verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei Umgebungstemperaturen unter 5°C.
- Der Abstand zwischen der Pfanne und einer nicht hitzebeständigen Wand sollte immer mehr als einen Zentimeter betragen. Bei kürzeren Entfernungen kann die hohe Temperatur zu einer Verfärbung oder Verformung der Wandoberfläche führen.
- Die Brennerkomponenten sind während und unmittelbar nach dem Betrieb heiß. Berühren Sie sie nicht und vermeiden Sie den Kontakt mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

- Erhitzen Sie niemals geschlossene Dosen. Ein Druckaufbau könnte eine Explosion verursachen.
- Wenn Sie einen Arbeitsplattenschutz verwenden, achten Sie darauf, dass er geeignet ist.
- **WARNUNG!** Cecotec übernimmt keine Haftung für Vorfälle oder Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch außerhalb der in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Regeln oder durch Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise verursacht werden.
- Mögliche Schäden, die durch einen falschen Anschluss, eine falsche Einstellung oder eine unsachgemäße Verwendung verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.
- Cecotec ist nicht verantwortlich für Schäden, Unfälle oder Zwischenfälle, die durch den Missbrauch dieses Geräts entstehen. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, das Gerät gemäß den Anweisungen und Empfehlungen in diesem Handbuch zu betreiben und zu warten. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen, Sachschäden oder zum Verlust der Produktgarantie führen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- L'installazione e il collegamento dell'apparecchio devono essere eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore non si fa responsabile di eventuali danni derivanti da errori d'installazione o collegamento.
- L'apparecchio deve essere ben installato in un mobile da cucina e un piano di lavoro da cucina adatto e omologato.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso

domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.

- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti per evitare bruciature. I bambini al di sotto degli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono essere calde quando il piano cottura è in funzione o dopo il suo uso. Mantenere il piano cottura fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni di distribuzione locali (tipo e pressione del gas) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono indicate sulla targhetta.
- Questo piano cottura a gas non è collegato ad alcun sistema di evacuazione dei gas di scarico. L'installazione e il collegamento devono essere effettuati in conformità alle norme di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti di ventilazione.
- **ATTENZIONE:** l'uso di un piano cottura a gas comporta l'emissione di calore, umidità e gas combustibili nell'ambiente d'installazione. Assicurarci che la stanza sia ben ventilata, soprattutto quando il piano cottura è in funzione. Mantenere aperti i canali di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (ad esempio, una cappa aspirante).
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra o aumentando la potenza della cappa.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di 8 anni

e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.

- Questo apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **ATTENZIONE:** la cottura incustodita su un piano cottura a gas sporco di grasso od olio è pericolosa e potrebbe provocare un incendio. Non versare MAI acqua sull'apparecchio per spegnere il fuoco. Invece, spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con, p. es., una coperta antincendio o un telo antincendio.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere sorvegliato. Sorvegliare in modo costante il processo di cottura.
- **AVVERTENZA:** rischio d'incendio: non collocare oggetti sulla superficie del piano cottura. Il dispositivo potrebbe accidentalmente incendiarsi o essere ancora caldo, il che significa che gli oggetti potrebbero fondersi, riscaldarsi o prendere fuoco.
- **ATTENZIONE:** utilizzare solo le griglie fornite con l'apparecchio o indicate come idonee da Cecotec. L'uso di griglie inadeguate può causare incidenti.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi.
- Non modificare l'apparecchio in nessun modo.
- Il piano cottura a gas non può essere utilizzato come superficie d'appoggio.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra secondo le norme locali.

- Non collocare l'apparecchio sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice per evitare danni da vapore.
- Spegnerne i fornelli del piano cottura dopo l'uso.
- Fare attenzione alla cottura di cibi molto grassi od oleosi per evitare incendi.
- Fare attenzione a non scottarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo di apparecchi fissi o mobili tocchi un fornello o utensili di cottura (pentole, padelle, ecc.) caldi.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o una pellicola protettiva per evitare il surriscaldamento e incendi.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato secondo le presenti istruzioni.
- Evitare che oggetti di qualsiasi dimensione cadano sull'apparecchio.
- Non lasciare utensili di cottura vuoti sui fornelli.
- Non conservare mai oggetti infiammabili (p. es. aerosol) nello spazio sottostante del piano cottura a gas. I cassettei/armadi e il loro contenuto devono essere termoresistenti.
- Precauzioni in caso di guasto: se si rileva un guasto, spegnere l'apparecchio e scollegare l'alimentazione.
- La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata da professionisti qualificati. Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Assicurarsi sempre che gli utensili di cottura siano collocati bene al centro sui fornelli. Il fondo degli utensili di cottura deve coprire il più possibile il fornello.
- Posizionare sempre le pentole sulla griglia, mai sulla copertura del fuoco o direttamente sul fuoco stesso.
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra o aumentando la potenza della cappa.

- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per cucinare. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldare gli ambienti.
- Non immergere mai i copri fornelli o le griglie calde in acqua fredda. Un raffreddamento rapido può danneggiare lo smalto.
- Utilizzare utensili da cucina adatti.
- Si consiglia di pulire regolarmente le parti del fornello per garantire un funzionamento ottimale e sicuro.
- Tenere i tessuti, come guanti o strofinacci, lontano dalla fiamma del fornello.
- Non utilizzare teglie o piastre da forno.
- L'apparecchio può funzionare in modo efficiente solo se i componenti del fornello sono stati installati correttamente, assicurando che gli utensili di cottura (padelle, pentole, tegami...) possano essere posizionati in modo stabile.
- I vassoi o i fogli di alluminio non sono adatti come utensili da cucina. Sia i copri fuochi che le griglie possono essere danneggiati.
- Non eseguire mai una fiammata sotto una cappa. Le fiamme alte possono provocare un incendio, anche se la cappa è spenta.
- Quando il piano cottura viene utilizzato per la prima volta, si noterà un certo odore; non preoccupatevi, è normale e scomparirà con l'uso.
- L'apparecchio non deve essere collocato o utilizzato all'aperto.
- Non utilizzare l'apparecchio a temperature ambiente inferiori a 5°C.
- La distanza tra la pentola e una parete non resistente al calore deve essere sempre superiore a un centimetro. Per distanze inferiori, l'alta temperatura può causare lo scolorimento o la deformazione della superficie della parete.

- I componenti del fornello sono caldi durante e subito dopo l'uso. Non toccarli ed evitare il contatto con materiali non resistenti al calore.
- Non aprire l'involucro dell'apparecchio.
- Non utilizzare un'idropulitrice o un pulitore a vapore per pulire il piano di cottura.
- Non riscaldare mai le lattine chiuse. L'accumulo di pressione potrebbe causare un'esplosione.
- Se si utilizza una protezione per il piano di lavoro, assicurarsi che sia adatta.
- **AVVERTENZA!** Cecotec declina ogni responsabilità per incidenti causati da un uso improprio al di fuori delle regole e gli avvertimenti stabiliti in questo manuale di istruzioni.
- I danni causati da un collegamento errato, una regolazione o un utilizzo errato non sono coperti dalla garanzia.
- Cecotec non è responsabile di eventuali danni, incidenti o inconvenienti derivanti dall'uso improprio di questo dispositivo. È responsabilità dell'utente far funzionare e mantenere il dispositivo secondo le istruzioni e le raccomandazioni riportate nel presente manuale. La mancata osservanza delle istruzioni può causare lesioni personali, danni materiali o la perdita della garanzia del prodotto.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- A instalação e ligação do aparelho tem de ser efetuada por pessoal qualificado. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.

- O aparelho deve ser devidamente equipado e instalado numa unidade de cozinha e bancada adequada e homologada.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- PRECAUÇÃO: as peças acessíveis podem ficar quentes quando a placa estiver em funcionamento. As crianças tem de ficar afastadas do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Antes da instalação, certifique-se de que as licenças de distribuição local (tipo de gás e pressão) são compatíveis com as do aparelho.
- As condições de regulação para este aparelho são indicadas na placa de classificação.
- Esta placa a gás não está ligada a nenhum sistema de evacuação de gás de combustão. Deve ser instalado e ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Preste especial atenção aos requisitos de ventilação relevantes.
- AVISO: a utilização de uma placa a gás leva à emissão de calor, humidade e gases combustíveis para a sala em que está instalada. Assegure que a sala está bem ventilada, especialmente quando a placa está em funcionamento. Mantenha os condutos de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (por exemplo, um exaustor).
- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode

exigir uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou o aumento da potência do exaustor.

- 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 não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem vigilância sobre uma placa com gordura ou azeite pode ser perigoso e pode causar incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, deve desligar o aparelho e cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura tem de ser continuamente supervisionado.
- ADVERTÊNCIA: perigo de incêndio. Não coloque objetos sobre as zonas de cozedura. O aparelho pode incendiar-se acidentalmente ou estar ainda quente, o que significa que os objectos podem derreter, aquecer ou incendiar-se.
- ATENÇÃO: utilize apenas os grelhadores fornecidos com o aparelho ou indicados como adequados pela Cecotec. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Não modifique o aparelho de modo algum.

- A placa a gás não pode ser utilizada como superfície de suporte ou de trabalho.
- O aparelho deve ser ligado à terra em conformidade com os regulamentos locais.
- Não coloque o aparelho acima de um secador de roupa ou máquina de lavar louça para evitar que o vapor o danifique.
- Apague os queimadores após utilização.
- Vigie a cozedura de alimentos muito gordurosos ou oleosos para evitar incêndios.
- Tenha cuidado para não se queimar enquanto ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo de qualquer aparelho fixo ou móvel toque no queimador ou nos utensílios de cozinha quentes.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou película protetora para evitar sobreaquecimento e incêndios.
- Certifique-se de que o aparelho tem ventilação suficiente de acordo com estas instruções.
- Evite que objetos de qualquer tamanho caiam sobre o aparelho.
- Não deixe os utensílios de cozinha vazios sobre o queimador.
- Não armazene nunca objetos inflamáveis (ex. aerossóis) na gaveta que esteja debaixo da placa de indução. As gavetas e o seu conteúdo têm de ser termorresistentes.
- Precauções em caso de falha: se detetar uma falha, desligue o aparelho e desligue a fonte de alimentação.
- O aparelho tem de ser reparado por profissionais qualificados. Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Certifique-se sempre que os utensílios de cozinha estão bem centrados no queimador. A parte inferior dos utensílios de cozinha deve cobrir o queimador o máximo possível.
- Coloque sempre os utensílios de cozinha no grelhador,

nunca na tampa do queimador ou diretamente sobre o próprio queimador.

- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou o aumento da potência do exaustor.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, para aquecer divisões.
- Nunca mergulhe as tampas dos queimadores ou os grelhadores quentes em água fria. O arrefecimento rápido pode danificar o esmalte.
- Utilize sempre utensílios de cozinha adequados.
- Recomenda-se a limpeza regular das peças do queimador para garantir um funcionamento ótimo e seguro.
- Mantenha os têxteis, como luvas ou panos de cozinha, afastados da chama do queimador.
- Não utilize grelhas ou placas de cozedura.
- O aparelho só pode funcionar eficazmente se os componentes do queimador estiverem corretamente instalados, o que assegura que os utensílios de cozinha (frigideiras, tachos, panelas...) possam ser colocados numa posição estável.
- Os tabuleiros de alumínio ou a folha de alumínio não são adequados como utensílios de cozinha. As tampas dos queimadores e os grelhadores podem ficar danificados.
- Nunca flambar sob um exaustor. As chamas altas podem provocar um incêndio, mesmo que o exaustor esteja desligado.
- Quando a placa for utilizada pela primeira vez, notará um certo odor. Não se preocupe, é normal e desaparecerá com o uso.
- O aparelho não deve ser colocado ou utilizado no exterior.
- Não utilize o aparelho a uma temperatura ambiente inferior a 5°C.

- A distância entre a frigideira e uma parede não resistente ao calor deve ser sempre superior a um centímetro. Em distâncias mais curtas, a temperatura elevada pode provocar a descoloração ou a deformação da superfície da parede.
- Os componentes do queimador estão quentes durante e imediatamente após a utilização. Não os toque e evite o contacto com materiais não resistentes ao calor.
- Não abra a tampa do aparelho.
- Não utilize uma máquina de lavar a pressão ou um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Nunca aqueça latas fechadas. A acumulação de pressão pode provocar uma explosão.
- Se utilizar um protetor de bancada, certifique-se de que é adequado.
- AVISO! A Cecotec não se responsabiliza por incidentes ou danos causados por uma utilização incorrecta, fora das regras estabelecidas neste manual de instruções, ou pelo não cumprimento das instruções e avisos de segurança.
- Eventuais danos causados por uma ligação incorrecta, um ajuste incorreto ou uma utilização incorrecta não estão cobertos pela garantia.
- A Cecotec não é responsável por qualquer dano, acidente ou incidente resultante da utilização incorrecta deste dispositivo. É da responsabilidade do utilizador operar e manter o dispositivo de acordo com as instruções e recomendações detalhadas neste manual. O não cumprimento das instruções pode resultar em ferimentos pessoais, danos materiais ou perda da garantia do produto.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende oorspronkelijke instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Installatie en aansluiting van het apparaat moeten worden uitgevoerd door erkende specialisten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door installatie- of aansluitingsfouten.
- Het apparaat moet op de juiste wijze worden gemonteerd en geïnstalleerd in een geschikt en goedgekeurd keukenblok en werkblad.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen ervan kunnen tijdens het gebruik heet worden. Er moet op worden gelet dat de elementen niet worden verwarmd. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- **LET OP:** Bereikbare onderdelen kunnen heet zijn wanneer de kookplaat in werking is of na gebruik. Kleine kinderen moeten uit de buurt blijven.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributievoorwaarden (gassoort en -druk) verenigbaar zijn met die van het apparaat.
- De instelvoorwaarden voor dit apparaat zijn aangegeven op het typeplaatje.
- Deze gaskookplaat is niet aangesloten op een rookgasafvoersysteem. De installatie en aansluiting moet gebeuren volgens de geldende installatievoorschriften. Let vooral op de relevante ventilatievoorschriften.

- **WAARSCHUWING:** het gebruik van een gaskookplaat leidt tot de uitstoot van warmte, vocht en brandbare gassen in de ruimte waarin deze is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd wordt, vooral wanneer de kookplaat in werking is. Houd natuurlijke ventilatiekanalen open of installeer een mechanisch ventilatieapparaat (bijvoorbeeld een afzuigkap).
- Intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door een raam te openen of het vermogen van de afzuigkap te verhogen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- **WAARSCHUWING:** Koken zonder toezicht op een gaskookplaat met vet of olie erop kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** het vuur te blussen met water, u moet het apparaat uitschakelen en de vlammen bedekken, bijv. met een deksel of een branddeken.
- **LET OP:** Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- **WAARSCHUWING:** brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. Het apparaat kan per ongeluk ontbranden of nog heet zijn, wat betekent dat voorwerpen kunnen smelten, warm worden of in brand vliegen.
- **WAARSCHUWING:** gebruik alleen de pannendragers die

bij het apparaat worden geleverd of die door Cecotec als geschikt worden aangeduid. Het gebruik van pannendragers roosters kan ongelukken veroorzaken.

- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Wijzig het apparaat op geen enkele manier.
- De gaskookplaat kan niet worden gebruikt als steun of werkblad.
- Het apparaat moet volgens de plaatselijke voorschriften worden geaard.
- Plaats het apparaat niet bovenop een vaatwasser of wasdroger om stoomschade te voorkomen.
- Zet de branders uit na gebruik.
- Let op het koken van zeer vet of olieachtig voedsel om brand te voorkomen.
- Pas op dat u zich niet verbrandt tijdens of na het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat geen draden van vaste of mobiele apparaten de brander of het hete kookgerei raken.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of beschermfolie om oververhitting en brand te voorkomen.
- Zorg voor voldoende ventilatie van het apparaat volgens deze instructies.
- Laat geen voorwerpen van enige omvang op het apparaat vallen.
- Laat geen leeg kookgerei op de branders liggen.
- Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de ruimte onder de kookplaat. Laden/kasten en hun inhoud moeten hittebestendig zijn.
- Voorzorgsmaatregelen bij storingen: Als u een storing ontdekt, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.

- Reparatie van het apparaat moet worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen. Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Zorg er altijd voor dat het kookgerei goed op de brander geplaatst is. De bodem van het kookgerei moet de brander zoveel mogelijk bedekken.
- Plaats het kookgerei altijd op de pannendrager, nooit op de deksel van de brander of direct op de brander zelf.
- Intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door een raam te openen of het vermogen van de afzuigkap te verhogen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld om te koken. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld om kamers te verwarmen.
- Dompel branderkappen of hete pannendragers nooit onder in koud water. Snel afkoelen kan het glazuur beschadigen.
- Gebruik altijd geschikt kookgerei.
- Regelmatige reiniging van de onderdelen wordt aanbevolen voor een optimale en veilige werking.
- Houd textiel zoals handschoenen of theedoeken uit de buurt van de vlam van de brander.
- Gebruik geen bakplaten.
- Het apparaat kan alleen efficiënt werken als de brander onderdelen correct zijn geïnstalleerd, zodat kookgerei (koekenpannen, potten, pannen...) stabiel kan worden geplaatst.
- Aluminium bakjes of aluminiumfolie zijn niet geschikt als kookgerei. Zowel de branderkappen als de pannendragers kunnen beschadigd raken.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap. Hoge vlammen kunnen brand veroorzaken, zelfs als de afzuigkap is uitgeschakeld.
- Wanneer u de kookplaat voor het eerst gebruikt, zult u een

bepaalde geur opmerken. Maakt u zich geen zorgen, dit is normaal en zal verdwijnen met het gebruik.

- Het apparaat mag niet buiten worden geplaatst of gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet bij omgevingstemperaturen lager dan 5°C.
- De afstand tussen de pan en een niet-warmtebestendige muur moet altijd meer dan een centimeter zijn. Bij kortere afstanden kan de hoge temperatuur ervoor zorgen dat het muuroppervlak verkleurt of kromtrekt.
- De onderdelen van de brander zijn heettijdens en onmiddellijk na gebruik. Raak ze niet aan en vermijd contact met niet-warmtebestendige materialen.
- Open de behuizing nooit.
- Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Verwarm nooit gesloten blikken. Drukopbouw kan een explosie veroorzaken.
- Als u een keukenblad beschermer gebruikt, zorg er dan voor dat deze geschikt is.
- **WAARSCHUWING!** Cecotec aanvaardt geen aansprakelijkheid voor incidenten of schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik buiten de in deze handleiding beschreven regels of door het niet naleven van de veiligheidsinstructies en waarschuwingen.
- Eventuele schade veroorzaakt door onjuiste aansluiting, onjuiste afstelling of onjuist gebruik valt niet onder de garantie.
- Cecotec is niet verantwoordelijk voor schade, ongelukken of incidenten die het gevolg zijn van verkeerd gebruik van dit apparaat. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om het apparaat te bedienen en te onderhouden volgens de instructies en aanbevelingen in deze handleiding. Als u de

instructies niet opvolgt, kan dit leiden tot persoonlijk letsel, schade aan eigendommen of verlies van de garantie op het product.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem produktu. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Instalacja i podłączenie urządzenia muszą być wykonane przez autoryzowanych specjalistów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub podłączeniem.
- Urządzenie musi być odpowiednio wyposażone i zainstalowane w odpowiedniej szafce kuchennej i odpowiednim i zatwierdzonym blacie roboczym.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Należy pamiętać, aby unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- **UWAGA:** dostępne części mogą być gorące podczas pracy płyty lub po jej zakończeniu. Małe dzieci należy trzymać z daleka.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki (rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z wymaganiami urządzenia.
- Dane ustawień tego urządzenia są podane na tabliczce znamionowej.

- Ta płyta gazowa nie jest podłączona do żadnego systemu odprowadzania dymu. Urządzenie być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- UWAGA: użytkowanie płyty gazowej wiąże się z emisją ciepła, wilgoci i gazów palnych do pomieszczenia, w którym jest zainstalowana. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane, zwłaszcza gdy płyta jest w użyciu. Należy utrzymywać naturalne kanały wentylacyjne otwarte lub zainstalować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (np. okap z wyciągiem).
- Intensywne i długotrwałe korzystanie z urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna lub zwiększenia mocy okapu z wyciągiem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat 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 nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: gotowanie bez nadzoru na płycie zabrudzonej tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie przykryć płomienie, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

- UWAGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi być stale kontrolowany.
- OSTRZEŻENIE: niebezpieczeństwo pożaru: nie umieszczać przedmiotów na powierzchni do gotowania. Urządzenie może się przypadkowo zapalić lub nadal być gorące, co oznacza, że przedmioty mogą się stopić, nagrzać lub zapalić.
- OSTRZEŻENIE: należy używać wyłącznie rusztów dostarczonych z urządzeniem lub wskazanych jako odpowiednie przez firmę Cecotec. Stosowanie nieodpowiedniego rusztu może być przyczyną wypadków.
- Nienależy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- Nie modyfikuj urządzenia w żaden sposób.
- Płyta nie może być używana jako podpora lub powierzchnia robocza.
- Urządzenie musi być uziemione zgodnie z lokalnymi normami.
- Nie umieszczaj urządzenia na zmywarce lub suszarce, aby zapobiec uszkodzeniu go przez parę wodną.
- Wyłącz palniki po użyciu.
- Nadzoruj gotowanie bardzo tłustych potraw lub potraw z dużą ilością oleju, aby uniknąć pożarów.
- Należy uważać, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia.
- Upewnij się, że żadne przewody od urządzeń stacjonarnych lub przenośnych nie dotykają palnika lub gorącego naczynia.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ściereczką lub folią ochronną, aby zapobiec przegrzaniu i pożarowi.
- Upewnij się, że urządzenie znajduje się w odpowiednio wentylowanym miejscu, zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie pozwól, aby jakikolwiek przedmiot spadł na urządzenie.
- Nie pozostawiaj pustych naczyń na palnikach.

- Nigdy nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów (np. aerozoli) w przestrzeni pod płytą. Szuflady/szafki i ich zawartość muszą być odporne na ciepło.
- Środki ostrożności w przypadku awarii: jeśli wykryjesz usterkę, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Urządzenie może być naprawiane tylko przez wykwalifikowanych specjalistów. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że naczynia kuchenne są ustawione centralnie na palniku. Dno naczynia powinno w jak największym stopniu zakrywać palnik.
- Naczynia należy zawsze umieszczać na ruszcie, nigdy na nakrywce palnikowej lub bezpośrednio na samym palniku.
- Intensywne i długotrwałe korzystanie z urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna lub zwiększenia mocy okapu z wyciągiem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie wolno go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczeń.
- Nigdy nie zanurzaj nakrywek palnikowych lub gorących rusztów w zimnej wodzie. Szybkie chłodzenie może uszkodzić powłokę.
- Zawsze używaj odpowiednich przyborów kuchennych.
- Zaleca się regularne czyszczenie części palnika w celu zapewnienia optymalnego i bezpiecznego działania.
- Trzymaj wszelkie tekstylia, takie jak rękawiczki lub ściereczki, z dala od płomienia palnika.
- Nie używaj na płycie blach ani płyt do pieczenia.
- Urządzenie może działać wydajnie tylko wtedy, gdy elementy palnika zostały prawidłowo zainstalowane, zapewniając stabilne ustawienie naczyń kuchennych (patelni, garnków, rondli...).

- Tace aluminiowe lub folia aluminiowa nie nadają się jako naczynia do gotowania. Uszkodzeniu mogą ulec zarówno palniki, jak i ruszty.
- Nigdy nie wolno flambirować pod okapem kuchennym. Wysokie płomienie mogą spowodować pożar, nawet jeśli okap kuchenny jest wyłączony.
- Podczas pierwszego użycia płyty wyczuwalny jest pewien zapach. Nie świadczy to o awarii; jest to normalne zjawisko, które zniknie wraz z użytkowaniem.
- Urządzenia nie wolno stawiać ani używać na zewnątrz.
- Nie używaj urządzenia w temperaturze otoczenia poniżej 5°C.
- Odległość między patelnią a ścianą nieodporną na wysoką temperaturę powinna zawsze wynosić więcej niż jeden centymetr. W przypadku mniejszych odległości wysoka temperatura może spowodować odbarwienie lub odkształcenie powierzchni ściany.
- Części palnika są gorące podczas i bezpośrednio po użyciu. Nie dotykaj ich i unikaj ich kontaktu z materiałami nieodpornymi na ciepło.
- Nie otwieraj obudowy urządzenia.
- Do czyszczenia płyty nie wolno używać myjki ciśnieniowej ani parowej.
- Nigdy nie podgrzewaj zamkniętych puszek. Wzrost ciśnienia może spowodować, że wybuchną.
- Jeśli używasz ochroniacza blatu, upewnij się, że jest on odpowiedni.
- **OSTRZEŻENIE!** Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za wypadki lub szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem niezalecanym w niniejszej instrukcji obsługi lub nieprzestrzeganiem instrukcji bezpieczeństwa i ostrzeżeń.

- Ewentualne škody spowodowane nieprawidłowym podłączeniem, nieprawidłową regulacją lub nieprawidłowym użytkowaniem nie są objęte gwarancją.
- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia, wypadki lub incydenty wynikające z niewłaściwego użytkowania tego urządzenia. Użytkownik jest odpowiedzialny za obsługę i konserwację urządzenia zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. Niezastosowanie się do instrukcji może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie mienia lub utratę gwarancji na produkt.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pozorně si přečtěte následující pokyny před použitím spotřebiče. Uschovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Instalace a zapojení zařízení musí být provedeny autorizovanými odborníky. Výrobce nenes odpovědnost za škody způsobené chybami při instalaci nebo zapojení.
- Spotřebič musí být řádně sestaven a vestavěn do vhodného a schváleného kuchyňského nábytku a kuchyňské desky.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití a je vyloučeno z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Nezapomeňte, že se nesmíte dotýkat topných těles. Děti mladší 8 let se musí držet dál, pokud nejsou pod stálým dohledem.
- **POZOR:** Díly, které jsou dosažitelné, mohou být horké, když je varná deska v provozu nebo po jejím použití. Malé děti by se měly držet dál od varné desky.

- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
- Před instalací ověřte, zda podmínky místní rozvodné sítě (typ a tlak plynu) a nastavení spotřebiče jsou slučitelné.
- Podmínky nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na typovém štítku.
- Tato plynová varná deska není připojena k žádnému systému pro odvod spalin. Musí být instalována a zapojena v souladu s platnými instalačními předpisy. Zvláštní pozornost věnujte příslušným požadavkům na větrání.
- **VAROVÁNÍ:** Používání plynové varné desky způsobuje uvolňování tepla, vlhkosti a hořlavých plynů do místnosti, ve které je nainstalována. Ujistěte se, že je místnost dobře větraná, zvláště když je varná deska v provozu. Udržujte nezablockované větrací otvory nebo nainstalujte mechanické větrací zařízení (např. odtahovou digestoř).
- Intenzivní a dlouhodobé používání spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, např. otevření okna nebo zvýšení výkonu odtahové digestoře.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními 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 není určen k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na plynové varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, spotřebič odpojte ze zásuvky, a poté plameny přikryjte, například poklicí nebo hasicí dekou.

- POZOR: Proces vaření musí být pod dohledem a nepřetržitě kontrolován.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru! Nepokládejte předměty na varné plochy. Zařízení by se mohlo náhodně vznítit nebo být ještě stále horké, což by mohlo vést k roztopení, zahřátí nebo vznícení předmětů.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze mřížky dodané se zařízením nebo mřížky, které společnost Cecotec označila jako vhodné. Použití nevhodných mřížek může způsobit nehody.
- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Žádným způsobem neupravujte spotřebič.
- Plynovou varnou desku nelze používat jako podložku nebo pracovní plochu.
- Spotřebič musí být uzemněn v souladu s místními předpisy.
- Nepokládejte spotřebič na myčku nádobí nebo sušičku, aby nedošlo k poškození párou.
- Po použití varné desky, hořáky vypněte.
- Dohlížejte na přípravu velmi tučných nebo mastných potravin, aby nedošlo k požáru.
- Dávejte pozor, abyste se při používání nebo po použití spotřebiče nepopálili.
- Dbejte na to, aby se hořáků nebo horkého nádobí nedotýkaly žádné kabely od vestavěných nebo přenosných spotřebičů.
- Nikdy nezakrývejte spotřebič hadříkem nebo ochrannou fólií, aby nedošlo k přehřátí a požáru.
- Zajistěte dostatečné odvětrávání spotřebiče podle těchto pokynů.
- Nedovolte, aby na spotřebič padaly předměty jakékoli velikosti.
- Nenechávejte na hořácích prázdné kuchyňské nádoby.
- Nikdy neskladujte hořlavé předměty (např. aerosoly) v

prostoru pod plynovou varnou deskou. Zásuvky/skříňky a jejich obsah musí být tepelně odolné.

- Opatření v případě poruchy: pokud zjistíte poruchu, vypněte spotřebič a odpojte jej od zdroje napájení.
- Opravu spotřebiče musí provést kvalifikovaní odborníci. Nepokoušejte se spotřebič opravit sami.
- Vždy se ujistěte, že je nádoba na hořáku dobře vycentrovaná. Dno nádoby by mělo co nejvíce zakrývat hořák.
- Nádoby vždy pokládejte na mřížku, nikdy ne na kryt hořáku nebo přímo na samotný hořák.
- Intenzivní a dlouhodobé používání spotřebiče může vyžadovat dodatečné odvětrávání, např. otevření okna nebo zvýšení výkonu odtahové digestoře.
- Tento spotřebič je určen pouze k vaření. Nesmí se používat k jiným účelům, např. k vytápění místností.
- Nikdy neponořujte kryty hořáků nebo horké mřížky do studené vody. Jejich rychlé ochlazení může poškodit jejich smaltovaný povrch.
- Vždy používejte vhodné kuchyňské nádoby.
- Pro zajištění optimálního a bezpečného provozu se doporučuje pravidelné čištění dílů hořáků.
- Udržujte veškeré textilie, jako jsou chňapky nebo utěrky, v dostatečné vzdálenosti od plamene hořáku.
- Nepoužívejte pečicí plechy ani desky.
- Spotřebič může fungovat efektivně pouze tehdy, pokud jsou součásti hořáků správně nainstalovány a je možné na ně stabilně položit kuchyňské nádoby (pánve, hrnce, kastrolky...).
- Hliníkové plechy nebo alobaly nejsou jako kuchyňské náčiní vhodné pro používání na plynové varné desce. Může dojít k poškození krytu hořáků i mřížek.
- Nikdy neprovádějte flambování pod odtahovou digestoří. Vysoké plameny mohou způsobit požár, i když je odtahová digestoř vypnutá.

- Při prvním použití plynové varné desky ucítíte určitý zápach, neznepokojte se, je to normální, s používáním zmizí.
- Spotřebič nesmí být umístěn ani používán ve venkovním prostředí.
- Nepoužívejte spotřebič při okolní teplotě nižší než 5 °C.
- Vzdálenost mezi pánví a stěnou, která není tepelně odolná, by měla být vždy větší než jeden centimetr. V případě menší vzdálenosti může vysoká teplota způsobit změnu barvy nebo deformaci povrchu stěny.
- Součásti hořáků jsou během používání a bezprostředně po něm horké. Nedotýkejte se jich a zabraňte jejich kontaktu s materiály, které nejsou odolné vůči teplotě.
- Nikdy neotvírejte kryt spotřebiče.
- K čištění varné desky nepoužívejte tlakové myčky ani parní čističe.
- Nikdy neohřívejte na plynové varné desce uzavřené konzervy. Zvýšení tlaku by mohlo způsobit jejich prasknutí.
- Pokud používáte ochranný kryt kuchyňské desky, ujistěte se, že je vhodný.
- **VAROVÁNÍ!** Společnost Cecotec nenesе žádnou odpovědnost za nehody nebo škody způsobené nesprávným používáním mimo pravidla uvedená v tomto návodu k použití nebo nedodržením bezpečnostních pokynů a varování.
- Na případné škody způsobené nesprávným zapojením, nastavením nebo používáním se záruka nevztahuje.
- Společnost Cecotec nenesе odpovědnost za jakékoli škody, nehody nebo incidenty způsobené nesprávným používáním tohoto zařízení. Uživatel je zodpovědný za provoz a údržbu zařízení v souladu s pokyny a doporučeními uvedenými v tomto návodu. Nedodržení pokynů může mít za následek zranění osob, poškození majetku nebo ztrátu záruky na výrobek.

GÜVENLİK TALİMATLARI

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

- Cihazın montajı ve bağlantısı yetkili uzmanlar tarafından yapılmalıdır. Üretici, kurulum veya bağlantı hatalarından kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.
- Cihaz, uygun ve onaylı bir mutfak ünitesine ve tezgâhına düzgün bir şekilde monte edilmeli ve kurulmalıdır.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Rezistanlara dokunmamak için dikkatli olunmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında tutulmadıkça uzak tutulmalıdır.
- DİKKAT: Ocak çalışırken veya kullanımdan sonra erişilebilir parçalar sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.
- Kurulumdan önce, yerel dağıtım koşullarının (gaz tipi ve basıncı) cihazinkilerle uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu cihazın ayar koşulları tip etiketinde belirtilmiştir.
- Bu gazlı ocak herhangi bir baca gazı tahliye sistemine bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. İlgili havalandırma gerekliliklerine özellikle dikkat edin.
- UYARI: gazlı ocak kullanımı, monte edildiği odaya ısı, nem ve yanıcı gazların yayılmasına neden olur. Özellikle ocak çalışırken odanın iyi havalandırıldığından emin olun. Doğal havalandırma kanallarını açık tutun veya mekanik bir havalandırma cihazı (örn. davlumbaz) takın.

- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı, örneğin bir pencere açmak veya davlumbaz gücünü artırmak gibi ek havalandırma gerektirebilir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- UYARI: üzerinde gres veya yağ bulunan bir gazlı ocakta gözetimsiz yemek pişirmek tehlikeli olabilir ve yangınla sonuçlanabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevleri örneğin bir yangın battaniyesi veya yangın örtüsü ile örtün.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Bir pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.
- UYARI: yangın tehlikesi: pişirme yüzeylerinin üzerine nesnelere koymayın. Cihaz yanlışlıkla tutuşabilir veya hala sıcak olabilir, bu da nesnelere eriyebileceği, ısınabileceği veya alev alabileceği anlamına gelir.
- UYARI: sadece cihazla birlikte verilen veya Cecotec tarafından uygun olduğu belirtilen ızgaraları kullanın. Uygun olmayan ızgaraların kullanılması kazalara neden olabilir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Cihaz üzerinde herhangi bir değişiklik yapmayın.
- Gazlı ocak destek veya çalışma yüzeyi olarak kullanılmamalıdır.
- Cihaz yerel yönetmeliklere uygun olarak topraklanma hattına bağlanmalıdır.

- Buhar hasarını önlemek için cihazı bulaşık makinesinin veya çamaşır kurutma makinesinin üzerine yerleştirmeyin.
- Kullandıktan sonra gözleri kapatın.
- Yangınları önlemek için çok yüksek yağlı yiyeceklerin pişirilmesine dikkat edin.
- Cihazı kullanırken veya kullandıktan sonra kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- Sabit veya hareketli cihazlardan gelen kabloların ateş gözüne veya sıcak pişirme gereçlerine temas etmediğinden emin olun.
- Aşırı ısınmayı ve yangını önlemek için cihazın üzerini asla bir bez veya koruyucu filmle örtmeyin.
- Cihazın bu talimatlara uygun olarak yeterince havalandırıldığından emin olun.
- Cihazın üzerine herhangi bir boyutta nesne düşmesine izin vermeyin.
- Boş pişirme kaplarını brülörlerin üzerinde bırakmayın.
- Gazlı ocağın altındaki boşlukta asla yanıcı nesnelere (örn. aerosoller) saklamayın. Çekmeceler/dolaplar ve içerikleri ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Arıza durumunda alınacak önlemler: Bir arıza tespit ederseniz, cihazı kapatın ve gaz bağlantısını kesin.
- Cihaz yetkili uzmanlar tarafından onarılmalıdır. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın.
- Her zaman pişirme gereçlerinin pişirme bölmesinde iyi bir şekilde ortaladığından emin olun. Gereçlerin alt kısmı gözün üzerini mümkün olduğunca kapatacak şekilde olmalıdır.
- Gereçleri her zaman ızgara üzerine yerleştirin, asla göz kapağının üzerine veya doğrudan gözün üzerine yerleştirmeyin.
- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı, örneğin bir pencere açmak veya davlumbaz gücünü artırmak gibi ek havalandırma gerektirebilir.

- Bu cihaz sadece yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Örneğin odaların ısıtılması gibi başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Ateş gözü kapaklarını veya sıcak ızgaraları asla soğuk suya daldırmayın. Hızlı soğutma mineye zarar verebilir.
- Uygun bir pişirme gereci kullanın.
- Optimum ve güvenli çalışmayı sağlamak için göz parçalarının düzenli olarak temizlenmesi önerilir.
- Eldiven veya kurulama bezi gibi tekstil ürünlerini göz alevinden uzak tutun.
- Fırın tepsileri veya fırın plakaları kullanmayın.
- Cihazın verimli bir şekilde çalışabilmesi için ateş gözü bileşenlerinin doğru bir şekilde monte edilmiş olması ve pişirme gereçlerin (kızartma tavaları, tencereler, tavalar...) sabit bir konuma yerleştirilebilmesi gerekir.
- Alüminyum tepsiler veya alüminyum folyo pişirme gereci olarak uygun değildir. Hem ateş gözü kapakları hem de ızgaralar hasar görebilir.
- Asla davlumbaz altında alevlendirme yapmayın. Davlumbaz kapalı olsa bile yüksek alevler yangına neden olabilir.
- Ocak ilk kez kullanıldığında belirli bir koku fark edeceksiniz, endişelenmeyin, bu normaldir ve kullanımla kaybolacaktır.
- Cihaz dış mekana yerleştirilmemeli veya kullanılmamalıdır.
- Cihazı 5°C'nin altındaki ortam sıcaklıklarında kullanmayın.
- Gereç ile ısıya dayanıklı olmayan bir duvar arasındaki mesafe her zaman bir santimetreden fazla olmalıdır. Daha kısa mesafelerde, yüksek sıcaklık duvar yüzeyinin renginin solmasına veya eğrilmesine neden olabilir.
- Ateş gözü bileşenleri kullanım sırasında ve hemen sonrasında sıcaktır. Bunlara dokunmayın ve ısıya dayanıklı olmayan malzemelerle temastan kaçının.
- Muhafazayı asla açmayın.
- Ocağı temizlemek için basınçlı yıkama makinesi veya buharlı temizleyici kullanmayın.

- Kapalı kutuları asla ısıtmayın. Basınç artışı patlamaya neden olabilir.
- Bir tezgah koruyucusu kullanıyorsanız, uygun olduğundan emin olun.
- **DİKKAT!** Cecotec, bu kullanım kılavuzunda belirtilen kuralların dışında uygunsuz kullanımdan veya güvenlik talimatlarına ve uyarılarına uyulmamasından kaynaklanan olaylar veya hasarlar için hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Yanlış bağlantı, yanlış ayarlama veya yanlış kullanımdan kaynaklanan olası hasarlar garanti kapsamında değildir.
- Cecotec, bu cihazın yanlış kullanımından kaynaklanan herhangi bir hasar, kaza veya olaydan sorumlu değildir. Cihazı bu kılavuzda ayrıntılı olarak açıklanan talimatlara ve önerilere göre çalıştırmak ve bakımını yapmak kullanıcının sorumluluğundadır. Talimatlara uyulmaması kişisel yaralanmalara, maddi hasara veya ürün garantisinin kaybına neden olabilir.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

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

- La instal·lació i la connexió de l'aparell han de ser realitzades per especialistes autoritzats. El fabricant no es fa responsable dels danys causats per errors d'instal·lació o connexió.
- L'aparell ha d'estar ben equipat i instal·lat en un moble de cuina i un taulell apte i homologat.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.

- **ADVERTIMENT:** l'aparell i les seves parts accessibles es poden posar calentes durant l'ús. Convé tenir en compte evitar els elements calefactores. Els nens menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats a no ser que siguin contínuament supervisats.
- **ATENCIÓ:** les peces accessibles poden estar calentes quan la placa està en funcionament o després de l'ús. Els nens petits han d'estar allunyats.
- No permeteu que els nens juguin amb l'aparell.
- Abans de la instal·lació, assegureu-vos que les condicions locals de distribució (tipus i pressió del gas) són compatibles amb les de l'aparell.
- Les condicions d'ajust d'aquest aparell s'indiquen a la placa de característiques.
- Aquesta placa de gas no està connectada a cap sistema d'evacuació de gasos de combustió. Cal instal·lar i connectar respectant la normativa d'instal·lació vigent. Pateu especial atenció als requisits corresponents sobre ventilació.
- **ADVERTIMENT:** l'ús d'una placa de gas comporta l'emissió de calor, humitat i gasos combustibles a l'estada on està instal·lada. Assegureu-vos que l'estada estigui ben ventilada, especialment quan la placa estigui en funcionament. Mantingueu oberts els canals de ventilació natural o installeu un dispositiu de ventilació mecànica (per exemple, una campana extractora).
- L'ús intensiu i perllongat de l'aparell pot requerir una ventilació addicional, per exemple l'obertura d'una finestra o l'augment de la potència de la campana extractora.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb edat de 8 anys i persona amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si sels ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús

de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment a realitzar per l'usuari no els han de fer els nens sense supervisió.

- Aquest aparell no està destinat a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.
- **ADVERTIMENT:** cuinar sense vigilància sobre una placa de gas amb greix o oli pot ser perillós i pot tenir com a resultat un incendi. **MAI** intentar extingir un foc amb aigua, s'ha de desconnectar l'aparell i llavors cobrir les flames, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓ:** el procés de cuinat ha de ser supervisat. Un procés de cuina ha de ser vigilat contínuament.
- **ADVERTIMENT:** perill d'incendi: no col·locar objectes sobre les superfícies de cuinat. El dispositiu podria encendre's accidentalment o encara estar calent, cosa que significa que els objectes podrien fondre's, escalfar-se o incendiar-se.
- **ADVERTIMENT:** utilitzeu només les graelles subministrades juntament amb el dispositiu o indicades com adequades per Cecotec . L'ús de graelles inadequades pot provocar accidents.
- L'aparell no s'ha d'instal·lar darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- No modifiqueu l'aparell de cap manera.
- La placa de gas no es pot utilitzar com a superfície de suport o de treball.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra segons les normes locals.
- No col·loqueu l'aparell sobre un rentaplats o una assecadora per evitar que el vapor el faci malbé.
- Apagueu els cremadors després del seu ús.
- Vigileu la cocció d'aliments molt grassos o oliosos per evitar incendis.

- Tingueu cura de no cremar-vos mentre o després d'utilitzar l'aparell.
- Assegureu-vos que cap cable de cap aparell fix o mòbil toqui el cremador o els utensilis de cuina calentes.
- No cobriu mai l'aparell amb un drap o una làmina de protecció per evitar sobreescalfament i incendis.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui prou ventilat segons aquestes instruccions.
- Eviteu que caiguin objectes de qualsevol mida sobre l'aparell.
- No deixeu els utensilis de cuina buits sobre els cremadors.
- No guardeu mai objectes inflamables (p. ex. aerosols) a l'espai situat sota la placa de gas. Els calaixos/armaris i el seu contingut han de ser termoresistents.
- Precaucions en cas d'avaria: si detecta una avaria, apagueu l'aparell i desconnecteu-lo.
- La reparació de l'aparell ha de ser realitzada per professionals qualificats. No intenteu arreglar l'aparell pel vostre compte.
- Assegureu-vos sempre que els utensilis de cuina estan ben centrats sobre el cremador. El fons dels utensilis de cuina ha de cobrir el més possible el cremador.
- Col·loqueu sempre l'utensili de cuina sobre la graella, mai sobre la tapa del cremador o directament sobre el propi cremador.
- L'ús intensiu i perllongat de l'aparell pot requerir una ventilació addicional, per exemple l'obertura d'una finestra o l'augment de la potència de la campana extractora.
- Aquest aparell ha estat dissenyat només per cuinar. No us heu d'utilitzar per a altres fins, per exemple, per escalfar habitacions.
- No submergiu mai les tapes dels cremadors ni les graelles calentes en aigua freda. El ràpid refredament pot fer malbé l'esmalt.

- Utilitzeu sempre estris de cuina adequats.
- Es recomana fer la neteja de les peces del cremador amb regularitat per garantir un funcionament òptim i segur.
- Mantingueu qualsevol element tèxtil com guants o draps de cuina allunyats de la flama del cremador.
- No utilitzeu planxes o plaques per coure .
- El dispositiu només pot funcionar de manera eficient si els components del cremador s'han instal·lat de forma correcta, garantint que els estris de cuina (paelles, cassons, olles...) es puguin col·locar de manera estable.
- Les safates d'alumini o el paper d'alumini no són adequats com a utensilis de cuina. Tant les tapes dels cremadors com les graelles poden patir danys.
- Mai faci un flamejat sota una campana extractora. Les flames altes poden provocar un incendi, encara que la campana extractora estigui apagada.
- Quan la placa s'utilitzi per primera vegada, notarà una certa olor, no us preocupeu, això és normal i desapareixerà amb l'ús.
- L'aparell no s'ha de col·locar ni utilitzar a l'exterior.
- No utilitzeu l'aparell a temperatura ambient inferior a 5 °C .
- La distància entre la paella i una paret no resistent a la calor sempre ha de ser superior a un centímetre. En el cas de distàncies menors, l'alta temperatura pot provocar que la superfície de la paret es decolori o deformi.
- Els components del cremador estan calents durant i immediatament després del seu ús. No els toqueu i eviteu el contacte amb materials no resistents a la calor.
- No obriu mai la carcassa de l'aparell.
- No utilitzeu un netejador de pressió o vapor per netejar la placa.
- Mai calenta llaunes tancades . L'acumulació de pressió pot provocar una explosió.

- Si utilitzeu un protector de taulell, assegureu-vos que sigui adequat.
- ADVERTÈNCIA! Cecotec no es responsabilitza d'incidències o danys produïts per un ús indegut fora de les normes establertes en aquest manual d'instruccions o per l'incompliment de les instruccions i els advertiments de seguretat.
- Els possibles danys causats per una connexió incorrecta, un ajustament incorrecte o un ús incorrecte no estan coberts per la garantia.
- Cecotec no es fa responsable de qualsevol dany, accident o incidència que resulti del mal ús daquest dispositiu. És responsabilitat de l'usuari operar i mantenir el dispositiu segons les instruccions i les recomanacions detallades en aquest manual. No seguir les instruccions pot resultar en danys personals, materials, o en la pèrdua de la garantia del producte.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- Η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένους ειδικούς. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από σφάλματα εγκατάστασης ή σύνδεσης.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σωστά και να εγκατασταθεί σε κατάλληλη και εγκεκριμένη μονάδα κουζίνας και πάγκο εργασίας.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Θα πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε να αποφεύγεται η επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι ζεστά όταν η εστία είναι σε λειτουργία ή μετά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τον φορτιστή.
- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (τύπος και πίεση αερίου) είναι συμβατές με αυτές της συσκευής.
- Οι συνθήκες ρύθμισης αυτής της συσκευής αναγράφονται στην πινακίδα τύπου.
- Αυτή η εστία αερίου δεν είναι συνδεδεμένη με κανένα σύστημα εκκένωσης καυσαερίων. Πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις σχετικές απαιτήσεις εξαερισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η χρήση εστιών αερίου οδηγεί στην εκπομπή θερμότητας, υγρασίας και εύφλεκτων αερίων στο χώρο στον οποίο είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά, ιδίως όταν η εστία είναι σε λειτουργία. Διατηρήστε ανοιχτά τα κανάλια φυσικού αερισμού ή εγκαταστήστε μια συσκευή μηχανικού αερισμού (π.χ. απορροφητήρα).
- Η εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί πρόσθετο εξαερισμό, π.χ. άνοιγμα ενός παραθύρου ή αύξηση της ισχύος του απορροφητήρα.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας

και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να κάνει ο χρήστης δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε λιπαρή ή ελαιώδη εστία μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και να καλύψετε τις φλόγες, π.χ. με μια αντιπυρική κουβέρτα ή μια κουβέρτα φωτιάς.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος. Η συσκευή θα μπορούσε να αναφλεγεί κατά λάθος ή να παραμείνει καυτή, πράγμα που σημαίνει ότι τα αντικείμενα θα μπορούσαν να λιώσουν, να θερμανθούν ή να πάρουν φωτιά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: χρησιμοποιείτε μόνο τις σχάρες που παρέχονται με τη συσκευή ή που υποδεικνύονται ως κατάλληλες από την Cecotec. Η χρήση ακατάλληλης προστασίας μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή με οποιονδήποτε τρόπο.
- Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βάση στήριξης ή επιφάνεια εργασίας.

- Η συσκευή πρέπει να γειωθεί σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πλυντήριο πιάτων ή στεγνωτήριο ρούχων για να αποφύγετε ζημιές από ατμούς.
- Κλείστε τους καυστήρες μετά τη χρήση.
- Προσέξτε το μαγείρεμα πολύ λιπαρών ή ελαιωδών τροφίμων για να αποφύγετε πυρκαγιές.
- Προσέξτε να μην καείτε κατά τη διάρκεια ή μετά τη χρήση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια των σταθερών ή κινητών συσκευών δεν αγγίζουν το γυαλί ή τα καυτά μαγειρικά σκεύη.
- Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή με ύφασμα ή προστατευτική μεμβράνη για την αποφυγή υπερθέρμανσης και πυρκαγιάς.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται επαρκώς σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες.
- Αποτρέψτε την πτώση αντικειμένων οποιοδήποτε μεγέθους πάνω στο γυάλινο κεραμικό πάνελ.
- Μην αφήνετε άδεια μαγειρικά σκεύη στους καυστήρες.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. αεροζόλ) στο συρτάρι κάτω από τις εστίες. Τα συρτάρια και το περιεχόμενό τους πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Προφυλάξεις σε περίπτωση δυσλειτουργίας: αν διαπιστώσετε δυσλειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή πρέπει να επισκευάζεται από ειδικευμένους επαγγελματίες. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι το μαγειρικό σκεύος είναι καλά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος. Ο πυθμένας του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτει όσο το δυνατόν μεγαλύτερο μέρος της ζώνης μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη στη σχάρα και ποτέ στο κάλυμμα του καυστήρα ή απευθείας στον ίδιο τον καυστήρα.

- Η εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί πρόσθετο εξαερισμό, π.χ. άνοιγμα ενός παραθύρου ή αύξηση της ισχύος του απορροφητήρα.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, π.χ. για τη θέρμανση χώρων.
- Ποτέ μην βυθίζετε καπάκια καυστήρων ή καυτές ψησταριές σε κρύο νερό. Η γρήγορη ψύξη μπορεί να βλάψει το σμάλτο.
- Χρησιμοποιείτε πάντα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.
- Συνιστάται ο τακτικός καθαρισμός των εξαρτημάτων του καυστήρα για να διασφαλιστεί η βέλτιστη και ασφαλής λειτουργία.
- Κρατήστε οποιαδήποτε υφάσματα, όπως γάντια ή πετσέτες τσαγιού, μακριά από τη φλόγα του καυστήρα.
- Μην χρησιμοποιείτε λαμαρίνες ή πλάκες ψησίματος.
- Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει αποτελεσματικά μόνο εάν τα εξαρτήματα του καυστήρα έχουν τοποθετηθεί σωστά, διασφαλίζοντας ότι τα μαγειρικά σκεύη (τηγάνια, κατσαρόλες, τηγάνια...) μπορούν να τοποθετηθούν σε σταθερή θέση.
- Οι δίσκοι αλουμινίου ή το αλουμινόχαρτο δεν είναι κατάλληλα ως μαγειρικά σκεύη. Τόσο τα καπάκια των καυστήρων όσο και οι σχάρες μπορεί να υποστούν ζημιά.
- Ποτέ μην φλαμπράρετε κάτω από απορροφητήρα. Οι υψηλές φλόγες μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά, ακόμη και αν ο απορροφητήρας είναι απενεργοποιημένος.
- Όταν η πλάκα χρησιμοποιείται για πρώτη φορά, θα παρατηρήσετε μια συγκεκριμένη οσμή, μην ανησυχείτε, αυτό είναι φυσιολογικό και θα εξαφανιστεί με τη χρήση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται ή να χρησιμοποιείται σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος κάτω των 5°C.

- Η απόσταση μεταξύ του ταψιού και ενός μη ανθεκτικού στη θερμότητα τοίχου πρέπει πάντα να είναι μεγαλύτερη από ένα εκατοστό. Για μικρότερες αποστάσεις, η υψηλή θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό ή στρέβλωση της επιφάνειας του τοίχου.
- Τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι ζεστά κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση. Μην τα αγγίζετε και αποφύγετε την επαφή με μη ανθεκτικά στη θερμότητα υλικά.
- Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα.
- Μην χρησιμοποιείτε πλυντήριο πίεσης ή ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την εστία.
- Ποτέ μην θερμαίνετε κλειστά δοχεία. Η συσσώρευση πίεσης θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη.
- Εάν χρησιμοποιείτε προστατευτικό πάγκου εργασίας, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η Cecotec δεν φέρει καμία ευθύνη για περιστατικά που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση που δεν ακολουθεί τους κανόνες που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.
- Πιθανή βλάβη που προκαλείται από λανθασμένη σύνδεση, λανθασμένη ρύθμιση ή λανθασμένη χρήση δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
- Η Cecotec δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε ζημιά, ατύχημα ή περιστατικό που προκύπτει από κακή χρήση αυτής της συσκευής. Είναι ευθύνη του χρήστη να λειτουργεί και να συντηρεί τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες και τις συστάσεις που περιγράφονται λεπτομερώς στο παρόν εγχειρίδιο. Η μη τήρηση των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό, υλικές ζημιές ή απώλεια της εγγύησης του προϊόντος.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

FIG. 1

- 1.- Mando/s de control
- 2.- Conjunto quemador y tapa
- 3.- Parrilla

NOTA:

La figura 1 es una representación gráfica genérica de todos los modelos de placas de gas incluidos en este manual de instrucciones.

Cada placa varía en cuanto al número y disposición de quemador(es) y mando(s) de control.

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 gas.
- Accesorios (quemador, tapa, parrilla, etc., según modelo)
- Kit de montaje (según modelo)
- Manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN

- La instalación debe ser realizada por un técnico especialista cualificado.
- El instalador debe mostrarle la ubicación de la válvula de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia.
- Asegúrese de retirar todo el material de embalaje de la placa antes de ponerla en funcionamiento, para evitar posibles incendios.

- Tenga en cuenta las distancias mínimas con superficies combustibles indicadas en este manual. Estas deben coincidir con la información de la placa de características y con los Reglamentos y Normativas locales.
- Si la placa de cocción se instala cerca de una ventana, deben tomarse las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas vuelen sobre los quemadores, ya que esto supondría un riesgo grave de incendio.
- Al elegir la ubicación de la placa, tenga en cuenta la posición de los conductos de suministro de gas y electricidad.
- El suministro de gas y la corriente eléctrica deben estar cerradas en el momento de la instalación.
- No instale otra placa de cocción junto a este aparato.
- Compruebe la parte inferior de la encimera para asegurarse de que no haya ningún saliente. Asegúrese de que la encimera sea sólida, pueda soportar el peso de la placa y esté nivelada
- Asegúrese de que la ubicación en la que coloque la placa esté bien ventilada. Asegúrese de que la ventilación no queda obstruida por objetos voluminosos, etc.
- Recuerde pegar la junta de sellado en el panel de la placa antes de instalarla en la encimera.
- RIESGO DE CORTES. Tenga en cuenta que los bordes de las placas de acero inoxidable pueden producir cortes, extreme la precaución durante su manipulación
- En la figura 2 se muestran las distancias de seguridad que debe respetar cuando instale la placa.

Instalación de la placa debajo de un mueble

- Asegúrese de que la placa tenga suficiente ventilación y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Compruebe que la placa funciona correctamente.
- En la siguiente tabla se muestran las medidas de instalación correspondientes con la figura 3:

A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el mueble situado encima de esta debe ser de al menos 700 mm.



Advertencia: En caso de rotura del cristal de la placa (según modelos): Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato de la red eléctrica. No toque la superficie del aparato. Deje de utilizar la placa.

Instalación en la encimera

En la siguiente tabla se muestran las medidas del producto y las medidas de corte de la encimera, correspondientes a la figura 4.

	Medidas del producto		Dimensiones del hueco de la encimera	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Depth (mm)
EU01_100179	290	500	270	480
EU01_100184	290	500	270	480
EU01_100188	580	500	560	480
EU01_100193	580	500	560	480
EU01_100197	750	500	560	480

Conexión del suministro de gas

La conexión de gas entre el punto de suministro y la placa puede realizarse a través de un fuelle metálico o de un tubo de suministro de gas de goma (cuya longitud no debe superar los 1,5 m). Para aplicaciones de cocina que requieran un esterilizador, horno, microondas o un electrodoméstico similar debajo de la placa, deberá utilizar un fuelle metálico y el tubo de conexión debe ser fijo.

IMPORTANTE: Las placas de gas que utilizan gas licuado de petróleo (GLP) deben conectarse mediante una manguera de gas de goma.

- Si va a utilizar para la conexión una manguera de goma, tenga en cuenta que requerirá de un conector de entrada de aire universal.
- Los dos extremos de la manguera de gas se conectan a la placa y a la válvula de gas interior (el diámetro interior de la manguera es de 9,5 mm).
- Asegúrese de que la manguera de gas no esté apretada, retorcida o doblada. Una vez finalizada la conexión, deberá asegurarse de que no se produce ninguna fuga de gas. No exponga la manguera de gas a altas temperaturas.
- Se recomienda realizar una comprobación periódica de la estanqueidad de la placa de gas cada año.
- Compruebe siempre que la manguera de gas de goma esté en buen estado, sin grietas o desperfectos y sustitúyala periódicamente.
- Leyenda de la figura 5:

1. Conector de entrada de aire universal
2. Abrazadera
3. Línea roja indicadora

IMPORTANTE: Las placas de gas que utilizan gas natural y gas sintético deben conectarse mediante un fuelle metálico.

- El fuelle metálico debe cumplir los siguientes requisitos: CJ/T197-2010.
- Instale estrictamente de acuerdo con el método y procedimiento de instalación del "Tubo de conexión de gas especial flexible de acero inoxidable".
- No exponga la manguera de gas a altas temperaturas.
- La detección de fugas de gas debe realizarse una vez completada la conexión.

Leyenda figura 6:
1.- Fuelle metálico

¡Importante!

- La manguera de gas debe introducirse hasta la línea roja del conector de entrada de aire universal y fijarse con una abrazadera.
- Debe colocarse una junta de goma entre el codo de admisión y la tubería de conexión de gas para garantizar la seguridad de la instalación.

Detección de fugas de gas

Detección de fugas con agua jabonosa:

Moje las juntas con agua jabonosa utilizando un cepillo suave y abra la válvula de gas para ver si se generan burbujas. Si esto ocurriese, cierre inmediatamente la válvula de gas, ajuste la conexión y vuelva a intentarlo hasta que no se generen burbujas.

Colocación de los accesorios

- Asegúrese de que el mando de control, el conjunto del quemador y la parrilla estén correctamente instalados. Una instalación incorrecta puede afectar seriamente el uso normal del producto y acortar su vida útil.
- Al colocar los quemadores, asegúrese de que se insertan correctamente en la aguja de encendido y en el termopar. Durante este proceso, asegúrese de que las superficies de acero inoxidable del aparato no se rayen y de que no se rompa accidentalmente la aguja de encendido. Los daños causados de este modo no están cubiertos por la garantía.

IMPORTANTE: Las placas de gas están adaptadas para ser utilizadas mediante gas natural, si desea utilizarlas con otro tipo de gas, como gas butano, un técnico cualificado deberá sustituir los inyectoros de los quemadores.

Los inyectoros para gas butano se suministran junto con la placa por separado.

Conexión eléctrica

Conecte el cable de alimentación 3*0,75 mm² a un enchufe con toma de tierra según se muestra en la figura 7.

Leyenda figura 7:

1. Fase L > cable marrón
2. Neutro > cable azul
3. Protección tierra > cable amarillo/verde

Notas:

- Para las conexiones del cable de alimentación, nunca utilice adaptadores, reductores o conectores múltiples, ya que pueden sobrecalentarse e incendiarse.
- Si la instalación requiere modificación del sistema de cableado de alimentación o el enchufe no se ajusta al tipo de toma disponible, se recomienda llamar a un técnico cualificado para que lo reemplace. El técnico también debe verificar que la sección transversal del cable en el enchufe coincida con la potencia nominal del dispositivo.
- Nunca reemplace el cable de alimentación, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec o con un técnico cualificado.

4. FUNCIONAMIENTO

Nota: Al utilizar un utensilio de cocina más grueso, puede mejorar la distribución del calor, especialmente cuando se utiliza un fuego pequeño. Cuanto mayor sea el tamaño del utensilio utilizado, mayor será la eficiencia de la placa. Si va a dejar la comida al fuego sin supervisión durante un breve periodo de tiempo, ajuste la llama al mínimo. De esta manera, reducirá el riesgo de que la comida se queme y ahorrará energía. Cuando utilice un utensilio de cocina grande, asegúrese de dejar una distancia mínima de 25 mm a su alrededor. Además, tenga en cuenta que la distancia entre este y el mando de control debe ser de, al menos, 50 mm.

Funcionamiento del mando de control (Fig. 8)

Leyenda figura 7:

1. Presione el mando.
2. Gire el mando a la izquierda manteniéndolo presionado.
3. Manténgalo presionado durante 3 segundos aproximadamente.
4. Ajuste a alta temperatura.
5. Ajuste a baja temperatura.

Si no se produce llama, gire el mando hasta la posición de apagado (0/OFF) y repita los pasos anteriores. Esta vez mantenga pulsado el mando durante más tiempo (hasta 10 segundos máximos).

Peligro de deflagración

Si la llama sigue sin encenderse transcurridos 15 segundos, apague el quemador y abra una ventana o puerta cercana. Después de esperar al menos un minuto, intente encender de nuevo el quemador.

Sistema de seguridad

Algunos modelos disponen de un sistema de seguridad (termopar) para evitar fugas de gas cuando el quemador se apaga accidentalmente.

Leyenda figura 9:

1. Aguja de encendido.
2. Termopar.

Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el sistema de seguridad esté activado. Para ello, siga los siguientes pasos:

1. Encienda el aparato.
2. No suelte el mando de control una vez encendida la llama; siga presionándolo con firmeza. Manténgalo pulsado unos 4 segundos.

Apagar un quemador

Para apagar el quemador, gire su mando de control correspondiente en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de apagado (0/OFF).

Avisos:

- Es normal oír un ligero chisporroteo durante el funcionamiento del quemador.
- Es normal que desprenda un olor extraño durante el primero uso. Esto no es peligroso y tampoco indica un mal funcionamiento. Estos fenómenos desaparecerán por sí solos.
- Una llama de color naranja es normal. Esto se debe a que hay polvo o salpicaduras de algún líquido en el ambiente.
- Si la llama se apaga accidentalmente, gire el mando del quemador hasta la posición de apagado (0/OFF). Espere al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.
- Pasados unos segundos desde el apagado del quemador, escuchará una especie de "golpe". No se trata de ningún problema, es simplemente que el sistema de seguridad ha dejado de funcionar.
- Mantenga el quemador lo más limpio posible. Si la aguja de encendido está sucia, no saldrá llama. Utilice un cepillo suave para limpiar esta pieza con regularidad. Evite que la aguja de encendido sufra algún golpe o impacto.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Advertencia: Peligro de explosión

Antes de limpiar la placa, asegúrese que se haya enfriado por completo y de que la válvula de gas no reciba suministro. No desmonte el sistema de seguridad ni los componentes herméticos.

Al desmontar la tapa del quemador, tenga cuidado de no golpear la aguja de encendido para evitar que se agriete (Fig. 10).

Limpieza del panel y de la tapa del quemador

Utilice un paño húmedo o un estropajo muy suave. No utilice estropajos metálicos o con superficies ásperas o rugosas ni productos de limpieza ácidos.

Las parrillas, tapas y quemadores no son aptos para lavavajillas.

Limpieza del quemador

Se recomienda limpiar el quemador y su tapa al menos una vez al mes. Especialmente, si la llama es irregular. Extraiga el quemador y utilice una aguja de acero para eliminar la suciedad y los depósitos de carbón de los agujeros del quemador (Fig. 11).

No enjuague el quemador directamente con agua. Asegúrese de que esté seco antes de volver a utilizarlo.

Limpieza de la aguja de encendido y del termopar

Utilice un cepillo suave para limpiar la superficie de la aguja de encendido y el termopar.

Evite que la aguja de encendido sufra algún golpe durante la limpieza. Después de la limpieza, asegúrese de que todas las piezas estén secas y, a continuación, instálelas correctamente.

La garantía no cubrirá la carcasa o el conjunto del quemador y la tapa si se rayan debido a una instalación o manipulación incorrecta.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El quemador no se enciende. La llama es irregular.	La llama es irregular debido a un ajuste incorrecto de la potencia del gas.	Póngase en contacto con un técnico cualificado con su compañía de suministro de gas para que revise la manguera de gas.
La llama cambia de aspecto de manera repentina.	Las piezas de la placa no están correctamente colocadas.	Monte correctamente todas las piezas.
El quemador tarda mucho en encenderse.	Las piezas de la placa no están correctamente colocadas.	Monte correctamente todas las piezas.
La llama se apaga al poco de encenderse.	No ha mantenido presionado el mando durante el tiempo suficiente.	Mantenga presionado el mando durante más tiempo.

La parrilla se ha decolorado.	Se trata de un fenómeno frecuente debido a las altas temperaturas.	Limpie la parrilla con un producto de limpieza específico.
Se interrumpe el suministro de energía eléctrica.	El fusible puede estar fundido o algún dispositivo de seguridad (interruptor térmico, disyuntor...) puede estar desactivado.	Compruebe el armario eléctrico de su vivienda.
Hay algún problema con el encendido del quemador.	Hay restos de comida o de productos de limpieza entre la aguja de encendido y el quemador.	Limpie estos restos.
La placa hace mucho ruido cuando se enciende o cuando está en marcha.	La tapa del quemador no está colocada correctamente.	Colóquela correctamente.
La llama es demasiado larga y es de color amarillo.	Algunos orificios del quemador están bloqueados.	Limpie la suciedad.
La llama es de color rojo.	Hay algún problema con el suministro de gas o el ambiente de la estancia es húmedo.	Se trata de un fenómeno normal.
La placa de gas desprende un olor extraño.	La manguera de gas está desgastada o dañada.	La manguera de gas debe ser sustituida por un técnico cualificado.
	El quemador no está encendido.	Vuelva a encenderlo cuando el olor se haya disipado.
El diámetro del utensilio de cocina no coincide con el de la parrilla.	La parte inferior del utensilio está demasiado cerca del quemador.	Utilice una parrilla auxiliar.



Advertencia: Riesgo de daños personales

Las reparaciones de la placa únicamente pueden ser llevadas a cabo por un técnico cualificado. No intente desmontar o reparar la placa usted mismo.

- No reemplace ninguna parte del aparato a menos que se indique específicamente

ESPAÑOL

en este manual de instrucciones. Puede provocar un incidente peligroso que ponga en peligro su salud y/o dañe la propiedad.

- En caso de avería, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto:

EU01_100179

EU01_100184

EU01_100188

EU01_100193

EU01_100197

Producto:


Placa de gas Bolero Squad G 1200F Inox

Placa de gas Bolero Squad G 2200F Inox

Placa de gas Bolero Squad G 3200F Inox

Placa de gas Bolero Squad G 4200F Inox

Placa de gas Bolero Squad G 5200F Inox

Tipo de producto	Placa de gas			 PIN CODE: 2531DP-0077	
Referencia	EU01_100179 EU01_100184 EU01_100188 EU01_100193 EU01_100197				
Clase	Clase 3				
Fabricante	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA				
	G20		G30		
Tipo de Gas	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)		
Tipo de quemador	Potencia calorífica (kW)	Tamaño del inyector (mm)	Potencia calorífica (kW)	Tamaño del inyector (mm)	

Quegador tipo Wok	3.6	1.45	3.4kW:247g/h	0.93
Quegador rápido	3.0	1.29	3.0kW:218g/h	0.87
Quegador semi-rápido	1.75	0.99	1.75kW:127g/h	0.65
Quegador auxiliar	1.0	0.78	1kW:73g/h	0.5
Presión de suministro	20 mbar		30mbar	
Código del país	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Voltaje/ Frecuencia/ Potencia (Nominal)	AC 220-240V,50Hz,3.6W			

Tipo y número de quemadores	Quegador tipo Wok	Quegador rápido	Quegador semi-rápido	Quegador auxiliar
EU01_100179	1	-	-	-
EU01_100184	1	-	1	-
EU01_100188	1	-	1	1
EU01_100193	1	-	2	1
EU01_100197	1	1	2	1

Por favor, utilice el utensilio de cocina adecuado para cada quemador.
En la siguiente tabla puede comprobar los tamaños por referencia:

Tipo de quemador	Tamaño máximo	Tamaño mínimo
Quegador tipo Wok	260mm	110mm
Quegador rápido	200mm	110mm
Quegador semi-rápido	200mm	110mm
Quegador auxiliar	200mm	110mm

Tablas ERP

Referencia	EU01_100179
Tipo de gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Tipo de quemador	Wok
EE quemador	57,40%
EE placa de gas	57,40%
Referencia	EU01_100179
Tipo de gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Tipo de quemador	Wok
EE quemador	54,30%
EE placa de gas	54,30%

Referencia	EU01_100184	
Tipo de gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Tipo de quemador	Wok	Semi-rápido
EE quemador	57,40%	61,60%
EE placa de gas	59,50%	
Referencia	EU01_100184	
Tipo de gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Tipo de quemador	Wok	Semi-rápido
EE quemador	54,30%	60,90%
EE placa de gas	57,60%	

Referencia	EU01_100188		
Tipo de gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido
EE quemador	57,40%	58,90%	61,60%
EE placa de gas	59,30%		
Referencia	EU01_100188		
Tipo de gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido
EE quemador	54,30%	57,60%	60,90%
EE placa de gas	57,60%		

Referencia	EU01_100193		
Tipo de gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Tipo de quemador	Wok	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE quemador	57,40%	61,60%	60,80%
EE placa de gas	59,93%		
Referencia	EU01_100193		
Tipo de gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipo de quemador	Wok	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE quemador	54,30%	60,90%	60,00%
EE placa de gas	58,40%		

Referencia	EU01_100197			
Tipo de gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE quemador	57,40%	58,90%	61,60%	60,80%
EE placa de gas	59,68%			
Referencia	EU01_100197			
Tipo de gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE quemador	54,30%	57,60%	60,90%	60,00%
EE placa de gas	58,20%			

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.- Operation knobs
- 2.- Burner and cap assembly
- 3.- Pan support

NOTE:

Figure 1 is a general graphical representation of all gas hob models included in this instruction manual.

Each hob varies in the number and arrangement of burner(s) and operation knob(s).

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 to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- 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

- Gas hob
- Accessories (burners, caps, pan supports, among others, depending on the model)
- Assembly kit (depending on the model)
- Instruction manual

3. INSTALLATION

- Installation must be carried out by a qualified technician.
- The technician must show you the location of the gas valve and how to close it in case of emergency.
- Be sure to remove all packing material from the hob before putting it into operation to avoid possible fires.

- Observe the minimum clearances to combustible surfaces indicated in this manual. These must be in accordance with the information on the nameplate and with local regulations and standards.
- If the hob is installed near a window, appropriate precautions must be taken to prevent curtains from flying over the burners, as this would pose a serious fire hazard.
- When choosing the location of the hob, consider the position of the gas and electricity supply pipes.
- The gas supply and electrical power must be closed at the time of installation.
- Do not install another hob next to this appliance.
- Check the underside of the worktop to ensure that there are no protrusions. Make sure the worktop is solid, can support the weight of the hob and is level.
- Make sure that the location where you place the hob is well ventilated. Make sure that the ventilation is not obstructed by bulky objects, etc.
- Remember to glue the sealing gasket on the hob panel before installing it on the worktop.
- RISK OF CUTS. Please note that the edges of the stainless-steel hobs can cause cuts, extreme caution must be taken when handling.
- Figure 2 shows the safety distances to be observed when installing the hob.

Installation of the hob under a piece of furniture

- Always make sure the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Make sure the hob works properly.
- The following table shows the installation dimensions corresponding to figure 3:

A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Air inlet	Air outlet 5 mm

Note: the safety distance between the hob and a cabinet over the hob must be at least 700 mm.



Warning: in case of breakage of the hob glass (depending on the model): immediately switch off all burners and any electrical heating elements and disconnect the appliance from the mains. Do not touch the surface of the appliance. Stop using the hob.

Installation on a worktop

The following table shows the appliance dimensions and the cutting dimensions of the worktop, corresponding to figure 4.

ENGLISH

	Appliance dimensions		Worktop recess dimensions	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Depth (mm)
EU01_100179	290	500	270	480
EU01_100184	290	500	270	480
EU01_100188	580	500	560	480
EU01_100193	580	500	560	480
EU01_100197	750	500	560	480

Gas supply connection

The gas connection between the supply point and the hob can be made via a metal bellows or a rubber gas supply pipe (the length of which must not exceed 1.5 m). For kitchen applications requiring a steriliser, oven, microwave or similar appliance under the hob, a metal bellows must be used, and the connection tube must be fixed.

IMPORTANT: gas hobs using liquefied petroleum gas (LPG) must be connected by means of a rubber gas hose.

- If a rubber hose is to be used for the connection, please note that a universal air inlet connector is required.
- The two ends of the gas hose are connected to the hob and the inner gas valve (the inner diameter of the hose is 9.5 mm).
- Make sure that the gas hose is not pinched, twisted or kinked. Once the connection has been completed, it must be ensured that no gas leaks occur. Do not expose the gas hose to high temperatures.
- It is recommended that the gas hob is regularly checked for leaks every year.
- Always check that the rubber gas hose is in good condition, without cracks or damage and replace it regularly.
- Fig. 5 key:
 1. Universal air inlet connector
 2. Clamp
 3. Red line

NOTE: gas hobs using natural, and syngas must be connected by means of a metal bellows.

- The metal bellows must meet the following requirements: CJ/T197-2010.
- Install strictly in accordance with the installation method and procedure of the "Stainless steel flexible special gas connection pipe".
- Do not expose the gas hose to high temperatures.
- Gas leak detection must be carried out after the connection has been completed.

Fig. 6 key:

1.- Metal bellows

Important!

- The gas hose must be inserted up to the red line of the universal air inlet connector and secured with a clamp.
- A rubber gasket must be fitted between the intake elbow and the gas connection pipe to ensure the safety of the installation.

Gas leak detection

Leak detection with soapy water:

Wet the gaskets with soapy water using a soft brush and open the gas valve to see if bubbles are generated. If this happens, close the gas valve immediately, tighten the connection and try again until no bubbles are generated.

Fitting the accessories

- Ensure that the operation knobs, burner assembly and pan supports are correctly installed. Incorrect installation can seriously affect the normal use of the appliance and shorten its lifespan.
- When fitting the burners, make sure that they are correctly inserted into the ignition needle and the thermocouple. During this process, make sure that the stainless steel surfaces of the appliance are not scratched and that the ignition needle is not accidentally broken. Damage caused in this way is not covered by the warranty.

IMPORTANT: gas hobs are adapted for use with natural gas, if you wish to use them with another type of gas, such as butane gas, the burner nozzles must be replaced by a qualified technician.

The burner nozzles for butane gas are supplied separately with the hob.

Electric connection

Connect the 3*0.75 mm² power cable to an earthed socket as shown in figure 7.

Fig. 7 key:

1. Phase L > brown cable
2. Neutral > blue cable
3. Earth > yellow/green cable

Notes:

- For power cable connections, never use adapters, reducers or multiple connectors, as they can overheat and catch fire.
- If the installation requires modification of the power wiring system or the plug does not fit the type of outlet available, it is recommended that a qualified technician be called in to

ENGLISH

replace it. The technician must also check that the cross-section of the cable in the plug matches the power rating of the appliance.

- Never replace the power cable, contact the official Cecotec Technical Support Service or a qualified technician.

4. OPERATION

Note: by using a thicker cookware, you can improve heat distribution, especially when using a small burner. The larger the size of the cookware used, the higher the efficiency of the hob. If food is to be left unattended on the hob for a short period of time, set the flame to the minimum. This will reduce the risk of food burning and save energy. When using large cookware, be sure to leave a minimum distance of 25 mm around it. Also, note that the distance between it and the operation knob must be at least 50 mm.

Operation of the operation knobs (Fig. 8)

Fig. 8 key:

1. Press the knob.
2. Turn the knob to the left by holding it down.
3. Press and hold for approximately 3 seconds.
4. High temperature setting.
5. Low temperature setting.

If no flame is generated, turn the knob to the off position (0/OFF) and repeat the previous steps. This time hold down the knob for a longer time (up to 10 seconds maximum).

Danger of deflagration

If the flame still does not ignite after 15 seconds, turn off the burner and open a nearby window or door. After waiting at least one minute, try lighting the burner again.

Safety system

Some models have a safety system (thermocouple) to prevent gas leakage when the burner is accidentally turned off.

Fig. 9 key:

1. Ignition needle.
2. Thermocouple.

Before using the appliance, make sure that the safety system is activated. Carry out the following steps:

1. Switch on the appliance.
2. Do not let go of the operation knob once the flame is lit; keep pressing it firmly. Press and hold for about 4 seconds.

Switching off a burner

To switch a burner off, turn its corresponding operation knob clockwise to the off position (0/OFF).

Note:

- It is normal to hear a slight crackling noise during burner operation.
- It is normal for it to give off a strange smell during the first use. This is not dangerous and does not indicate any malfunction. These phenomena will disappear on their own.
- An orange flame is normal. This is due to dust or splashes of liquid in the environment.
- If the flame goes out accidentally, turn the burner knob to the off position (0/OFF). Wait at least one minute before relighting the burner.
- A few seconds after the burner has been switched off, you will hear a "knock" sound. This is not a problem; it is simply that the security system has stopped working.
- Keep the burner as clean as possible. If the ignition needle is dirty, no flame will ignite. Use a soft brush to clean this part regularly. Avoid knocking or hitting the ignition needle.

5. CLEANING AND MAINTENANCE



Warning: Explosion risk

Before cleaning the hob, make sure that it has cooled down completely and that the gas valve is not supplied. Do not disassemble the safety system or watertight components.

When removing the burner cap, be careful not to strike the ignition needle to prevent it from cracking (Fig. 10).

Cleaning the panel and burner cap

Use a damp cloth or a very soft scouring pad. Do not use metallic scouring pads or scouring pads with rough or coarse surfaces or acidic cleaning agents.

Pan supports, caps and burners are not dishwasher safe.

Burner cleaning

It is recommended to clean the burner and its cap at least once a month. Especially if the flame is irregular. Remove the burner and use a steel needle to remove dirt and carbon deposits from the burner holes (Fig. 11).

Do not rinse the burner directly with water. Make sure it is completely dry before using it again.

Cleaning the ignition needle and thermocouple

Use a soft brush to clean the surface of the ignition needle and thermocouple.

Avoid knocking or hitting the ignition needle during cleaning. After cleaning, make sure that all parts are dry and then install them correctly.

The warranty will not cover the burner housing or burner and cap assembly if scratched due to improper installation or handling.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The burner does not switch on. The flame is irregular	Irregular flame due to incorrect gas power setting.	Contact a qualified technician with your gas supply company to check the gas hose.
The flame suddenly changes its appearance	The parts of the hob are not correctly positioned.	Properly assemble all the parts.
The burner takes a long time to ignite	The parts of the hob are not correctly positioned.	Properly assemble all the parts.
The flame goes out as soon as it is lit	You have not held down the knob for long enough.	Hold down the knob for a longer period of time.
The pan support has discoloured	This is a frequent phenomenon due to high temperatures.	Clean the pan support with a specific cleaning product.
The power supply is interrupted	The fuse may be blown or a safety device (thermal switch, circuit breaker...) may be deactivated.	Check the fuse box in your home.
There is a problem with the burner ignition	There is food or cleaning agent residue between the ignition needle and the burner.	Clean up this debris.
The hob makes a lot of noise when it is switched on or when it is in operation	The burner cap is not fitted correctly.	Position it correctly.
The flame is too high and is yellow in colour	Some burner holes are blocked.	Clean the dirt.
The flame is red	There is a problem with the gas supply, or the room environment is humid.	This is a normal phenomenon.

The gas hob gives off a strange smell	Gas hose is worn or damaged.	The gas hose must be replaced by a qualified technician.
	The burner is not lit.	Turn it back on when the smell has dissipated.
The diameter of the cookware does not match the diameter of the pan support	The bottom of the cookware is too close to the burner.	Use an auxiliary pan support.



WARNING: Risk of personal injury

All repairs must be carried out only by qualified personnel. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically instructed to do so in this instruction manual. It may lead to a dangerous incident that endangers your health and/or damages property.
- In the event of a malfunction, please contact the official Cecotec Technical Support Service.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference:

EU01_100179

EU01_100184

EU01_100188

EU01_100193

EU01_100197

Product:

Bolero Squad G 1200F Inox gas hob


Bolero Squad G 2200F Inox gas hob

Bolero Squad G 3200F Inox gas hob

Bolero Squad G 4200F Inox gas hob

Bolero Squad G 5200F Inox gas hob

ENGLISH

Product type	Gas hob		 PIN CODE: 2531DP-0077	
Reference	EU01_100179 EU01_100184 EU01_100188 EU01_100193 EU01_100197			
HB	Class 3			
Manufacturer	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - SPAIN			
	G20		G30	
Type of gas:	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)	
Burner type	Heating power (kW)	Injector size (mm)	Heating power (kW)	Injector size (mm)
Wok burner	3.6	1.45	3.4kW:247g/h	0.93
Rapid burner	3.0	1.29	3.0kW:218g/h	0.87
Semi-rapid burner	1.75	0.99	1.75kW:127g/h	0.65
Auxiliary burner	1.0	0.78	1kW:73g/h	0.5
Supply pressure	20 mbar		30 mbar	
Country code	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Voltage/ Frequency/Power (Nominal)	AC 220-240 V, 50 Hz, 3.6 W			

Type and number of burners	Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid burner	Auxiliary burner
EU01_100179	1	-	-	-
EU01_100184	1	-	1	-
EU01_100188	1	-	1	1

EU01_100193	1	-	2	1
EU01_100197	1	1	2	1

Please use the appropriate cookware for each burner.
In the following table you can check the sizes by reference:

Burner type	Maximum size	Minimum size
Wok burner	260 mm	110 mm
Rapid burner	200 mm	110 mm
Semi-rapid burner	200 mm	110 mm
Auxiliary burner	200 mm	110 mm

ERP tables

Reference	EU01_100179
Type of gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Burner type	Wok
EE burner	57.40%
EE gas hob	57.40%
Reference	EU01_100179
Type of gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Burner type	Wok
EE burner	54.30%
EE gas hob	54.30%

ENGLISH

Reference	EU01_100184	
Type of gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Burner type	Wok	Semi-fast
EE burner	57.40%	61.60%
EE gas hob	59.50%	
Reference	EU01_100184	
Type of gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Burner type	Wok	Semi-fast
EE burner	54.30%	60.90%
EE gas hob	57.60%	

Reference	EU01_100188		
Type of gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Burner type	Wok	Fast	Semi-fast
EE burner	57.40%	58.90%	61.60%
EE gas hob	59.30%		
Reference	EU01_100188		
Type of gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Burner type	Wok	Fast	Semi-fast
EE burner	54.30%	57.60%	60.90%
EE gas hob	57.60%		

Reference	EU01_100193		
Type of gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Burner type	Wok	Semi-fast 1	Semi-fast 2
EE burner	57.40%	61.60%	60.80%
EE gas hob	59.93%		
Reference	EU01_100193		
Type of gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Burner type	Wok	Semi-fast 1	Semi-fast 2
EE burner	54.30%	60.90%	60.00%
EE gas hob	58.40%		

Reference	EU01_100197			
Type of gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Burner type	Wok	Fast	Semi-fast 1	Semi-fast 2
EE burner	57.40%	58.90%	61.60%	60.80%
EE gas hob	59.68%			
Reference	EU01_100197			
Type of gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Burner type	Wok	Fast	Semi-fast 1	Semi-fast 2
EE burner	54.30%	57.60%	60.90%	60.00%
EE gas hob	58.20%			

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.

Repairs should be carried out by qualified personnel.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

- 1.- Boutons/Manettes
- 2.- Brûleur et chapeau
- 3.- Grille

NOTE :

L'image 1 est une représentation graphique générique de tous les modèles de plaques de cuisson à gaz figurant dans ce manuel d'instructions.

Le nombre et la disposition des brûleurs et des boutons varient d'une plaque à l'autre.

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 gaz
- Accessoires (brûleur, chapeau, grille, etc., selon le modèle)
- Kit de montage (selon le modèle)
- Manuel d'instructions

3. INSTALLATION

- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- L'installateur doit vous montrer où se trouve la valve de gaz et comment la fermer en cas d'urgence.
- Veillez à retirer tous les matériaux d'emballage de la plaque avant de la mettre en marche afin d'éviter tout risque d'incendie.

FRANÇAIS

- Respectez les distances minimales par rapport aux surfaces combustibles indiquées dans ce manuel. Celles-ci doivent être conformes aux indications de la plaque signalétique et aux réglementations et normes locales.
- Si la plaque de cuisson est installée près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que les rideaux ne passent par-dessus les brûleurs, ce qui constituerait un grave risque d'incendie.
- Lorsque vous choisissez l'emplacement de la plaque de cuisson, tenez compte de la position des conduites de gaz et d'électricité.
- L'alimentation en gaz et en électricité doit être coupée au moment de l'installation.
- N'installez une autre plaque de cuisson à côté de cet appareil.
- Vérifiez le dessous du plan de travail pour vous assurer qu'il n'y a pas de parties saillantes. Assurez-vous que le plan de travail est solide, qu'il peut supporter le poids de la plaque de cuisson et qu'il est de niveau.
- Veillez à ce que l'endroit où vous placez la plaque soit bien ventilé. Veillez à ce que la ventilation ne soit pas obstruée par des objets, etc.
- N'oubliez pas de coller le joint d'étanchéité sur le panneau de la plaque de cuisson avant de l'installer sur le plan de travail.
- RISQUE DE COUPURES. Veuillez noter que les bords des plaques en acier inoxydable peuvent provoquer des coupures, soyez prudent lors de leur manipulation.
- L'image 2 indique les distances de sécurité à respecter lors de l'installation de la plaque.

Installation de la plaque sous un meuble

- Assurez-vous que la plaque est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque fonctionne correctement.
- Le tableau suivant indique les dimensions d'installation correspondant à l'image 3 :

A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

Note : La distance de sécurité entre la plaque et le meuble situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 700 mm.



Avertissement : En cas de rupture du verre de la plaque (selon le modèle) :
Éteignez immédiatement tous les brûleurs et tous les éléments chauffants électriques et débranchez l'appareil. Ne touchez pas la surface de l'appareil. Cessez d'utiliser la plaque.

Installation sur un plan de travail

Le tableau suivant indique les dimensions de l'appareil et les dimensions de découpe du plan de travail, correspondant à l'image 4.

	Dimensions du produit		Dimensions de la découpe du plan de travail	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Profondeur (mm)
EU01_100179	290	500	270	480
EU01_100184	290	500	270	480
EU01_100188	580	500	560	480
EU01_100193	580	500	560	480
EU01_100197	750	500	560	480

Raccordement au gaz

Le raccordement au gaz entre le point d'alimentation et la plaque peut se faire au moyen d'un soufflet métallique ou d'un tuyau d'alimentation en gaz en caoutchouc (dont la longueur ne doit pas dépasser 1,5 m). Pour les tâches culinaires nécessitant un stérilisateur, un four, un micro-ondes ou un appareil similaire sous la plaque de cuisson, il faut utiliser un soufflet métallique et fixer le tuyau de raccordement.

IMPORTANT : Les plaques de cuisson à gaz utilisant du gaz de pétrole liquéfié (GPL) doivent être raccordées au moyen d'un tuyau de gaz en caoutchouc.

- Si un tuyau en caoutchouc est utilisé pour le raccordement, veuillez noter qu'un connecteur d'entrée d'air universel est nécessaire.
- Les deux extrémités du tuyau de gaz sont reliées à la plaque et à la valve de gaz intérieure (le diamètre intérieur du tuyau est de 9,5 mm).
- Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas pincé, plié ou coudé. Une fois le raccordement effectué, veuillez vous assurer qu'il n'y a pas de fuite de gaz. N'exposez pas le tuyau de gaz à des températures élevées.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'étanchéité de la plaque de cuisson à gaz tous les ans.
- Vérifiez toujours que le tuyau à gaz en caoutchouc est en bon état, sans fissures ni dommages, et remplacez-le régulièrement.

Image 5

1. Connecteur universel d'entrée d'air
2. Collier de fixation
3. Ligne indicatrice rouge

IMPORTANT : Les plaques de cuisson à gaz naturel et synthétique doivent être raccordées au moyen d'un soufflet métallique.

- Le soufflet métallique doit répondre aux exigences suivantes : CJ/T197-2010.
- L'installation doit être strictement conforme à la méthode et à la procédure d'installation du « Tuyau flexible en acier inoxydable pour raccordement au gaz spécial ».
- N'exposez pas le tuyau de gaz à des températures élevées.
- La détection des fuites de gaz doit être effectuée après le raccordement.

Image 6 :

1.- Soufflet métallique

Important !

- Le tuyau de gaz doit être inséré jusqu'à la ligne rouge du connecteur universel d'entrée d'air et fixé à l'aide d'un collier.
- Un joint en caoutchouc doit être placé entre le coude d'entrée et le tuyau de raccordement au gaz pour garantir la sécurité de l'installation.

Détection de fuites de gaz

Détection des fuites avec de l'eau savonneuse :

Mouillez les joints avec de l'eau savonneuse à l'aide d'une brosse douce et ouvrez le robinet de gaz pour voir si des bulles se forment. Si cela se produit, fermez immédiatement la valve de gaz, resserrez le raccord et essayez à nouveau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles.

Installation des accessoires

- Assurez-vous que le bouton, le brûleur et la grille sont correctement installés. Une installation incorrecte peut sérieusement affecter l'utilisation normale de l'appareil et réduire sa durée de vie.
- Lors du montage des brûleurs, veillez à ce qu'ils soient correctement insérés dans l'aiguille d'allumage et le thermocouple. Pendant ce processus, veillez à ce que les surfaces en acier inoxydable de l'appareil ne soient pas rayées et à ce que l'aiguille d'allumage ne soit pas accidentellement cassée. Les dommages causés de cette manière ne sont pas couverts par la garantie.

IMPORTANT : Les plaques de cuisson gaz sont adaptées à l'utilisation du gaz naturel. Si vous souhaitez les utiliser avec un autre type de gaz, tel que le gaz butane, les injecteurs des brûleurs doivent être remplacés par un technicien qualifié.

Les injecteurs de gaz butane sont fournis séparément avec la plaque de cuisson.

Connexion électrique

Branchez le câble d'alimentation de 3*0,75 mm² sur une prise de courant reliée à la terre, comme indiqué dans l'image 7.

Image 7 :

1. Phase L > câble marron
2. Neutre > câble bleu
3. Mise à la terre > câble jaune/vert

Notes :

- Pour les connexions des câbles d'alimentation, n'utilisez jamais d'adaptateurs, de réducteurs ou de connecteurs multiples, car ils peuvent surchauffer et s'enflammer.
- Si l'installation nécessite une modification du système de câblage électrique ou si la fiche ne correspond pas au type de prise disponible, il est recommandé de contacter un technicien qualifié pour la remplacer. Le technicien doit également vérifier que la section du câble dans la prise correspond à la puissance nominale de l'appareil.
- Ne remplacez jamais le câble d'alimentation, contactez le Service d'Assistance Technique de Cecotec ou un technicien qualifié.

4. FONCTIONNEMENT

Note : L'utilisation d'un ustensile de cuisson plus épais permet d'améliorer la répartition de la chaleur, en particulier lors de l'utilisation d'un petit foyer. Plus la taille de l'ustensile utilisé est grande, plus l'efficacité de la plaque est élevée. Si les aliments sont laissés sans surveillance sur la plaque pendant une courte période, réglez la flamme au minimum. Cela permettra de réduire le risque de brûlure des aliments et d'économiser de l'énergie. Lorsque vous utilisez un grand ustensile de cuisson, veillez à laisser une distance minimale de 25 mm autour de celui-ci. Notez également que la distance entre l'ustensile et le bouton/manette doit être d'au moins 50 mm.

Fonctionnement des boutons (Img. 8)

Image 8 :

1. Appuyez sur le bouton.
2. Tournez le bouton vers la gauche en le maintenant enfoncé.
3. Appuyez sur le bouton pendant environ 3 secondes.
4. Réglez la température sur un niveau élevé.
5. Réglez la température sur un niveau faible.

Si aucune flamme n'est produite, tournez le bouton en position d'arrêt (0/OFF) et répétez les étapes ci-dessus. Cette fois-ci, maintenez le bouton enfoncé plus longtemps (jusqu'à 10 secondes maximum).

Risque de déflagration

Si la flamme ne s'allume toujours pas après 15 secondes, éteignez le brûleur et ouvrez une fenêtre ou une porte à proximité. Après avoir attendu au moins une minute, essayez d'allumer à nouveau le brûleur.

Système de sécurité

Certains modèles sont équipés d'un système de sécurité (thermocouple) pour éviter les fuites de gaz lorsque le brûleur est accidentellement éteint.

Image 9 :

1. Aiguille d'allumage.
2. Thermocouple.

Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le système de sécurité est activé. Pour ce faire, suivez les étapes suivantes :

1. Allumez l'appareil.
2. Ne lâchez pas le bouton une fois que la flamme est allumée ; maintenez-le enfoncé. Maintenez-le enfoncé pendant environ 4 secondes.

Éteindre un brûleur

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt (0/OFF).

Avertissements :

- Il est normal d'entendre un léger bruit de crépitement pendant le fonctionnement des brûleurs.
- Il est normal qu'il dégage une odeur étrange lors de la première utilisation. Cela n'est pas dangereux et n'indique pas un mauvais fonctionnement. Ces phénomènes disparaîtront tout seuls.
- Une flamme orange est normale. Cela est dû à la poussière ou aux éclaboussures de liquide dans l'environnement.
- Si la flamme s'éteint accidentellement, tournez le bouton du brûleur en position d'arrêt (0/OFF). Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, vous entendez une sorte de « coup ». Cela n'est pas un problème, cela signifie simplement que le système de sécurité a cessé de fonctionner.
- Maintenez le brûleur aussi propre que possible. Si l'aiguille d'allumage est sale, aucune flamme ne sortira. Utilisez une brosse douce pour nettoyer régulièrement cette pièce. Évitez de frapper ou de heurter l'aiguille d'allumage.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avertissement : Risque d'explosion

Avant de nettoyer la plaque de cuisson, assurez-vous qu'elle a complètement refroidi et que la valve de gaz n'est pas alimentée. Ne démontez pas le système de sécurité ou les composants étanches.

Lorsque vous retirez le chapeau du brûleur, veillez à ne pas frapper l'aiguille d'allumage afin d'éviter qu'elle ne se fissure (Img. 10).

Nettoyage du panneau et du chapeau du brûleur

Utilisez un chiffon humide ou un tampon à récurer très doux. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ou de tampons à récurer avec des surfaces rugueuses ou des produits de nettoyage acides.

Les grilles, les chapeaux et les brûleurs ne passent pas au lave-vaisselle.

Nettoyage du brûleur

Il est recommandé de nettoyer le brûleur et son chapeau au moins une fois par mois. Surtout si la flamme est irrégulière. Retirez le brûleur et utilisez une aiguille en acier pour enlever la saleté et les dépôts de carbone des trous du brûleur (Img. 11).

Ne rincez pas le brûleur directement avec de l'eau. Assurez-vous qu'il est complètement sec avant de l'utiliser à nouveau.

Nettoyage de l'aiguille d'allumage et du thermocouple

Utilisez une brosse douce pour nettoyer la surface de l'aiguille d'allumage et du thermocouple. Évitez de frapper l'aiguille d'allumage pendant le nettoyage. Après le nettoyage, assurez-vous que toutes les pièces sont sèches et installez-les correctement.

La garantie ne couvre pas le boîtier du brûleur ou l'ensemble brûleur et chapeau s'il est rayé en raison d'une installation ou d'une manipulation incorrecte.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause	Solution
Le brûleur ne s'allume pas. La flamme est irrégulière.	Flamme irrégulière due à un mauvais réglage de la puissance du gaz.	Contactez un technicien qualifié de votre compagnie de distribution de gaz pour vérifier le tuyau de gaz.
La flamme change soudainement d'aspect.	Les parties de la plaque ne sont pas correctement placées.	Placez les pièces correctement.
Le brûleur met du temps à s'allumer.	Les parties de la plaque ne sont pas correctement placées.	Placez les pièces correctement.

FRANÇAIS

La flamme s'éteint dès qu'elle est allumée.	Vous n'avez pas maintenu appuyé le bouton suffisamment longtemps.	Maintenez le bouton enfoncé plus longtemps.
La grille s'est décolorée.	Il s'agit d'un phénomène fréquent dû aux températures élevées.	Nettoyez la grille avec un produit de nettoyage spécifique.
L'alimentation électrique est interrompue.	Le fusible peut avoir sauté ou un dispositif de sécurité (interrupteur thermique, disjoncteur...) peut être désactivé.	Vérifiez le tableau électrique de votre maison.
Il y a un problème avec l'allumage du brûleur.	Des restes d'aliments ou de produits de nettoyage se trouvent entre l'aiguille d'allumage et le brûleur.	Nettoyez ces restes.
La plaque fait beaucoup de bruit lorsqu'elle est allumée ou lorsqu'elle fonctionne.	Le chapeau du brûleur n'est pas placé correctement.	Placez-le correctement.
La flamme est trop longue et de couleur jaune.	Certains orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyez la saleté.
La flamme est rouge.	Il y a un problème d'alimentation en gaz ou l'environnement de la pièce est humide.	Il s'agit d'un phénomène normal.
La plaque de cuisson gaz dégage une odeur étrange.	Le tuyau de gaz est usé ou endommagé.	Le tuyau de gaz doit être remplacé par un technicien qualifié.
	Le brûleur n'est pas allumé.	Remettez-le en marche lorsque l'odeur s'est dissipée.
Le diamètre de l'ustensile de cuisson ne correspond pas au diamètre de la grille.	La partie inférieure de l'ustensile de cuisson est trop proche du brûleur.	Utiliser une grille auxiliaire.



Avertissement : Risque de dommages personnels

Les réparations de la plaque doivent être effectuées par un technicien qualifié.
N'essayez pas de démonter ou de réparer la plaque vous-même.

- Ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins d'en avoir reçu l'instruction expresse dans le présent manuel d'instructions. Cela pourrait entraîner un incident dangereux qui mettrait votre santé en danger et/ou endommagerait des biens.
- En cas de panne, contactez le Service d'Assistance Technique de Cecotec.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence :

EU01_100179

EU01_100184

EU01_100188

EU01_100193

EU01_100197

Produit :


Plaque de cuisson gaz Bolero Squad G 1200F Inox

Plaque de cuisson gaz Bolero Squad G 2200F Inox

Plaque de cuisson gaz Bolero Squad G 3200F Inox

Plaque de cuisson gaz Bolero Squad G 4200F Inox

Plaque de cuisson gaz Bolero Squad G 5200F Inox

Type de produit	Plaque à gaz	 CODE PIN : 2531DP-0077
Référence	EU01_100179 EU01_100184 EU01_100188 EU01_100193 EU01_100197	
Classe	Classe 3	
Fabricant	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar, Valencia (Espagne)	
	G20	G30

FRANÇAIS

Type de gaz	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)	
Type de brûleur	Puissance calorifique (kW)	Taille de l'injecteur (mm)	Puissance calorifique (kW)	Taille de l'injecteur (mm)
Brûleur type WOK	3.6	1.45	3.4kW:247g/h	0.93
Brûleur rapide	3.0	1.29	3.0kW:218g/h	0.87
Brûleur semi-rapide	1.75	0.99	1.75kW:127g/h	0.65
Brûleur auxiliaire	1.0	0.78	1kW:73g/h	0.5
Pression d'alimentation	20 mbar		30mbar	
Code du pays	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Tension/fréquence/puissance (nominale)	AC 220-240 V, 50 Hz, 3,6 W			

Type et nombre de brûleurs	Brûleur type WOK	Brûleur rapide	Brûleur semi-rapide	Brûleur auxiliaire
EU01_100179	1	-	-	-
EU01_100184	1	-	1	-
EU01_100188	1	-	1	1
EU01_100193	1	-	2	1
EU01_100197	1	1	2	1

Veuillez utiliser les ustensiles de cuisson appropriés pour chaque brûleur.
Dans le tableau suivant, vous pouvez vérifier les tailles par référence :

Type de brûleur	Taille maximale	Taille minimale
Brûleur type WOK	260 mm	110 mm
Brûleur rapide	200 mm	110 mm
Brûleur semi-rapide	200 mm	110 mm
Brûleur auxiliaire	200 mm	110 mm

Tableaux ERP

Référence	EU01_100179	
Type de gaz	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Type de brûleur	Wok	
EE brûleur	57,40 %	
EE plaque de cuisson à gaz	57,40 %	
Référence	EU01_100179	
Type de gaz	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Type de brûleur	Wok	
EE Brûleur	54,30 %	
EE plaque de cuisson à gaz	54,30 %	

Référence	EU01_100184	
Type de gaz	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Type de brûleur	Wok	Semi-rapide
EE brûleur	57,40 %	61,60 %
EE plaque de cuisson à gaz	59,50 %	

FRANÇAIS

Référence	EU01_100184		
Type de gaz	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Type de brûleur	Wok	Semi-rapide	
EE brûleur	54,30 %	60,90 %	
EE plaque de cuisson à gaz	57,60 %		

Référence	EU01_100188		
Type de gaz	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Type de brûleur	Wok	Rapide	Semi-rapide
EE brûleur	57,40 %	58,90 %	61,60 %
EE plaque de cuisson à gaz	59,30 %		
Référence	EU01_100188		
Type de gaz	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Type de brûleur	Wok	Rapide	Semi-rapide
EE brûleur	54,30 %	57,60 %	60,90 %
EE plaque de cuisson à gaz	57,60 %		

Référence	EU01_100193		
Type de gaz	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Type de brûleur	Wok	Semi-rapide 1	Semi-rapide 2
EE brûleur	57,40 %	61,60 %	60,80 %
EE plaque de cuisson à gaz	59,93 %		

Référence	EU01_100193		
Type de gaz	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Type de brûleur	Wok	Semi-rapide 1	Semi-rapide 2
EE brûleur	54,30 %	60,90 %	60,00 %
EE plaque de cuisson à gaz	58,40%		

Référence	EU01_100197			
Type de gaz	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Type de brûleur	Wok	Rapide	Semi-rapide 1	Semi-rapide 2
EE brûleur	57,40 %	58,90 %	61,60 %	60,80 %
EE plaque de cuisson à gaz	59,68 %			
Référence	EU01_100197			
Type de gaz	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Type de brûleur	Wok	Rapide	Semi-rapide 1	Semi-rapide 2
EE brûleur	54,30 %	57,60 %	60,90 %	60,00 %
EE plaque de cuisson à gaz	58,20 %			

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

- 1.- Steuerbefehl(e)
- 2.- Brenner und Abdeckung
- 3.- Grill

HINWEIS:

Abbildung 1 ist eine allgemeine grafische Darstellung aller Gas-Kochfeldmodelle, die in dieser Betriebsanleitung enthalten sind.

Jede Platte unterscheidet sich in der Anzahl und Anordnung der Brenner und des/der Bedienknopfes/Bedienknöpfe.

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, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile korrekt recyceln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Gaskochfeld.
- Zubehör (Brenner, Deckel, Grill, usw., je nach Modell)
- Montagesatz (je nach Modell)
- Diese Bedienungsanleitung

3. MONTAGE

- Die Installation muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
- Der Installateur muss Ihnen zeigen, wo sich das Gasventil befindet und wie es im Notfall abgestellt werden kann.

DEUTSCH

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial von der Karte, bevor Sie sie in Betrieb nehmen, um mögliche Brände zu vermeiden.
- Halten Sie die in dieser Anleitung angegebenen Mindestabstände zu brennbaren Oberflächen ein. Diese müssen mit den Angaben auf dem Typenschild und den örtlichen Vorschriften und Normen übereinstimmen.
- Wenn das Kochfeld in der Nähe eines Fensters installiert wird, müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um zu verhindern, dass Vorhänge über die Brenner fliegen, da dies eine ernsthafte Brandgefahr darstellen würde.
- Berücksichtigen Sie bei der Wahl des Standorts des Kochfelds die Lage der Gas- und Stromleitungen.
- Die Gas- und Stromzufuhr muss zum Zeitpunkt der Installation unterbrochen sein.
- Stellen Sie kein weiteres Kochfeld neben diesem Gerät auf.
- Prüfen Sie die Unterseite der Arbeitsplatte, um sicherzustellen, dass keine Vorsprünge vorhanden sind. Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsplatte stabil ist, das Gewicht des Kochfelds tragen kann und eben ist.
- Achten Sie darauf, dass der Ort, an dem Sie die Platte aufstellen, gut belüftet ist. Stellen Sie sicher, dass die Belüftung nicht durch sperrige Gegenstände usw. behindert wird.
- Denken Sie daran, die Dichtung auf die Kochfeldplatte zu kleben, bevor Sie sie auf der Arbeitsplatte anbringen.
- RISIKO VON SCHNITTVERLETZUNGEN. Bitte beachten Sie, dass die Kanten der Edelstahlplatten Schnittverletzungen verursachen können, gehen Sie daher vorsichtig damit um.
- Abbildung 2 zeigt die Sicherheitsabstände, die beim Einbau der Platte zu beachten sind.

Einbau der Platte unter einem Möbelstück

- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ausreichend belüftet ist und dass der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Prüfen Sie, ob die Karte ordnungsgemäß funktioniert.
- In der folgenden Tabelle sind die Einbaumaße entsprechend Abbildung 3 angegeben:

A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Platte und den darüber befindlichen Möbeln muss mindestens 700 mm betragen.



Warnung: Im Falle eines Bruchs der Glasscheibe (je nach Modell):

Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts. Hören Sie auf, den Teller zu benutzen.

Einbau der Arbeitsplatte

Die folgende Tabelle zeigt die Produktabmessungen und die Schnittmaße der Arbeitsplatte, die der Abbildung 4 entsprechen.

	Maße des Produkts		Abmessungen der Arbeitsplattenaussparung	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Tiefe (mm)
EU01_100179	290	500	270	480
EU01_100184	290	500	270	480
EU01_100188	580	500	560	480
EU01_100193	580	500	560	480
EU01_100197	750	500	560	480

Anschluss an die Gasversorgung

Die Gasverbindung zwischen der Versorgungsstelle und der Platte kann über einen Metallbalg oder ein Gasversorgungsrohr aus Gummi hergestellt werden (dessen Länge 1,5 m nicht überschreiten darf). Bei Anwendungen in der Küche, die einen Sterilisator, einen Ofen, eine Mikrowelle oder ein ähnliches Gerät unter dem Kochfeld erfordern, muss ein Metallbalg verwendet und der Anschlussschlauch befestigt werden.

WICHTIG: Gasherde, die mit Flüssiggas (LPG) betrieben werden, müssen mit einem Gasschlauch aus Gummi angeschlossen werden.

- Wenn ein Gummischlauch für den Anschluss verwendet werden soll, beachten Sie bitte, dass ein universeller Lufteinlassanschluss erforderlich ist.
- Die beiden Enden des Gasschlauchs sind mit der Platte und dem inneren Gasventil verbunden (der Innendurchmesser des Schlauchs beträgt 9,5 mm).
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht ist. Nach Abschluss des Anschlusses muss sichergestellt werden, dass kein Gas austritt. Setzen Sie den Gasschlauch keinen hohen Temperaturen aus.
- Es wird empfohlen, das Gas-Kochfeld regelmäßig einmal im Jahr auf Undichtigkeiten zu überprüfen.
- Prüfen Sie immer, ob der Gummigasschlauch in gutem Zustand ist, ohne Risse oder Beschädigungen, und ersetzen Sie ihn regelmäßig.

DEUTSCH

- Legende Abbildung 5:
 1. Universal-Lufteinlassanschluss
 2. Klammer
 3. Rote Indikatorlinie

WICHTIG: Gasherde, die mit Erdgas und synthetischem Gas betrieben werden, müssen mit einem Metallbalg verbunden werden.

- Der Metallbalg muss die folgenden Anforderungen erfüllen: CJ/T197-2010.
- Die Verlegung muss streng nach der Verlegeart und dem Verlegeverfahren des „Flexiblen Spezialgasanschlussrohrs aus Edelstahl“ erfolgen.
- Setzen Sie den Gasschlauch keinen hohen Temperaturen aus.
- Die Gaslecksuche muss nach Abschluss des Anschlusses erfolgen.

Legende Abbildung 6:

1.- Metallbälge

Wichtig!

- Der Gasschlauch muss bis zur roten Linie des Universal-Lufteinlassanschlusses eingeführt und mit einer Schelle gesichert werden.
- Um die Sicherheit der Installation zu gewährleisten, muss eine Gummidichtung zwischen dem Einlasskrümmer und dem Gasanschlussrohr angebracht werden.

Erkennung von Gaslecks

Lecksuche mit Seifenwasser:

Befeuchten Sie die Dichtungen mit Seifenwasser und einer weichen Bürste und öffnen Sie das Gasventil, um zu sehen, ob sich Blasen bilden. Wenn dies geschieht, schließen Sie sofort das Gasventil, ziehen Sie den Anschluss fest und versuchen Sie es erneut, bis keine Blasen mehr entstehen.

Einbau von Zubehör

- Vergewissern Sie sich, dass der Bedienknopf, die Brenneinheit und der Grill korrekt installiert sind. Eine unsachgemäße Installation kann die normale Verwendung des Produkts ernsthaft beeinträchtigen und seine Lebensdauer verkürzen.
- Achten Sie beim Einbau der Brenner darauf, dass diese korrekt in die Zündnadel und das Thermoelement eingesetzt werden. Achten Sie dabei darauf, dass die Edelstahloberflächen des Geräts nicht zerkratzt werden und dass die Zündnadel nicht versehentlich abgebrochen wird. Schäden, die auf diese Weise verursacht werden, sind von der Garantie ausgeschlossen.

WICHTIG: Die Gaskochfelder sind für den Betrieb mit Erdgas ausgelegt. Wenn Sie sie mit einer anderen Gasart, z. B. Butangas, verwenden möchten, müssen die Brennerdüsen von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

Die Einspritzdüsen für Butangas werden separat mit dem Kochfeld geliefert.

Stromanschluss

Schließen Sie das Netzkabel 3*0,75 mm² an eine geerdete Steckdose an, wie in Abbildung 7 dargestellt.

Legende Abbildung 7:

1. Phase L > braunes Kabel
2. Neutraleiter > blaues Kabel
3. Schutzerde > gelb/grünes Kabel

Hinweis:

- Verwenden Sie für Stromkabelverbindungen niemals Adapter, Reduzierstücke oder Mehrfachstecker, da diese überhitzen und Feuer fangen können.
- Wenn die Installation eine Änderung des Stromnetzes erfordert oder der Stecker nicht in die vorhandene Steckdose passt, empfiehlt es sich, einen qualifizierten Techniker mit dem Austausch zu beauftragen. Der Techniker muss auch überprüfen, ob der Querschnitt des Kabels im Stecker mit der Nennleistung des Geräts übereinstimmt.
- Ersetzen Sie niemals das Netzkabel, sondern wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec oder einen qualifizierten Techniker.

4. BEDIENUNG

Hinweis: Durch die Verwendung eines dickeren Kochgeschirrs können Sie die Wärmeverteilung verbessern, vor allem wenn Sie ein kleines Feuer verwenden. Je größer das verwendete Utensil ist, desto höher ist der Wirkungsgrad des Tellers. Wenn die Speisen für kurze Zeit unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen sollen, stellen Sie die Flamme auf die kleinste Stufe. Dadurch wird die Gefahr des Anbrennens von Lebensmitteln verringert und Energie gespart. Wenn Sie ein großes Küchengerät verwenden, achten Sie darauf, dass Sie einen Mindestabstand von 25 mm um das Gerät herum lassen. Beachten Sie auch, dass der Abstand zwischen ihm und dem Bedienknopf mindestens 50 mm betragen muss.

Bedienung der Steuereinheit (Abb. 8)

Legende Abbildung 8:

1. Drücken Sie den Drehknopf.
2. Drehen Sie den Drehknopf nach links, indem Sie ihn gedrückt halten.
3. Drücken Sie die Taste und halten Sie sie etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
4. Hohe Temperatureinstellung.
5. Niedrige Temperatureinstellung.

DEUTSCH

Wenn keine Flamme entsteht, drehen Sie den Drehknopf in die Aus-Stellung (0/OFF) und wiederholen Sie die oben genannten Schritte. Diesmal halten Sie die Fernbedienung länger gedrückt (bis zu 10 Sekunden).

Gefahr einer Verpuffung

Wenn sich die Flamme nach 15 Sekunden immer noch nicht entzündet hat, schalten Sie den Brenner aus und öffnen Sie ein Fenster oder eine Tür in der Nähe. Nach einer Wartezeit von mindestens einer Minute versuchen Sie, den Brenner erneut anzuzünden.

Sicherheitssystem

Einige Modelle sind mit einem Sicherheitssystem (Thermoelement) ausgestattet, das einen Gasaustritt verhindert, wenn der Brenner versehentlich ausgeschaltet wird.

Legende Abbildung 9:

1. Zündnadel.
2. Thermoelement.

Vergewissern Sie sich vor der Benutzung des Geräts, dass das Sicherheitssystem aktiviert ist. Befolgen Sie dazu die folgenden Schritte:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Lassen Sie den Drehknopf nicht los, sobald die Flamme brennt, sondern halten Sie ihn fest gedrückt. Drücken Sie die Taste und halten Sie sie etwa 4 Sekunden lang gedrückt.

Löschung eines Brenners

Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den entsprechenden Drehknopf im Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung (0/OFF).

Hinweise:

- Es ist normal, dass während des Brennerbetriebs ein leichtes Knistern zu hören ist.
- Es ist normal, dass es bei der ersten Anwendung einen seltsamen Geruch verströmt. Dies ist nicht gefährlich und deutet nicht auf eine Fehlfunktion hin. Diese Phänomene werden von selbst verschwinden.
- Eine orangefarbene Flamme ist normal. Dies ist auf Staub oder Flüssigkeitsspritzer in der Umgebung zurückzuführen.
- Sollte die Flamme versehentlich erlöschen, drehen Sie den Brennerknopf in die Aus-Stellung (0/OFF). Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner wieder anzünden.
- Einige Sekunden nach dem Ausschalten des Brenners hören Sie ein „Klopfgeräusch“. Dies ist kein Problem, sondern das Sicherheitssystem funktioniert einfach nicht mehr.
- Halten Sie den Brenner so sauber wie möglich. Wenn die Zündnadel verschmutzt ist, kommt keine Flamme heraus. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um diesen Teil regelmäßig zu reinigen. Vermeiden Sie Schläge oder Stöße auf die Zündnadel.

5. REINIGUNG UND WARTUNG



Warnung: Gefahr einer Explosion

Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Kochfeldes, dass es vollständig abgekühlt ist und dass der Gashahn nicht geschlossen ist. Das Sicherheitssystem und die wasserdichten Komponenten dürfen nicht demontiert werden.

Achten Sie beim Abnehmen der Brennerabdeckung darauf, nicht gegen die Zündnadel zu stoßen, damit diese nicht bricht (Abb. 10).

Reinigung der Brennerplatte und der Brennerabdeckung

Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder einen sehr weichen Scheuerschwamm. Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme, Scheuerschwämme mit rauer Oberfläche oder säurehaltige Reinigungsmittel.

Roste, Deckel und Brenner sind nicht spülmaschinenfest.

Reinigung des Brenners

Es wird empfohlen, den Brenner und seine Abdeckung mindestens einmal im Monat zu reinigen. Vor allem, wenn die Flamme unregelmäßig ist. Entfernen Sie den Brenner und benutzen Sie eine Stahlnadel, um Schmutz und Kohlenstoffablagerungen aus den Brenneröffnungen zu entfernen (Abb. 11).

Spülen Sie den Brenner nicht direkt mit Wasser ab. Vergewissern Sie sich, dass es vor der Wiederverwendung trocken ist.

Reinigung der Zündnadel und des Thermoelements

Verwenden Sie eine weiche Bürste, um die Oberfläche der Zündnadel und des Thermoelements zu reinigen.

Vermeiden Sie es, während der Reinigung auf die Zündnadel zu schlagen. Vergewissern Sie sich nach der Reinigung, dass alle Teile trocken sind, und bauen Sie sie dann korrekt ein.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf das Brennergehäuse oder die Brenner- und Abdeckungsbaugruppe, wenn diese aufgrund einer unsachgemäßen Installation oder Handhabung zerkratzt wurden.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Der Brenner zündet nicht. Die Flamme ist unregelmäßig.	Unregelmäßige Flamme durch falsche Gasleistungseinstellung.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker Ihres Gasversorgungsunternehmens, um den Gasschlauch zu überprüfen.
Die Flamme verändert plötzlich ihr Aussehen.	Die Teile der Platte sind nicht richtig positioniert.	Bauen Sie alle Teile richtig zusammen.
Der Brenner braucht lange, um zu zünden.	Die Teile der Platte sind nicht richtig positioniert.	Bauen Sie alle Teile richtig zusammen.
Die Flamme erlischt, sobald sie angezündet wird.	Sie haben den Regler nicht lange genug gedrückt.	Halten Sie den Knopf längere Zeit gedrückt.
Der Kühlergrill hat sich verfärbt.	Dies ist ein häufiges Phänomen, das auf hohe Temperaturen zurückzuführen ist.	Reinigen Sie den Grill mit einem speziellen Reinigungsmittel.
Die Stromzufuhr ist unterbrochen.	Die Sicherung kann durchgebrannt sein oder eine Sicherheitseinrichtung (Thermoschalter, Schutzschalter...) kann deaktiviert sein.	Überprüfen Sie den Schaltschrank in Ihrer Wohnung.
Es gibt ein Problem mit der Zündung des Brenners.	Zwischen der Zündnadel und dem Brenner befinden sich Lebensmittel- oder Reinigungsmittelrückstände.	Beseitigen Sie diese Verschmutzungen.
Die Karte macht beim Einschalten und während des Betriebs eine Menge Lärm.	Die Brennerabdeckung ist nicht richtig montiert.	Positionieren Sie ihn richtig.
Die Flamme ist zu lang und hat eine gelbe Farbe.	Einige Brenneröffnungen sind verstopft.	Reinigen Sie den Schmutz.
Die Flamme ist rot.	Es gibt ein Problem mit der Gasversorgung oder die Raumumgebung ist feucht.	Dies ist ein normales Phänomen.

Das Gas-Kochfeld verströmt einen selt-samen Geruch.	Der Gasschlauch ist verschlis-sen oder beschädigt.	Der Gasschlauch muss von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.
	Der Brenner ist nicht einge-schaltet.	Schalten Sie es wieder ein, wenn sich der Geruch verflüchtigt hat.
Der Durchmesser des Kochgeschirrs stimmt nicht mit dem Durchmes-ser des Grills überein.	Die Unterseite des Kochge-schirrs ist zu nah am Brenner.	Verwenden Sie einen zusätz-lichen Grill.



Achtung: Gefahr von Personenschäden

Reparaturen an der Platine dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Versuchen Sie nicht, die Karte selbst zu zerlegen oder zu reparieren.

- Tauschen Sie keine Teile des Geräts aus, es sei denn, Sie werden in dieser Bedienungsanleitung ausdrücklich dazu aufgefordert. Sie könnten einen gefährlichen Vorfall verursachen, der Ihre Gesundheit gefährdet und/oder Sachschäden verursacht.
- Im Falle einer Panne wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes:

EU01_100179

EU01_100184

EU01_100188

EU01_100193

EU01_100197

Produkt:

Gaskochfeld Bolero Squad G 1200F Inox


Gaskochfeld Bolero Squad G 2200F Inox

Gaskochfeld Bolero Squad G 3200F Inox

Gaskochfeld Bolero Squad G 4200F Inox

Gaskochfeld Bolero Squad G 5200F Inox

DEUTSCH

Produkttyp	Gasstab				 PIN CODE: 2531DP-0077
Referenz	EU01_100179 EU01_100184 EU01_100188 EU01_100193 EU01_100197				
Klasse	Klasse 3				
Hersteller	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA				
	G20		G30		
Gastypen	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)		
Typ des Brenners	Heizleistung (kW)	Größe der Einspritzdüse (mm)	Heizleistung (kW)	Größe der Einspritzdüse (mm)	
Wok-Brenner	3.6	1.45	3,4kW:247g/h	0.93	
Schneller Brenner	3.0	1.29	3.0kW:218g/h	0.87	
Halbschneller Brenner	1.75	0.99	1.75kW:127g/h	0.65	
Hilfsbrenner	1.0	0.78	1kW:73g/h	0.5	
Versorgungsdruck	20 mbar		30mbar		
Ländercode	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR		
Spannung/ Frequenz/Leistung (nominal)	AC 220-240V, 50Hz, 3.6W				
Art und Anzahl der Brenner	Wok-Brenner	Schneller Brenner	Halbschneller Brenner	Hilfsbrenner	
EU01_100179	1	-	-	-	
EU01_100184	1	-	1	-	

EU01_100188	1	-	1	1
EU01_100193	1	-	2	1
EU01_100197	1	1	2	1

Bitte verwenden Sie für jeden Brenner das passende Kochgeschirr.

In der folgenden Tabelle können Sie die Größen anhand von Referenzen überprüfen:

Typ des Brenners	Maximale Größe	Mindestgröße
Wok-Brenner	260mm	110mm
Schneller Brenner	200mm	110mm
Halbschneller Brenner	200mm	110mm
Hilfsbrenner	200mm	110mm

ERP-Tabellen

Referenz	EU01_100179
Gastypen	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Typ des Brenners	Wok
EE-Brenner	57,40%
EE-Gaskochfeld	57,40%
Referenz	EU01_100179
Gastypen	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Typ des Brenners	Wok
EE-Brenner	54,30%
EE-Gaskochfeld	54,30%

DEUTSCH

Referenz	EU01_100184	
Gastypen	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Typ des Brenners	Wok	Halbschnell
EE-Brenner	57,40%	61,60%
EE-Gaskochfeld	59,50%	
Referenz	EU01_100184	
Gastypen	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Typ des Brenners	Wok	Halbschnell
EE-Brenner	54,30%	60,90%
EE-Gaskochfeld	57,60%	

Referenz	EU01_100188		
Gastypen	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Typ des Brenners	Wok	Schnell	Halbschnell
EE-Brenner	57,40%	58,90%	61,60%
EE-Gaskochfeld	59,30%		
Referenz	EU01_100188		
Gastypen	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Typ des Brenners	Wok	Schnell	Halbschnell
EE-Brenner	54,30%	57,60%	60,90%
EE-Gaskochfeld	57,60%		

Referenz	EU01_100193		
Gastypen	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Typ des Brenners	Wok	Halbschnell 1	Halbschnell 2
EE-Brenner	57,40%	61,60%	60,80%
EE-Gaskochfeld	59,93%		
Referenz	EU01_100193		
Gastypen	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Typ des Brenners	Wok	Halbschnell 1	Halbschnell 2
EE-Brenner	54,30%	60,90%	60,00%
EE-Gaskochfeld	58,40%		

Referenz	EU01_100197			
Gastypen	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Typ des Brenners	Wok	Schnell	Halbschnell 1	Halbschnell 2
EE-Brenner	57,40%	58,90%	61,60%	60,80%
EE-Gaskochfeld	59,68%			
Referenz	EU01_100197			
Gastypen	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Typ des Brenners	Wok	Schnell	Halbschnell 1	Halbschnell 2
EE-Brenner	54,30%	57,60%	60,90%	60,00%
EE-Gaskochfeld	58,20%			

DEUTSCH

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

Made in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie / 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 von Cecotec in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

- 1.- Manopola/e di controllo
- 2.- Gruppo fornello e copri fornello
- 3.- Griglia

NOTA:

La figura 1 è una rappresentazione grafica generica di tutti i modelli di piani cottura a gas inclusi in questo manuale di istruzioni.

Ogni piano cottura varia nel numero e nella disposizione di fornello/i e manopola/e di controllo.

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 gas.
- Accessori (fornello, copri fornello, griglia, ecc., a seconda del modello)
- Kit di montaggio (a seconda del modello)
- Manuale di istruzioni

3. INSTALLAZIONE

- L'installazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
- L'installatore deve mostrare la posizione della valvola del gas e come spegnerla in caso di emergenza.
- Assicurarsi di rimuovere tutto il materiale di imballaggio del piano cottura prima di

ITALIANO

metterla in funzione per evitare possibili incendi.

- Rispettare le distanze minime dalle superfici combustibili indicate nel presente manuale. Queste devono essere conformi alle informazioni riportate sul piano cottura e alle normative e agli standard locali.
- Se il piano di cottura è installato vicino a una finestra, è necessario prendere le opportune precauzioni per evitare che le tende volino sopra i fornelli, in quanto ciò costituirebbe un grave rischio di incendio.
- Quando si sceglie la posizione del piano di cottura, tenere conto della posizione delle linee di alimentazione del gas e dell'elettricità.
- Al momento dell'installazione, l'alimentazione a gas e quella elettrica devono essere interrotte.
- Non installare un altro piano cottura accanto a questo apparecchio.
- Controllare la parte inferiore del piano di lavoro per verificare che non vi siano sporgenze. Assicurarsi che il piano di lavoro sia solido, in grado di sostenere il peso del piano cottura e in piano.
- Assicurarsi che il luogo in cui si trova il piano cottura sia ben ventilato. Assicurarsi che la ventilazione non sia ostruita da oggetti ingombranti, ecc.
- Ricordarsi di incollare la guarnizione di tenuta sul pannello del piano cottura prima di installarlo sul piano di lavoro.
- **RISCHIO DI TAGLI.** Tenere presente che i bordi delle piastre in acciaio inossidabile possono provocare tagli; prestare attenzione durante la manipolazione.
- La Figura 2 mostra le distanze di sicurezza da rispettare durante l'installazione del piano cottura.

Installazione del piano cottura sotto un mobile

- Assicurarsi che il piano sia ben ventilato e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano bloccate. Verificare che il piano cottura funzioni correttamente.
- La tabella che segue mostra le dimensioni di installazione corrispondenti alla figura 3:

A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Nota: La distanza di sicurezza tra il piano cottura e il mobile sopra il piano cottura deve essere di almeno 700 mm.



Attenzione: In caso di rottura del vetro del piano cottura (a seconda del modello): Spegnerne immediatamente tutti i fornelli e gli elementi elettrici di riscaldamento e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Smettere di usare l'apparecchio.

Installazione sul piano di lavoro

Nella tabella seguente sono riportate le dimensioni del prodotto e le dimensioni di taglio del piano di lavoro, corrispondenti alla figura 4.

	Dimensioni del prodotto		Dimensioni dell'incasso del piano di lavoro	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Profondità (mm)
EU01_100179	290	500	270	480
EU01_100184	290	500	270	480
EU01_100188	580	500	560	480
EU01_100193	580	500	560	480
EU01_100197	750	500	560	480

Attacco all'alimentazione del gas

Il collegamento del gas tra il punto di alimentazione e il piano cottura può essere effettuato tramite un soffietto metallico o un tubo di alimentazione del gas in gomma (la cui lunghezza non deve superare 1,5 m). Per le applicazioni in cucina che richiedono uno sterilizzatore, un microonde o un apparecchio simile sotto il piano di cottura, è necessario utilizzare un soffietto metallico e fissare il tubo di collegamento.

IMPORTANTE: I piani di cottura a gas che utilizzano gas di petrolio liquefatto (GPL) devono essere collegati mediante un tubo di gomma per il gas.

- Se per il collegamento si utilizza un tubo di gomma, è necessario un connettore universale per l'ingresso dell'aria.
- Le due estremità del tubo del gas sono collegate al piano cottura e alla valvola del gas interna (il diametro interno del tubo è di 9,5 mm).
- Assicurarsi che il tubo del gas non sia schiacciato, piegato o attorcigliato. Una volta completato il collegamento, è necessario assicurarsi che non vi siano perdite di gas. Non esporre il tubo del gas a temperature elevate.
- Si raccomanda di controllare regolarmente ogni anno la tenuta del piano cottura a gas.
- Controllare sempre che il tubo di gomma del gas sia in buone condizioni, senza crepe o danni, e sostituirlo regolarmente.

ITALIANO

- Legenda della figura 5:
 1. Connettore di ingresso aria universale
 2. Fascetta
 3. Linea rossa di indicazione

IMPORTANTE: I piani di cottura a gas che utilizzano gas naturale e sintetico devono essere collegati mediante un soffietto metallico.

- Il soffietto metallico deve soddisfare i seguenti requisiti: CJ/T197-2010.
- Installare rispettando rigorosamente il metodo e la procedura di installazione del "Tubo speciale flessibile in acciaio inox per il collegamento del gas".
- Non esporre il tubo del gas a temperature elevate.
- Il rilevamento delle fughe di gas deve essere effettuato dopo il completamento dell'allacciamento.

Legenda figura 6:

1.- Soffietto in metallo

Importante!

- Il tubo del gas deve essere inserito fino alla linea rossa del connettore universale di ingresso dell'aria e fissato con una fascetta.
- Per garantire la sicurezza dell'installazione, è necessario inserire una guarnizione di gomma tra l'ingresso e il tubo di collegamento del gas.

Rilevazione perdite di gas

Rilevamento delle perdite con acqua saponata:

Bagnare le guarnizioni con acqua saponata usando una spazzola morbida e aprire la valvola del gas per vedere se si formano bolle. In tal caso, chiudere immediatamente la valvola del gas, stringere il raccordo e riprovare finché non si generano bolle.

Montaggio degli accessori

- Assicurarsi che la manopola di controllo, il gruppo del fornello e la griglia siano installati correttamente. Un'installazione errata può compromettere seriamente il normale utilizzo del prodotto e ridurne la durata.
- Quando si montano i fornelli, assicurarsi che siano inseriti correttamente nell'ago di accensione e nella termocoppia. Durante questa operazione, assicurarsi che le superfici in acciaio inox dell'apparecchio non siano graffiate e che l'ago di accensione non si rompa accidentalmente. I danni causati in questo modo non sono coperti dalla garanzia.

IMPORTANTE: I piani di cottura a gas sono adattati per l'uso con il gas naturale; se si desidera utilizzarli con un altro tipo di gas, come il butano, gli iniettori dei fornelli devono essere sostituiti da un tecnico qualificato.

Gli iniettori per il gas butano sono forniti separatamente con il piano di cottura.

Collegamenti elettrici

Collegare il cavo di alimentazione da 3*0,75 mm² a una presa con messa a terra, come illustrato nella figura 7.

Legenda figura 7:

1. Fase 2 > cavo marrone
2. Neutro > cavo blu
3. Messa a terra > cavo giallo/verde.

Note:

- Per i collegamenti dei cavi di alimentazione, non utilizzare mai adattatori, riduttori o connettori multipli, poiché potrebbero surriscaldarsi e prendere fuoco.
- Se l'installazione richiede una modifica del sistema di cablaggio elettrico o se la spina non è adatta al tipo di presa disponibile, si consiglia di rivolgersi a un tecnico qualificato per la sostituzione. Il tecnico deve inoltre verificare che la sezione del cavo nella spina corrisponda alla potenza nominale del dispositivo.
- Non sostituire mai il cavo di alimentazione, contattare l'assistenza tecnica Cecotec o un tecnico qualificato.

4. FUNZIONAMENTO

Nota: Utilizzando una pentola più spessa, è possibile migliorare la distribuzione del calore, soprattutto quando si utilizza un fuoco piccolo. Maggiore è la dimensione dell'utensile utilizzato, maggiore è l'efficienza del piano cottura. Se il cibo deve essere lasciato incustodito sul fuoco per un breve periodo di tempo, impostare la fiamma al minimo. In questo modo si riduce il rischio di bruciature e si risparmia energia. Quando si utilizza un utensile da cucina di grandi dimensioni, assicurarsi di lasciare una distanza minima di 25 mm intorno ad esso. Tenere presente che la distanza tra questo e la manopola di controllo deve essere di almeno 50 mm.

Funzionamento della manopola di controllo (Fig. 8)

Legenda figura 8:

1. Premere la manopola.
2. Ruotare la manopola verso sinistra tenendola premuta.
3. Tenere premuto per circa 3 secondi.
4. Cottura a alta temperatura.
5. Cottura a bassa temperatura.

Se non si produce alcuna fiamma, ruotare la manopola in posizione di spegnimento (0/OFF) e ripetere i passaggi precedenti. Questa volta tenere premuta la manopola per un tempo più lungo (fino a un massimo di 10 secondi).

Pericolo di deflagrazione

Se dopo 15 secondi la fiamma non si accende, spegnere il fornello e aprire una finestra o una porta vicina. Dopo aver atteso almeno un minuto, provare a riaccendere il fornello.

Sistema di sicurezza

Alcuni modelli sono dotati di un sistema di sicurezza (termocoppia) per evitare perdite di gas in caso di spegnimento accidentale del fornello.

Legenda figura 9:

1. Ago di accensione.
2. Termocoppia.

Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che il sistema di sicurezza sia attivato. Per fare ciò, seguire questi passaggi:

1. Accendere l'apparecchio.
2. Non lasciare la manopola di controllo una volta accesa la fiamma, ma continuare a premerla con decisione. Tenere premuto per circa 4 secondi.

Spegnimento del fornello

Per spegnere il fornello, ruotare la relativa manopola di controllo in senso orario fino alla posizione di spegnimento (0/OFF).

Avvisi:

- È normale sentire un leggero crepitio durante il funzionamento del fornello.
- È normale che al primo utilizzo emetta uno strano odore. Questo è normale e non indica un malfunzionamento. Questi fenomeni scompariranno da soli.
- Una fiamma arancione è normale. Ciò è dovuto alla presenza di polvere o schizzi di liquidi nell'ambiente.
- Se la fiamma si spegne accidentalmente, ruotare la manopola del fornello in posizione di spegnimento (0/OFF). Aspettare almeno 10 minuti prima di riaccendere il fornello.
- Pochi secondi dopo lo spegnimento del fornello, si sente un "colpo". Non si tratta di un problema, ma semplicemente del fatto che il sistema di sicurezza ha smesso di funzionare.
- Mantenere il fornello il più pulito possibile. Se l'ago di accensione è sporco, non esce alcuna fiamma. Utilizzare una spazzola morbida per pulire regolarmente questa parte. Evitare di urtare o colpire l'ago di accensione.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE



Avvertenza: Pericolo di esplosione

Prima di pulire il piano di cottura, accertarsi che si sia raffreddato completamente e che la valvola del gas non sia alimentata. Non smontare il sistema di sicurezza o i componenti ermetici.

Quando si rimuove il copri fornello, fare attenzione a non colpire l'ago di accensione per evitare che si rompa (Fig. 10).

Pulizia del pannello e del copri fornello

Utilizzare un panno umido o una spugna molto morbida. Non utilizzare pagliette metalliche o pagliette con superfici ruvide o ruvide o detergenti acidi.

Griglie, copri fornelli e fornelli non sono lavabili in lavastoviglie.

Pulizia del fornello

Si raccomanda di pulire il fornello e il suo coperchio almeno una volta al mese. Soprattutto se la fiamma è irregolare. Rimuovere il fornello e utilizzare un ago d'acciaio per rimuovere lo sporco e i depositi carboniosi dai fori del fornello (Fig. 11).

Non sciacquare il fornello direttamente con acqua. Assicurarsi che il rullo sia asciutto prima di rimontarlo.

Pulizia dell'ago di accensione e della termocoppia

Utilizzare una spazzola morbida per pulire la superficie dell'ago di accensione e della termocoppia.

Evitare di urtare l'ago di accensione durante la pulizia. Dopo la pulizia, accertarsi che tutte le parti siano asciutte e installarle correttamente.

La garanzia non copre l'involucro del fornello o il gruppo fornello e copri fornello se graffiato a causa di un'installazione o di una manipolazione impropria.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Il fornello non si accende. La fiamma è irregolare.	Fiamma è irregolare dovuta a un'errata impostazione della potenza del gas.	Contattare un tecnico qualificato dell'azienda fornitrice di gas per controllare il tubo del gas.
La fiamma cambia improvvisamente aspetto.	Le parti del piano cottura non sono posizionate correttamente.	Montare correttamente le parti.
Il fornello impiega molto tempo per accendersi.	Le parti del piano cottura non sono posizionate correttamente.	Montare correttamente le parti.

ITALIANO

La fiamma si spegne non appena viene accesa.	Non si è tenuto premuto la manopola per un tempo sufficiente.	Tenere premuta la manopola per un periodo di tempo più lungo.
La griglia è scolorita.	Si tratta di un fenomeno frequente a causa delle alte temperature.	Pulire la griglia con un prodotto specifico.
L'alimentazione è interrotta.	È possibile che il fusibile sia bruciato o che un dispositivo di sicurezza (interruttore termico, interruttore automatico...) sia disattivato.	Controllare il quadro elettrico della vostra casa.
C'è un problema di accensione del fornello.	Tra l'ago di accensione e il fornello sono presenti residui di cibo o di detergente.	Pulire questi residui.
Il piano cottura fa molto rumore quando è accesa o in funzione.	Il copri fornello non è montato correttamente.	Posizionarlo correttamente.
La fiamma è troppo lunga e di colore giallo.	Alcuni orifizi del fornello sono bloccati.	Rimuovere lo sporco.
La fiamma è rossa.	C'è un problema di alimentazione del gas o l'ambiente è umido.	Si tratta di un fenomeno normale.
Il piano cottura a gas emette uno strano odore.	Il tubo del gas è usurato o danneggiato.	Il tubo del gas deve essere sostituito da un tecnico qualificato.
	Il fornello non è acceso.	Riaccendere quando l'odore si è dissolto.
Il diametro delle pentole non corrisponde a quello della griglia.	Il fondo dell'utensile è troppo vicino al fornello.	Utilizzare una griglia ausiliaria.



Avvertenza: Rischio di lesioni personali

Le riparazioni del piano cottura devono essere effettuate da un tecnico qualificato.

Non tentare di smontare o riparare il piano cottura da soli.

- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio per conto proprio a meno che non sia specificamente indicato nel presente manuale di istruzioni. La mancata osservanza di questa indicazione può causare danni all'apparecchio o lesioni.
- In caso di avaria, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto:

EU01_100179

EU01_100184

EU01_100188

EU01_100193

EU01_100197

Prodotto:


Piano cottura a gas Bolero Squad G 1200F Inox

Piano cottura a gas Bolero Squad G 2200F Inox

Piano cottura a gas Bolero Squad G 3200F Inox

Piano cottura a gas Bolero Squad G 4200F Inox

Piano cottura a gas Bolero Squad G 5200F Inox

Tipo di prodotto	Piano cottura a gas			 CODICE PIN: 2531DP-0077
Codice prodotto	EU01_100179 EU01_100184 EU01_100188 EU01_100193 EU01_100197			
Classe	Classe 3			
Produttore	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA			
	G20		G30	
Tipi di Gas	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)	
Tipo di bruciatore/ fornello	Potenza termica (kW)	Dimensione dell'iniettore (mm)	Potenza termica (kW)	Dimensione dell'iniettore (mm)

ITALIANO

Bruciatore wok	3.6	1.45	3.4kW:247g/h	0.93
Bruciatore rapido	3.0	1.29	3.0kW:218g/h	0.87
Fornello semirapido	1.75	0.99	1.75kW:127g/h	0.65
Fornello ausiliare	1.0	0.78	1kW:73g/h	0.5
Pressione di fornitura	20 mbar		30mbar	
Codice paese	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Tensione/ Frequenza/ Potenza (nominale)	AC 220-240V,50Hz,3.6W			

Tipo e numero di bruciatori	Bruciatore wok	Fornello rapido	Fornello semirapido	Fornello ausiliare
EU01_100179	1	-	-	-
EU01_100184	1	-	1	-
EU01_100188	1	-	1	1
EU01_100193	1	-	2	1
EU01_100197	1	1	2	1

Utilizzare le pentole appropriate per ciascun fornello.

Nella tabella seguente è possibile verificare le dimensioni per riferimento:

Tipo di fornello	Dimensione massima	Dimensione minima
Fornello wok	260mm	110mm
Fornello rapido	200mm	110mm
Fornello semirapido	200mm	110mm
Fornello ausiliare	200mm	110mm

Tabelle ERP

Codice prodotto	EU01_100179
Tipi di gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Tipo di bruciatore	Wok
Bruciatore EE	57,40%
Piano cottura a gas EE	57,40%
Codice prodotto	EU01_100179
Tipi di gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Tipo di bruciatore	Wok
Bruciatore EE	54,30%
Piano cottura a gas EE	54,30%

Codice prodotto	EU01_100184	
Tipi di gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Tipo di bruciatore	Wok	Semi-rapido
EE fornello	57,40%	61,60%
EE piano cottura a gas	59,50%	
Codice prodotto	EU01_100184	
Tipi di gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Tipo di bruciatore	Wok	Semi-rapido
EE fornello	54,30%	60,90%
EE piano cottura a gas	57,60%	

ITALIANO

Codice prodotto	EU01_100188		
Tipi di gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido
Bruciatore EE	57,40%	58,90%	61,60%
Piano cottura a gas EE	59,30%		
Codice prodotto	EU01_100188		
Tipi di gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido
EE fornello	54,30%	57,60%	60,90%
EE piano cottura a gas	57,60%		

Codice prodotto	EU01_100193		
Tipi di gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Tipo di bruciatore	Wok	Semi-rapido 1	Semi-rapido 2
EE fornello	57,40%	61,60%	60,80%
Piano cottura a gas EE	59,93%		
Codice prodotto	EU01_100193		
Tipi di gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipo di bruciatore	Wok	Semi-rapido 1	Semi-rapido 2
Bruciatore EE	54,30%	60,90%	60,00%
Piano cottura a gas EE	58,40%		

Codice prodotto	EU01_100197			
Tipi di gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido 1	Semi-rapido 2
Bruciatore EE	57,40%	58,90%	61,60%	60,80%
Piano cottura a gas EE	59,68%			
Codice prodotto	EU01_100197			
Tipi di gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido 1	Semi-rapido 2
Bruciatore EE	54,30%	57,60%	60,90%	60,00%
Piano cottura a gas EE	58,20%			

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

10. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

- 1.- Comando/s a distância
- 2.- Conjunto do queimador e da tampa
- 3.- Grelha

NOTA:

A figura 1 é uma representação gráfica genérica de todos os modelos de placas de fogão a gás incluídos neste manual de instruções.

Cada placa varia no número e na disposição do(s) queimador(es) e do(s) botão(ões) de controlo.

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Placas a gás.
- Acessórios (queimador, tampa, grelhador, etc., consoante o modelo)
- Kit de montagem (consoante o modelo)
- Manual do utilizador

3. INSTALAÇÃO

- A instalação e reparação devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- O instalador deve mostrar-lhe a localização da válvula de gás e a forma de a desligar em caso de emergência.
- Certifique-se de que retira todo o material de embalagem da placa antes de a colocar em funcionamento, para evitar possíveis incêndios.

PORTUGUÊS

- Respeite as distâncias mínimas em relação às superfícies combustíveis indicadas neste manual. Estes devem estar de acordo com as informações da placa de identificação e com os regulamentos e normas locais.
- Se a placa de cozedura estiver instalada perto de uma janela, devem ser tomadas as precauções necessárias para evitar que os cortinados caiam sobre os queimadores, pois isso constituiria um grave risco de incêndio.
- Ao escolher a localização da placa de fogão, tenha em conta a posição das linhas de fornecimento de gás e eletricidade.
- A alimentação de gás e a energia eléctrica devem ser desligadas no momento da instalação.
- Não instale outra placa de fogão ao lado deste aparelho.
- Verifique a parte inferior da bancada para garantir que não existem saliências. Certifique-se de que a bancada é sólida, suporta o peso da placa e está nivelada.
- Certifique-se de que o local onde coloca a placa é bem ventilado. Certifique-se de que a ventilação não está obstruída por objectos volumosos, etc.
- Não se esqueça de colar a junta de vedação no painel da placa antes de o instalar na bancada.
- RISCO DE CORTES! Tenha em atenção que as extremidades das placas de aço inoxidável podem provocar cortes, pelo que deve ter cuidado ao manuseá-las.
- A figura 2 mostra as distâncias de segurança a respeitar aquando da instalação da placa.

Instalação da placa sob um móvel

- Em qualquer caso, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução está a funcionar corretamente.
- A tabela seguinte apresenta as dimensões de instalação correspondentes à figura 3:

A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Nota: A distância de segurança entre a placa e um armário por cima da placa deve ser de pelo menos 700 mm.



Advertência: Em caso de quebra do vidro da placa (consoante o modelo):

Desligue imediatamente todos os queimadores e todos os elementos de aquecimento eléctricos e desligue o aparelho da rede. Não toque na superfície do aparelho. Deixe de utilizar a placa.

Instalação na bancada

A tabela seguinte apresenta as dimensões do produto e as dimensões de corte do tampo de trabalho, correspondentes à figura 4.

	DATOS DEL PRODUCTO		Dimensões do nicho da bancada	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Profundidade (mm)
EU01_100179	290	500	270	480
EU01_100184	290	500	270	480
EU01_100188	580	500	560	480
EU01_100193	580	500	560	480
EU01_100197	750	500	560	480

Ligação ao abastecimento de gás

A ligação do gás entre o ponto de alimentação e a placa pode ser efectuada através de um fole metálico ou de um tubo de alimentação de gás em borracha (cujo comprimento não deve exceder 1,5 m). Para as aplicações de cozinha que requerem um esterilizador, um forno, um micro-ondas ou um aparelho semelhante sob a placa, deve ser utilizado um fole metálico e o tubo de ligação deve ser fixo.

IMPORTANTE: As placas de fogão a gás que utilizam gás de petróleo liquefeito (GPL) devem ser ligadas por meio de uma mangueira de gás de borracha.

- Se for utilizada uma mangueira de borracha para a ligação, é necessário um conector de entrada de ar universal.
- As duas extremidades da mangueira de gás são ligadas à placa e à válvula de gás interior (o diâmetro interior da mangueira é de 9,5 mm).
- Certifique-se de que a mangueira de gás não está entalada, torcida ou dobrada. Uma vez efectuada a ligação, é necessário garantir que não ocorrem fugas de gás. Não exponha a mangueira de gás a temperaturas elevadas.
- Recomenda-se que a placa de fogão a gás seja controlada regularmente todos os anos para detetar fugas.
- Verifique sempre se a mangueira de borracha do gás está em bom estado, sem fissuras ou danos, e substitua-a regularmente.
- Legenda da figura 5:

1. Conector universal de entrada de ar
2. Abraçadeira
3. Linha indicadora vermelha

PORTUGUÊS

IMPORTANTE: As placas de fogão a gás natural e sintético devem ser ligadas por meio de um fole metálico.

- O fole metálico deve satisfazer os seguintes requisitos: CJ/T197-2010.
- Instale estritamente de acordo com o método e procedimento de instalação do "Tubo de ligação de gás especial flexível de aço inoxidável".
- Não exponha a mangueira de gás a temperaturas elevadas.
- A deteção de fugas de gás deve ser efectuada após a conclusão da ligação.

Legenda figura 6:

1.- Fole metálico

Importante!

- A mangueira de gás deve ser inserida até à linha vermelha do conector de entrada de ar universal e fixada com uma braçadeira.
- Deve ser colocada uma junta de borracha entre o cotovelo de entrada e o tubo de ligação do gás para garantir a segurança da instalação.

Deteção de fugas de gás

Deteção de fugas com água e sabão:

Humedeça as juntas com água e sabão, com uma escova macia, e abra a válvula de gás para ver se surgem bolhas. Se isto acontecer, feche imediatamente a válvula de gás, aperte a ligação e tente novamente até não se formarem bolhas.

Montagem de acessórios

- Certifique-se de que o controlo, o conjunto do queimador e o grelhador estão corretamente instalados. Uma instalação incorrecta pode afetar seriamente a utilização normal do produto e reduzir a sua vida útil.
- Ao montar os queimadores, certifique-se de que estão corretamente inseridos na agulha de ignição e no termopar. Durante este processo, certifique-se de que as superfícies de aço inoxidável do aparelho não são riscadas e que a agulha de ignição não é acidentalmente partida. Os danos causados por este meio não são cobertos pela garantia.

IMPORTANTE: As placas de fogão a gás estão adaptadas para serem utilizadas com gás natural. Se desejar utilizá-las com outro tipo de gás, como o gás butano, os bicos dos queimadores devem ser substituídos por um técnico qualificado.

Os injectores para o gás butano são fornecidos separadamente da placa.

Conexão elétrica

Ligue o cabo de alimentação de 3*0,75 mm² a uma tomada com ligação à terra, como mostra a figura 7.

Legenda figura 8:

1. Fase L > fio castanho
2. Neutro > fio azul
3. Proteção terra > fio amarelo/verde

Notas:

- Para as ligações dos cabos de alimentação, nunca utilize adaptadores, redutores ou conectores múltiplos, uma vez que podem sobreaquecer e incendiar-se.
- Se a instalação exige uma modificação do sistema de cablagem eléctrica ou se a ficha não se adapta ao tipo de tomada disponível, recomenda-se que seja chamado um técnico qualificado para a substituir. O técnico deve também verificar se a secção transversal do cabo na ficha corresponde à potência nominal do aparelho.
- Nunca substitua o cabo de alimentação, contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec ou um técnico qualificado.

4. FUNCIONAMENTO

Nota: Ao utilizar um recipiente de cozinha mais grosso, pode melhorar a distribuição do calor, especialmente quando se utiliza um lume pequeno. Quanto maior for o tamanho do utensílio utilizado, maior será a eficiência da placa. Se os alimentos forem deixados sem vigilância no fogão durante um curto período de tempo, coloque a chama no mínimo. Isto reduzirá o risco de os alimentos se queimarem e poupará energia. Quando utilize um utensílio de cozinha grande, certifique-se de que deixa uma distância mínima de 25 mm à sua volta. Tenha também em atenção que a distância entre este e o botão de controlo deve ser de, pelo menos, 50 mm.

Funcionamento da unidade de controlo (Fig. 8)

Legenda figura 8:

1. Prima o botão.
2. Rode o botão para a esquerda, sem o soltar.
3. Prima e mantenha premido durante cerca de 3 segundos.
4. Ajuste a alta temperatura.
5. Ajuste a baixa temperatura.

Se não for produzida qualquer chama, rode o botão para a posição de desligado (0/OFF) e repita os passos acima. Desta vez, mantenha o botão premido durante mais tempo (até um máximo de 10 segundos).

Perigo de deflagração

Se a chama continua a não se acender após 15 segundos, desligue o queimador e abra uma janela ou porta próxima. Depois de esperar pelo menos um minuto, tente acender novamente o queimador.

Sistema de segurança

Alguns modelos dispõem de um sistema de segurança (termopar) para evitar a fuga de gás quando o queimador é acidentalmente desligado.

Legenda figura 9:

1. Agulha de ignição.
2. Termopar.

Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que o sistema de segurança esteja ativado. Para isso, siga os passos seguintes:

1. Ligue o aparelho.
2. Não largue o botão de controlo quando a chama estiver acesa; continue a pressioná-lo com firmeza. Mantenha premido durante cerca de 4 segundos.

Apagar um queimador

Para desligar o queimador, rode o botão de controlo correspondente no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de desligado (0/OFF).

Avisos:

- É normal ouvir um ligeiro ruído crepitante durante o funcionamento do queimador.
- É normal que liberte um cheiro estranho durante a primeira utilização. Isto é habitual, não indica um mau funcionamento. Estes fenómenos desaparecerão por si próprios.
- Uma chama cor de laranja é normal. Isto deve-se ao pó ou a salpicos de líquidos no ambiente.
- Se a chama se apagar acidentalmente, rode o botão do queimador para a posição de desligado (0/OFF). Espere pelo menos um minuto antes de voltar a acender o queimador.
- Alguns segundos depois de o queimador ter sido desligado, ouve-se um som de "batida". Isto não é um problema, é simplesmente porque o sistema de segurança deixou de funcionar.
- Mantenha o queimador o mais limpo possível. Se a agulha de ignição estiver suja, não sairá qualquer chama. Utilize uma escova macia para limpar regularmente esta parte. Deve evitar-se que a agulha de ignição sofra pancadas ou choques.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Advertência: Perigo de explosão

Antes de limpar a placa, certifique-se de que esta arrefeceu completamente e que a válvula de gás não está ligada. Não desmonte o sistema de segurança ou os componentes estanques.

Ao retirar a tampa do queimador, tenha o cuidado de não bater na agulha de ignição para evitar que esta se parta (Fig. 10).

Limpeza do painel e da tampa do queimador

Utilize um pano húmido ou um esfregão muito macio. Não utilize esfregões metálicos ou esfregões com superfícies ásperas ou rugosas ou agentes de limpeza ácidos.

As grelhas, as tampas e os queimadores não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Limpeza do queimador

Recomenda-se a limpeza do queimador e da sua tampa pelo menos uma vez por mês. Especialmente se a chama for irregular. Retire o queimador e utilize uma agulha de aço para remover a sujidade e os depósitos de carbono dos orifícios do queimador (Fig. 11).

Não lave o queimador diretamente com água. Certifique-se de que está seco antes de o voltar a colocar.

Limpeza da agulha de ignição e do termopar

Utilize uma escova macia para limpar a superfície da agulha de ignição e do termopar.

Deve evitar-se que a agulha de ignição sofra pancadas ou choques. Após a limpeza, certifique-se de que todas as peças estão secas e, em seguida, instale-as corretamente.

A garantia não cobre o invólucro do queimador ou o conjunto do queimador e da tampa se estiverem riscados devido a uma instalação ou manuseamento incorrectos.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
O queimador não se acende. A chama é irregular.	Chama irregular devido a uma regulação incorrecta da potência do gás.	Contacte um técnico qualificado da sua empresa de fornecimento de gás para verificar a mangureira de gás.
A chama muda subitamente de aspeto.	As partes da placa não estão corretamente posicionadas.	Monte as peças corretamente.
O queimador demora muito tempo a acender-se.	As partes da placa não estão corretamente posicionadas.	Monte as peças corretamente.
A chama apaga-se assim que é acesa.	Não manteve o controlo premido durante o tempo suficiente.	Mantenha o botão premido durante um período de tempo mais longo.
A grelha está descolorida.	Trata-se de um fenómeno frequente devido às altas temperaturas.	Limpe o grelhador com um produto de limpeza específico.

PORTUGUÊS

A alimentação eléctrica é interrompida.	O fusível pode estar queimado ou um dispositivo de segurança (interrupção térmica, disjuntor...) pode estar desativado.	Verifique o quadro eléctrico da sua casa.
Há um problema com a ignição do queimador.	Existem resíduos de alimentos ou de produtos de limpeza entre a agulha de ignição e o queimador.	Limpe estes detritos.
A placa faz muito barulho quando é ligada ou quando está a funcionar.	A tampa do queimador não está corretamente colocada.	Posicione-a corretamente.
A chama é demasiado longa e de cor amarela.	Alguns orifícios do queimador estão bloqueados.	Limpe a sujidade.
A chama é vermelha.	Há um problema com o fornecimento de gás ou o ambiente da divisão é húmido.	Trata-se de um fenómeno normal.
A placa de fogão a gás liberta um cheiro estranho.	A mangueira de gás está gasta ou danificada.	A mangueira de gás deve ser substituída por um técnico qualificado.
	O queimador não está aceso.	Volte a ligá-lo quando o cheiro se tiver dissipado.
O diâmetro do utensílio de cozinha não corresponde ao diâmetro do grelhador.	A parte inferior do utensílio está demasiado perto do queimador.	Utilize um grelhador auxiliar.



Advertência: Risco de lesões corporais

As reparações do forno devem ser efectuadas por um técnico qualificado. Não tente desmontar ou reparar a placa por si próprio.

- Não repare nem substitua qualquer peça do aparelho, excepto se tiver recebido instruções específicas para o fazer neste manual de instruções. Pode provocar a um incidente perigoso que ponha em perigo a sua saúde e/ou danifique bens.
- Em caso de avaria, contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências:

EU01_100179

EU01_100184

EU01_100188

EU01_100193

EU01_100197

Produto:


Placa a gás Bolero Squad G 1200F Inox

Placa a gás Bolero Squad G 2200F Inox

Placa a gás Bolero Squad G 3000 Inox

Placa a gás Bolero Squad G 4200F Inox

Placa a gás Bolero Squad G 5200F Inox

Tipo de producto	Placa a gás		 PIN CODE: 2531DP-0077	
Referência	EU01_100179 EU01_100184 EU01_100188 EU01_100193 EU01_100197			
Classe	Classe 3			
Fabricante	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar, Valência (Espanha)			
	G20	G30		
Tipo de gás:	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)	
Tipo de queimador	Potência calorífica (kW)	Tamanho do injetor (mm)	Potência calorífica (kW)	Tamanho do injetor (mm)
Queimador para Wok	3.6	1.45	3,4kW:247g/h	0.93
Queimador rápido	3.0	1.29	3.0kW:218g/h	0.87
Queimador semi-rápido	1.75	0.99	1.75kW:127g/h	0.65

PORTUGUÊS

Queimador auxiliar	1,0	0,78	1kW:73g/h	0,5
Pressão do abastecimento	20 mbar		30mbar	
Código do país	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Tensão/ Frequência/ Potência (Nominal)	AC 220-240V,50Hz,3.6W			

Tipo e número de queimadores	Queimador para Wok	Queimador rápido	Queimador semi-rápido	Queimador auxiliar
EU01_100179	1	-	-	-
EU01_100184	1	-	1	-
EU01_100188	1	-	1	1
EU01_100193	1	-	2	1
EU01_100197	1	1	2	1

Por favor, utilize o utensílio de cozinha adequado para cada queimador. No quadro seguinte, pode verificar os tamanhos por referência:

Tipo de queimador	Tamanho máximo	Tamanho máximo
Queimador para Wok	260 mm	110 mm
Queimador rápido	200 mm	110 mm
Queimador semi-rápido	200 mm	110 mm
Queimador auxiliar	200 mm	110 mm

Tabelas ERP

Referência	EU01_100179
Tipo de gás	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Tipo de queimador	Wok
EE queimador	57,40%
EE Fogão a gás	57,40%
Referência	EU01_100179
Tipo de gás	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Tipo de queimador	Wok
EE queimador	54,30%
EE Fogão a gás	54,30%

Referência	EU01_100184	
Tipo de gás	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Tipo de queimador	Wok	Semi-rápido
EE queimador	57,40%	61,60%
EE Fogão a gás	59,50%	
Referência	EU01_100184	
Tipo de gás	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Tipo de queimador	Wok	Semi-rápido
EE queimador	54,30%	60,90%
EE Fogão a gás	57,60%	

PORTUGUÊS

Referência	EU01_100188		
Tipo de gás	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido
EE queimador	57,40%	58,90%	61,60%
EE Fogão a gás	59,30%		
Referência	EU01_100188		
Tipo de gás	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido
EE queimador	54,30%	57,60%	60,90%
EE Fogão a gás	57,60%		

Referência	EU01_100193		
Tipo de gás	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Tipo de queimador	Wok	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE queimador	57,40%	61,60%	60,80%
EE Fogão a gás	59,93%		
Referência	EU01_100193		
Tipo de gás	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipo de queimador	Wok	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE queimador	54,30%	60,90%	60,00%
EE Fogão a gás	58,40%		

Referência	EU01_100197			
Tipo de gás	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE queimador	57,40%	58,90%	61,60%	60,80%
EE Fogão a gás	59,68%			
Referência	EU01_100197			
Tipo de gás	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE queimador	54,30%	57,60%	60,90%	60,00%
EE Fogão a gás	58,20%			

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e 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 detectar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

- 1.- Bedieningsknop(en)
- 2.- Brander en deksel
- 3.- Pannendrager

OPMERKING:

Figuur 1 is een algemene grafische weergave van alle modellen gaskookplaten in deze handleiding.

Elke plaat varieert in aantal en opstelling van brander(s) en bedieningsknop(en).

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos

- Gaskookplaat
- Accessoires (brander, deksel, pannendrager, enz., afhankelijk van model)
- Montagekit (afhankelijk van model)
- Handleiding

3. INSTALLATIE

- Installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.
- De installateur moet u laten zien waar de gaskraan zit en hoe u hem in geval van nood kunt dichtdraaien.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal van de kookplaat voor u deze in gebruik neemt om brand te voorkomen.

NEDERLANDS

- Houd u aan de minimumafstanden tot brandbare oppervlakken die in deze handleiding worden aangegeven. Deze moeten in overeenstemming zijn met de informatie op het typeplaatje en met de plaatselijke voorschriften en normen.
- Als de kookplaat in de buurt van een raam wordt geïnstalleerd, moeten de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen om te voorkomen dat er gordijnen over de branders vliegen, omdat dit een ernstig brandgevaar kan opleveren.
- Houd bij het kiezen van de locatie van de kookplaat rekening met de positie van de gas- en elektriciteitsleidingen.
- De gastoevoer en elektrische stroom moeten worden afgesloten op het moment van installatie.
- Installeer geen andere kookplaat naast dit apparaat.
- Controleer de onderkant van het keukenblad om er zeker van te zijn dat er geen uitsteeksels zijn. Zorg ervoor dat het keukenblad stevig is, het gewicht van de kookplaat kan dragen en waterpas ligt.
- Zorg ervoor dat de plaats waar u de kookplaat plaatst goed geventileerd is. Zorg ervoor dat de ventilatie niet wordt belemmerd door grote voorwerpen, enz.
- Vergeet niet om de afdichtingspakking op het kookplaatpaneel te lijmen voordat u het op het keukenblad installeert.
- RISICO OP SNIJWONDEN. Let op: de randen van de roestvrijstalen platen kunnen snijwonden veroorzaken.
- Figuur 2 toont de veiligheidsafstanden die in acht moeten worden genomen bij het installeren van de kookplaat.

Installatie van de kookplaat onder een meubel

- Zorg ervoor dat de kookplaat voldoende geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Controleer of de kookplaat goed werkt.
- De volgende tabel toont de installatieafmetingen die overeenkomen met figuur 3:

A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Luchtingang	Luchtuitlaat 5 mm

Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en het meubel erboven moet minstens 700 mm bedragen.



Waarschuwing: In geval van breuk van het glasplaatje (afhankelijk van het model): Schakel onmiddellijk alle branders en eventuele elektrische verwarmingselementen uit en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het oppervlak van het apparaat niet aan. Gebruik de kookplaat niet meer.

Installatie op het keukenblad

De volgende tabel toont de productafmetingen en de snijafmetingen van het keukenblad, overeenkomstig met figuur 4.

	Afmetingen van het product		Afmetingen keukenblad opening	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Diepte (mm)
EU01_100179	290	500	270	480
EU01_100184	290	500	270	480
EU01_100188	580	500	560	480
EU01_100193	580	500	560	480
EU01_100197	750	500	560	480

Aansluiting gastoevoer

De gasverbinding tussen het voedingspunt en de kookplaat kan worden gemaakt via een metalen balg of een rubberen gastoevoerbuis (waarvan de lengte niet meer dan 1,5 m mag bedragen). Voor keukentoepassingen waarbij een sterilisator, oven, magnetron of vergelijkbaar apparaat onder de kookplaat nodig is, moet een metalen balg worden gebruikt en moet de verbindingbuis worden bevestigd.

BELANGRIJK: Gaskookplaten die vloeibaar petroleumgas (LPG) gebruiken, moeten worden aangesloten met een rubberen gas slang.

- Als er een rubberen slang wordt gebruikt voor de aansluiting, moet er een universele luchtinlaatconnector worden gebruikt.
- De twee uiteinden van de gas slang zijn verbonden met de kookplaat en de binnenste gasklep (de binnendiameter van de slang is 9,5 mm).
- Zorg ervoor dat de gas slang niet gekneld of geknikt is. Nadat de aansluiting is voltooid, moet ervoor worden gezorgd dat er geen gaslekken ontstaan. Stel de gas slang niet bloot aan hoge temperaturen.
- Het wordt aanbevolen om de gaskookplaat elk jaar regelmatig te controleren op lekken.
- Controleer altijd of de rubberen gas slang in goede staat is, zonder scheuren of beschadigingen, en vervang deze regelmatig.
- Legende figuur 5:

1. Universele luchtinlaataansluiting
2. Klemstuk
3. Rode indicatielij

NEDERLANDS

BELANGRIJK: Gaskookplaten op aardgas en synthetisch gas moeten worden aangesloten door middel van een metalen balg.

- De metalen balg moet aan de volgende eisen voldoen: CJ/T197-2010.
- Installeer strikt volgens de installatiemethode en -procedure van de "Roestvaststalen flexibele speciale gasverbindingbuis".
- Stel de gas slang niet bloot aan hoge temperaturen.
- Gaslekdetectie moet worden uitgevoerd nadat de aansluiting is voltooid.

Legende figuur 6:

1.- Metalen balg

Belangrijk!

- De gas slang moet tot aan de rode lijn van het universele luchtinlaatkoppelstuk worden ingevoerd en met een klem worden vastgezet.
- Er moet een rubberen afdichting worden aangebracht tussen de inlaatbocht en de gasaansluitbuis om de veiligheid van de installatie te garanderen.

Gaslekdetectie

Lekdetectie met zeepwater:

Maak de afdichtingen nat met zeepwater met een zachte borstel en open de gasklep om te zien of er bellen ontstaan. Als dit gebeurt, sluit dan onmiddellijk de gaskraan, draai de aansluiting vast en probeer het opnieuw tot er geen bellen meer ontstaan.

Montage van accessoires

- Controleer of de bedieningsknoppen, de brander en de pannendragers correct zijn geïnstalleerd. Een onjuiste installatie kan het normale gebruik van het product ernstig beïnvloeden en de levensduur verkorten.
- Let er bij het monteren van de branders op dat ze correct in de ontstekingsnaald en het thermokoppel worden gestoken. Zorg er tijdens dit proces voor dat de roestvrijstalen oppervlakken van het apparaat niet worden bekrast en dat de ontstekingsnaald niet per ongeluk wordt gebroken. Schade die op deze manier wordt veroorzaakt, valt niet onder de garantie.

BELANGRIJK: De gaskookplaten zijn aangepast voor gebruik met aardgas, als u ze wilt gebruiken met een ander soort gas, zoals butaangas, moeten de brander mondstukken worden vervangen door een gekwalificeerde technicus.

De injectoren voor butaangas worden apart bij de kookplaat geleverd.

Elektrische aansluiting

Sluit de stroomkabel van 3*0,75 mm² aan op een geaard stopcontact zoals weergegeven in figuur 7.

Legende figuur 7:

1. Fase L > bruine kabel
2. Neutraal > blauwe kabel
3. Beschermende aarde > geel/groene kabel

Opmerkingen:

- Gebruik voor voedingskabelaansluitingen nooit adapters, verloopstukken of meervoudige connectoren, omdat deze oververhit kunnen raken en vlam kunnen vatten.
- Als voor de installatie het stroombedradingssysteem moet worden aangepast of als de stekker niet in het beschikbare type stopcontact past, wordt aanbevolen een gekwalificeerde technicus in te schakelen om de stekker te vervangen. De technicus moet ook controleren of de doorsnede van de kabel in de stekker overeenkomt met het nominale vermogen van het apparaat.
- Vervang het netsnoer nooit, maar neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec of een gekwalificeerde technicus.

4. WERKING

Opmerking: Door dikker kookgerei te gebruiken kunt u de warmte beter verdelen, vooral als u een klein vuur gebruikt. Hoe groter het formaat van het gebruikte gebruiksvoorwerp, hoe hoger de efficiëntie van de kookplaat. Als voedsel korte tijd zonder toezicht op het vuur blijft staan, zet de vlam dan op een minimum. Dit vermindert het risico dat voedsel aanbrandt en bespaart energie. Als u groot kookgerei gebruikt, zorg er dan voor dat u er minimaal 25 mm afstand omheen laat. Houd er ook rekening mee dat de afstand tussen het kookgerei en de bedieningsknoppen minstens 50 mm moet zijn.

Bediening van de bedieningsknoppen (Fig. 8)

Legende figuur 8:

1. Druk op de bedieningsknop.
2. Draai de bedieningsknop naar links door deze ingedrukt te houden.
3. Houd ongeveer 3 seconden ingedrukt.
4. Instelling voor hoge temperatuur.
5. Instelling voor lage temperatuur.

Als er geen vlam wordt geproduceerd, draait u de bedieningsknop naar de uit-stand (0/OFF) en herhaalt u de bovenstaande stappen. Houd de bedieningsknop deze keer langer ingedrukt (maximaal 10 seconden).

Gevaar van deflagratie

Als de vlam na 15 seconden nog steeds niet ontsteekt, schakelt u de brander uit en opent u een nabijgelegen raam of deur. Probeer na minstens een minuut wachten de brander opnieuw aan te steken.

Beveiligingssysteem

Sommige modellen hebben een veiligheidssysteem (thermokoppel) om gaslekkege te voorkomen als de brander per ongeluk wordt uitgeschakeld.

Legende figuur 9:

1. Ontstekingsnaald.
2. Thermokoppel.

Controleer voordat u het apparaat gebruikt of het veiligheidssysteem geactiveerd is. Volg hiervoor de volgende stappen:

1. Zet het apparaat aan.
2. Laat de bedieningsknop niet los zodra de vlam brandt; blijf hem stevig indrukken. Ongeveer 4 seconden ingedrukt houden.

Een pit uitschakelen

Om de brander uit te schakelen, draait u de bijbehorende bedieningsknop rechtsom naar de uit-stand (0/OFF).

Opmerkingen:

- Het is normaal om een licht knappend geluid te horen tijdens de werking van de brander.
- Het is normaal dat het bij het eerste gebruik een vreemde geur afgeeft. Dit is niet gevaarlijk en duidt niet op een storing. Deze verschijnselen zullen vanzelf verdwijnen.
- Een oranje vlam is normaal. Dit komt door stof of vloeistofspatten in de omgeving.
- Als de vlam per ongeluk uitgaat, draait u de brander knop naar de uit-stand (0/OFF). Wacht minstens één minuut voordat u de brander opnieuw aansteekt.
- Enkele seconden nadat de brander is uitgeschakeld, hoort u een "kloppend" geluid. Dit is geen probleem, het is gewoon zo dat het beveiligingssysteem niet meer werkt.
- Houd de brander zo schoon mogelijk. Als de ontstekingsnaald vuil is, komt er geen vlam uit. Gebruik een zachte borstel om dit deel regelmatig schoon te maken. Voorkom kloppen of stoten tegen de ontstekingsnaald.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD



Waarschuwing: Explosiegevaar

Voordat u de kookplaat schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat deze volledig is afgekoeld en dat de gaskraan gesloten is. Demonteer het veiligheidssysteem of de waterdichte onderdelen niet.

Let er bij het verwijderen van het branderdekseel op dat u niet tegen de ontstekingsnaald slaat om te voorkomen dat deze barst (Fig. 10).

Schoonmaken van het paneel en de branderdeksel

Gebruik een vochtige doek of een zeer zacht schuursponsje. Gebruik geen metalen schuursponsjes of schuursponsjes met ruwe of ruwe oppervlakken of zure reinigingsmiddelen. Pannendragers, deksels en branders kunnen niet in de vaatwasser.

Schoonmaken van de branders

Het wordt aanbevolen om de brander en het deksel minstens één keer per maand schoon te maken. Vooral als de vlam onregelmatig is. Verwijder de brander en gebruik een stalen naald om vuil en koolaanslag uit de brandergaten te verwijderen (Fig. 11).

Spoel de brander niet rechtstreeks af met water. Zorg ervoor dat de brander droog is voordat u het opnieuw gebruikt.

Schoonmaken van de ontstekingsnaald en het thermokoppel

Gebruik een zachte borstel om het oppervlak van de ontstekingsnaald en het thermokoppel schoon te maken.

Vermijd kloppen op de ontstekingsnaald tijdens het schoonmaken. Controleer na het schoonmaken of alle onderdelen droog zijn en installeer ze vervolgens op de juiste manier. De garantie dekt de brander behuizing of de brander en het deksel niet als er krassen op komen door onjuiste installatie of behandeling.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Brander gaat niet aan. De vlam is onregelmatig.	Onregelmatige vlam door verkeerde instelling van het gasvermogen.	Neem contact op met een gekwalificeerde technicus van uw gasbedrijf om de gaslang te controleren.
De vlam verandert plotseling van uiterlijk.	De onderdelen van de kookplaat zijn niet goed geplaatst.	Monteer alle onderdelen op de juiste manier.
Het duurt lang voordat de brander ontsteekt.	De onderdelen van de kookplaat zijn niet goed geplaatst.	Monteer alle onderdelen op de juiste manier.
De vlam dooft zodra hij wordt aangestoken.	U heeft de bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop langer ingedrukt.

NEDERLANDS

De pannendrager is verkleurd.	Dit komt vaak voor bij hoge temperaturen.	Reinig de pannendrager met een specifiek reinigingsproduct.
De stroomtoevoer is onderbroken.	De zekering kan doorgebrand zijn of een veiligheidsvoorziening (thermische schakelaar, stroomonderbreker...) kan gedeactiveerd zijn.	Controleer de elektriciteitskast in uw huis.
Er is een probleem met de ontsteking van de brander.	Er zitten etensresten of resten van schoonmaakmiddelen tussen de ontstekingsnaald en de brander.	Maak schoon.
De kookplaat maakt veel lawaai wanneer het wordt ingeschakeld of wanneer het in werking is.	De branderdekseel is niet goed gemonteerd.	Plaats het op de juiste manier.
De vlam is te lang en geel van kleur.	Sommige branderopeningen zijn verstopt.	Reinig het vuil.
De vlam is rood.	Er is een probleem met de gastoevoer of de omgeving in de kamer is vochtig.	Dit is een normaal verschijnsel.
De gaskookplaat verspreidt een vreemde geur.	Gasslang is versleten of beschadigd.	De gasslang moet worden vervangen door een gekwalificeerde technicus.
	De brander brandt niet.	Zet het weer aan als de geur is verdwenen.
De diameter van het kookgerei komt niet overeen met de diameter van de pannendrager.	De onderkant van het keukengerei ligt te dicht bij de brander.	Gebruik een hulp pannendrager.



Waarschuwing: Risico op persoonlijk letsel

Reparaties aan de kookplaat mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus. Probeer de kookplaat niet zelf te demonteren of te repareren.

- Vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij dit specifiek wordt aangegeven in deze gebruiksaanwijzing. Het kan leiden tot een gevaarlijk incident dat je gezondheid in gevaar brengt en/of schade toebrengt aan eigendommen.
- Neem bij storingen contact op met de technische ondersteuning van Cecotec.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie:

EU01_100179

EU01_100184

EU01_100188

EU01_100193

EU01_100197

Product:


Gaskookplaat Bolero Squad G 1200F Inox

Gaskookplaat Bolero Squad G 2200F Inox

Gaskookplaat Bolero Squad G 3200F Inox

Gaskookplaat Bolero Squad G 4200F Inox

Gaskookplaat Bolero Squad G 5200F Inox

Soort product	Gaskookplaat			 PIN CODE: 2531DP-0077
Referentie	EU01_100179 EU01_100184 EU01_100188 EU01_100193 EU01_100197			
Klasse	Klasse 3			
Fabrikant	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA			
	G20		G30	
Type gas	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)	
Brander type	Verwarmingcapaciteit (kW)	Grootte injector (mm)	Verwarmingcapaciteit (kW)	Grootte injector (mm)

NEDERLANDS

Wokbrander	3.6	1.45	3.4kW:247g/h	0.93
Snelle pit	3.0	1.29	3.0kW:218g/h	0.87
Semi-snelle brander	1.75	0.99	1.75kW:127g/h	0.65
Hulp pit	1.0	0.78	1kW:73g/h	0.5
Toevoerdruk	20 mbar		30mbar	
Landcode	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Spanning/ Frequentie/ Vermogen (Nominaal)	AC 220-240V,50Hz,3.6W			

Type en aantal branders	Wokbrander	Snelle pit	Semi-snelle brander	Hulp pit
EU01_100179	1	-	-	-
EU01_100184	1	-	1	-
EU01_100188	1	-	1	1
EU01_100193	1	-	2	1
EU01_100197	1	1	2	1

Gebruik het juiste kookgerei voor elke brander.
In de volgende tabel kunt u de afmetingen controleren:

Brander type	Maximale grootte	Minimale grootte
Wok brander	260mm	110mm
Snelle pit	200mm	110mm
Semi-snelle brander	200mm	110mm
Hulp pit	200mm	110mm

ERP-tabellen

Referentie	EU01_100179
Type gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Brander type	Wok
EE brander	57,40%
EE gaskookplaat	57,40%
Referentie	EU01_100179
Type gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Brander type	Wok
EE brander	54,30%
EE gaskookplaat	54,30%

Referentie	EU01_100184	
Type gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Brander type	Wok	Semi-snel
EE brander	57,40%	61,60%
EE gaskookplaat	59,50%	
Referentie	EU01_100184	
Type gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Brander type	Wok	Semi-snel
EE brander	54,30%	60,90%
EE gaskookplaat	57,60%	

NEDERLANDS

Referentie	EU01_100188		
Type gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Brander type	Wok	Snel	Semi-snel
EE brander	57,40%	58,90%	61,60%
EE gaskookplaat	59,30%		
Referentie	EU01_100188		
Type gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Brander type	Wok	Snel	Semi-snel
EE brander	54,30%	57,60%	60,90%
EE gaskookplaat	57,60%		

Referentie	EU01_100193		
Type gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Brander type	Wok	Semi-snel 1	Semi-snel 2
EE brander	57,40%	61,60%	60,80%
EE gaskookplaat	59,93%		
Referentie	EU01_100193		
Type gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Brander type	Wok	Semi-snel 1	Semi-snel 2
EE brander	54,30%	60,90%	60,00%
EE gaskookplaat	58,40%		

Referentie	EU01_100197			
Type gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Brander type	Wok	Snel	Semi-snel 1	Semi-snel 2
EE brander	57,40%	58,90%	61,60%	60,80%
EE gaskookplaat	59,68%			
Referentie	EU01_100197			
Type gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Brander type	Wok	Snel	Semi-snel 1	Semi-snel 2
EE brander	54,30%	57,60%	60,90%	60,00%
EE gaskookplaat	58,20%			

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de

NEDERLANDS

voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

10. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

RYS. 1

- 1.- Pokrętła
- 2.- Zespół palnika i nakrywki
- 3.- Ruszt

UWAGA:

Rysunek 1 jest ogólnym graficznym przedstawieniem wszystkich modeli płyt gazowych zawartych w niniejszej instrukcji.

Płyty różnią się liczbą i rozmieszczeniem palników oraz pokręteł sterujących.

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 gazowa.
- Akcesoria (palnik, nakrywka, ruszt itp., w zależności od modelu)
- Zestaw montażowy (w zależności od modelu)
- Instrukcja obsługi

3. INSTALACJA

- Instalacja musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Instalator musi pokazać lokalizację zaworu gazowego i sposób jego zamknięcia w sytuacji awaryjnej.

POLSKI

- Przed uruchomieniem płyty należy usunąć z niej wszystkie materiały opakowaniowe, aby uniknąć pożaru.
- Należy przestrzegać minimalnych odstępów od palników wskazanych w niniejszej instrukcji. Muszą one być zgodne z informacjami na tabliczce znamionowej oraz z lokalnymi przepisami i normami.
- Jeśli płyta kuchenna jest zainstalowana w pobliżu okna, należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby zapobiec przelatywaniu zaston nad palnikami, ponieważ może to stanowić poważne zagrożenie pożarowe.
- Wybierając lokalizację płyty należy wziąć pod uwagę potożenie linii doptywu gazu i energii elektrycznej.
- Podczas instalacji należy odciąć doptyw gazu i zasilanie elektryczne.
- Nie instaluj innej płyty kuchennej obok tego urządzenia.
- Sprawdź spód blatu, aby upewnić się, że nie ma żadnych wystających elementów. Upewnij się, że blat jest solidny, może utrzymać ciężar płyty i jest wypoziomowany.
- Upewnij się, że miejsce instalacji płyty jest dobrze wentylowane. Upewnij się, że wentylacja nie jest utrudniona przez duże przedmioty itp.
- Należy pamiętać o przyklejeniu uszczelki na panelu płyty przed zainstalowaniem jej na blacie kuchennym.
- RYZYKO ZACIĘCIA. Należy pamiętać, że krawędzie płyt ze stali nierdzewnej mogą powodować skaleczenia, dlatego należy zachować ostrożność podczas obsługi.
- Rysunek 2 przedstawia bezpieczne odległości, których należy przestrzegać podczas montażu płyty.

Montaż płyty pod szafką

- W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a przepływ powietrza nie jest utrudniony. Sprawdź, czy płyta działa prawidłowo.
- Poniższa tabela przedstawia wymiary montażowe odpowiadające rysunkowi 3:

A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Włot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą a szafką nad płytą musi wynosić co najmniej 700 mm.



Ostrzeżenie: W przypadku pęknięcia szkła płyty (w zależności od modelu):
Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Przestań używać płyty.

Instalacja na blacie

Poniższa tabela przedstawia wymiary produktu i wymiary otworu blatu roboczego odpowiadające rysunkowi 4.

	Wymiary produktu		Wymiary otworu w blacie roboczym	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Głębokość (mm)
EU01_100179	290	500	270	480
EU01_100184	290	500	270	480
EU01_100188	580	500	560	480
EU01_100193	580	500	560	480
EU01_100197	750	500	560	480

Połączenie doptywu gazu

Połączenie gazowe między punktem poboru a płytą można wykonać za pomocą metalowego mieszka lub gumowej rury doprowadzającej gaz (której długość nie może przekraczać 1,5 m). W przypadku zastosowań kuchennych wymagających sterylizatora, piekarnika, kuchenki mikrofalowej lub podobnego urządzenia pod płytą, należy użyć metalowego mieszka, a rura podłączeniowa musi być sztywna.

WAŻNE: Płyty gazowe wykorzystujące gaz płynny (LPG) muszą być podłączone za pomocą gumowego węża.

- Jeśli do podłączenia ma zostać użyty wąż gumowy, należy pamiętać, że wymagane jest uniwersalne złącze wlotu powietrza.
- Dwa końce węża gazowego są podłączone do płyty i wewnętrznego zaworu gazowego (wewnętrzna średnica węża wynosi 9,5 mm).
- Upewnij się, że wąż gazowy nie jest ściśnięty, wygięty lub zgięty na pół. Po wykonaniu podłączenia należy upewnić się, że nie dojdzie do wycieku gazu. Nie wystawiać węża gazu na działanie wysokich temperatur.
- Zaleca się regularne sprawdzanie szczelności płyty co roku.
- Zawsze sprawdzaj, czy gumowy wąż gazu jest w dobrym stanie, bez pęknięć lub uszkodzeń i regularnie go wymieniaj.
- Legenda rysunku 5:
 1. Uniwersalne złącze wlotu powietrza
 2. Zacisk
 3. Czerwona linia wskazująca

WAŻNE: Płyty gazowe wykorzystujące gaz ziemny i syntetyczny muszą być połączone za pomocą metalowego mieszka.

- Metalowy mieszek musi spełniać następujące wymagania: CJ/T197-2010.
- Instalować ściśle zgodnie z metodą i procedurą instalacji „Specjalny, elastyczny przewód gazowy ze stali nierdzewnej”.
- Nie wystawiać węża gazu na działanie wysokich temperatur.
- Wykrywanie wycieków gazu należy przeprowadzić po zakończeniu podłączenia.

Legenda rysunek 6:

1.- Metalowy mieszek

Ważne!

- Wąż gazowy należy włożyć do czerwonej linii uniwersalnego złącza wlotu powietrza i zabezpieczyć zaciskiem.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo instalacji, pomiędzy kolankiem wlotowym a rurą przyłącza gazu należy zamontować gumową uszczelkę.

Wykrywanie wycieków gazu

Wykrywanie nieszczelności za pomocą wody z mydłem:

Zwilż uszczelki wodą z mydłem za pomocą miękkiej szczoteczki i otwórz zawór gazu, aby sprawdzić, czy powstają pęcherzyki powietrza. Jeśli tak się stanie, natychmiast zamknij zawór gazu, wyreguluj połączenie i spróbuj ponownie, aż przestaną powstawać pęcherzyki powietrza.

Montaż akcesoriów

- Upewnij się, że pokrętło, zespół palnika i ruszt są prawidłowo zamontowane. Nieprawidłowa instalacja może poważnie wpłynąć na prawidłowe użytkowanie produktu i skrócić jego użyteczność.
- Podczas montażu palników należy upewnić się, że są one prawidłowo włożone do igły i iskrownika. Podczas tego procesu należy uważać, aby nie porysować powierzchni ze stali nierdzewnej urządzenia, a igła nie została przypadkowo złamana. Powstałe w ten sposób uszkodzenia nie są objęte gwarancją.

WAŻNE: Płyty gazowe są przystosowane do użytku z gazem ziemnym, jeśli chcesz używać ich z innym rodzajem gazu, takim jak gaz butanowy, dysze palnika muszą zostać wymienione przez wykwalifikowanego technika.

Wtryskiwacze gazu butanowego są dostarczane oddzielnie z płytą.

Połączenie elektryczne

Podłącz przewód zasilania 3*0,75 mm² do uziemionego gniazda, jak pokazano na rysunku 7.

Legenda rysunek 7:

1. Faza L > brązowy przewód
2. Neutralny > niebieski przewód
3. Uziemienie > przewód żółty/zielony

Uwagi:

- W przypadku połączeń przewodów zasilania nigdy nie należy używać adapterów, reduktorów ani listew zasilających, ponieważ mogą się one przegrzać i zapalić.
- Jeśli instalacja wymaga modyfikacji systemu przewodów zasilania lub wtyczka nie pasuje do dostępnego typu gniazdka, zaleca się wezwanie wykwalifikowanego technika w celu jego wymiany. Technik musi również sprawdzić, czy przekrój przewodu we wtyczce odpowiada mocy znamionowej urządzenia.
- Nigdy nie wymieniaj samodzielnie przewodu zasilania, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec lub wykwalifikowanym technikiem.

4. FUNKCJONOWANIE

Uwaga: Używając grubszego naczynia, można poprawić dystrybucję ciepła, zwłaszcza w przypadku korzystania z małego ognia. Im większy rozmiar używanego naczynia, tym wyższa wydajność płyty. Jeśli gotowana żywność ma być pozostawiona bez nadzoru na kuchence przez krótki czas, należy ustawić płomień na minimum. Zmniejszy to ryzyko przypalenia żywności i pozwoli zaoszczędzić energię. W przypadku korzystania z dużych naczyń należy pozostawić wokół nich odstęp co najmniej 25 mm. Należy również pamiętać, że odległość między naczyniem a pokrętkiem musi wynosić co najmniej 50 mm.

Obsługa pokręteł (Rys. 8)

Legenda rysunek 7:

1. Naciśnij pokrętło.
2. Przytrzymując naciśnięte pokrętło obróć je w lewo.
3. Trzymaj je wciśnięte przez około 3 sekundy.
4. Ustawienie wysokiej temperatury.
5. Ustawienie niskiej temperatury.

Jeśli palnik nie zapala się, przekręć pokrętło do pozycji wyłączenia (0/OFF) i powtórz powyższe kroki. Tym razem przytrzymaj pokrętło przez dłuższy czas (maksymalnie do 10 sekund).

Niebezpieczeństwo deflagracji

Jeśli płomień nadal nie zapali się po 15 sekundach, wyłącz palnik i otwórz najbliższe okno lub drzwi. Po odczekaniu co najmniej jednej minuty spróbuj ponownie włączyć palnik.

System bezpieczeństwa

Niektóre modele są wyposażone w system bezpieczeństwa (iskrownik) zapobiegający wyciekowi gazu w razie przypadkowego wyłączenia palnika.

Legenda rysunek 9:

1. Igła.
2. Iskrownik.

Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że system bezpieczeństwa jest włączony. Aby to zrobić, wykonaj poniższe czynności:

1. Włącz urządzenie.
2. Nie puszczaj pokrętła po zapaleniu płomienia; naciskaj je mocno. Przytrzymaj je naciśnięte przez około 4 sekundy.

Wyłączenie palnika

Aby wyłączyć palnik, należy obrócić odpowiednie pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji wyłączenia (0/OFF).

Ostrzeżenie:

- Normalne jest, że podczas pracy palnika słychać lekkie trzaski.
- Normalnym zjawiskiem jest wydzielanie dziwnego zapachu podczas pierwszego użycia. Nie jest to niebezpieczne i nie wskazuje na awarię. Zjawiska te znikną samoistnie.
- Pomarańczowy płomień jest normalny. Jest to spowodowane kurzem lub rozpryskami cieczy w otoczeniu.
- Jeśli płomień przypadkowo zgaśnie, przekręć pokrętło palnika do pozycji wyłączenia (0/OFF). Odczekaj co najmniej jedną minutę przed ponownym włączeniem palnika.
- Kilka sekund po wyłączeniu palnika słychać będzie dźwięk stukania. To nie jest problem, po prostu system bezpieczeństwa wyłączył się.
- Palnik należy utrzymywać w jak największej czystości. Jeśli igła jest zabrudzona, płomień nie pojawi się. Do regularnego czyszczenia tej części należy używać miękkiej szczoteczki. Należy chronić igłę przed uderzeniami.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo wybuchu

Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty należy upewnić się, że całkowicie ostygła i że zawór gazowy nie jest otwarty. Nie należy demontować systemu bezpieczeństwa ani elementów wodoszczelnych.

Podczas zdejmowania nakrywki palnikowej należy uważać, aby nie uderzyć w igłę, aby zapobiec jej pęknięciu (Rys. 10).

Czyszczenie panelu i nakrywki palnikowej

Użyj wilgotnej ściereczki lub bardzo miękkiej gąbki. Nie używaj metalowych lub szorstkich gąbek ani kwaśnych produktów czyszczących.

Ruszty, nakrywki i palniki nie nadają się do mycia w zmywarce.

Czyszczenie palnika

Zaleca się czyszczenie palnika i jego nakrywki co najmniej raz w miesiącu. Zwłaszcza, jeśli zauważono nieregularny płomień. Wyjmij palnik i za pomocą stalowej igły usuń brud i zwęglony osad z otworów palnika (Rys. 11).

Nie pukać palnika bezpośrednio wodą. Przed ponownym założeniem upewnij się, że jest suchy.

Czyszczenie igły i iskrownika

Za pomocą miękkiej szczoteczki wyczyść powierzchnię igły i iskrownika.

Unikaj uderzania igły podczas czyszczenia. Po wyczyszczeniu upewnij się, że wszystkie części są suche, a następnie zainstaluj je prawidłowo.

Gwarancja nie obejmuje obudowy palnika lub zespołu palnika i nakrywki w przypadku zarysowania spowodowanego nieprawidłową instalacją lub obsługą.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Powód	Rozwiązanie
Palnik nie włącza się. Płomień jest nieregularny.	Nieregularny płomień jest spowodowany nieprawidłowym ustawieniem mocy gazu.	Skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem z firmy dostarczającej gaz w celu sprawdzenia węża gazu.
Płomień nagle zmienia swój wygląd.	Części płyty nie są prawidłowo ustawione.	Prawidłowo zamontuj wszystkie części.
Zapalenie palnika zajmuje dużo czasu.	Części płyty nie są prawidłowo ustawione.	Prawidłowo zamontuj wszystkie części.
Płomień gaśnie natychmiast po zapaleniu.	Przycisk sterujący nie został przytrzymany wystarczająco długo.	Przytrzymaj pokrętko przez dłuższy czas.

Ruszt odbarwił się.	Jest to częste zjawisko spowodowane wysokimi temperaturami.	Ruszt należy czyścić specjalnym środkiem czyszczącym.
Przerwa w dostawie prądu.	Bezpiecznik może być przepalony lub urządzenie zabezpieczające (wyłącznik termiczny, wyłącznik instalacyjny...) może być nieaktywne.	Sprawdź skrzynkę elektryczną w swoim domu.
Wystąpił problem z zapłonem palnika.	Między igłą a palnikiem znajdują się resztki jedzenia lub środka czyszczącego.	Usuń te zanieczyszczenia.
Płyta generuje dużo hałasu, gdy jest włączona lub gdy działa.	Nakrywka palnikowa nie jest prawidłowo zamontowana.	Umieść ją prawidłowo.
Płomień jest zbyt długi i ma żółty kolor.	Niektóre otwory palnika są zablokowane.	Wytrzyj brud.
Płomień jest czerwony.	Wystąpił problem z dopływem gazu lub w pomieszczeniu jest wilgotno.	Jest to normalne zjawisko.
Płyta gazowa wydziela dziwny zapach.	Przewód gazowy jest zużyty lub uszkodzony.	Przewód gazowy musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego technika.
	Palnik nie jest włączony.	Włącz go ponownie, gdy zapach zniknie.
Średnica naczynia nie pasuje do średnicy rusztu.	Spód naczynia znajduje się zbyt blisko palnika.	Użyj dodatkowego rusztu.



Ostrzeżenie: Ryzyko obrażeń ciała

Naprawa płyty może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanego technika. Nie należy podejmować prób samodzielnego demontażu lub naprawy płyty.

- Nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie wskazane w niniejszej instrukcji obsługi. Może to spowodować niebezpieczny incydent, który zagraża Twojemu zdrowiu i/lub może uszkodzić mienie.

- W przypadku usterki należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu:

EU01_100179

EU01_100184

EU01_100188

EU01_100193

EU01_100197

Produkt:


Płyta gazowa Bolero Squad G 1200F Inox

Płyta gazowa Bolero Squad G 2200F Inox

Płyta gazowa Bolero Squad G 3200F Inox

Płyta gazowa Bolero Squad G 4200F Inox

Płyta gazowa Bolero Squad G 5200F Inox

Typ produktu	Płyta gazowa			 KOD PIN: 2531DP-0077
Referencja	EU01_100179 EU01_100184 EU01_100188 EU01_100193 EU01_100197			
Klasa	Klasa 3			
Producent	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA			
	G20		G30	
Rodzaj gazu	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)	
Rodzaj palnika	Moc grzewcza (kW)	Rozmiar wtryskiwacza (mm)	Moc grzewcza (kW)	Rozmiar wtryskiwacza (mm)
Palnik typu Wok	3,6	1,45	3,4 kW : 247 g/h	0,93

POLSKI

Palnik szybki	3,0	1,29	3,0 kW : 218 g/h	0,87
Palnik półszybki	1,75	0,99	1,75 kW : 127 g/h	0,65
Palnik pomocniczy	1,0	0,78	1 kW : 73 g/h	0,5
Ciśnienie zasilania	20 mbar		30 mbar	
Kod kraju	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Napięcie/ częstotliwość/moc (znamionowa)	AC 220-240 V, 50 Hz, 3,6 W			

Typ i liczba palników	Palnik typu Wok	Palnik szybki	Palnik półszybki	Palnik pomocniczy
EU01_100179	1	-	-	-
EU01_100184	1	-	1	-
EU01_100188	1	-	1	1
EU01_100193	1	-	2	1
EU01_100197	1	1	2	1

Należy używać naczyń odpowiednich dla każdego palnika.

W poniższej tabeli można sprawdzić rozmiary oraz numer referencyjny:

Rodzaj palnika	Maksymalny rozmiar	Maksymalny rozmiar
Palnik typu Wok	260 mm	110 mm
Palnik szybki	200 mm	110 mm
Palnik półszybki	200 mm	110 mm
Palnik pomocniczy	200 mm	110 mm

Tabele ERP

Referencja	EU01_100179
Rodzaj gazu	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Rodzaj palnika	Wok
Palnik EE	57,40%
Płyta gazowa EE	57,40%
Referencja	EU01_100179
Rodzaj gazu	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Rodzaj palnika	Wok
Palnik EE	54,30%
Płyta gazowa EE	54,30%

Referencja	EU01_100184	
Rodzaj gazu	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Rodzaj palnika	Wok	Pótszybki
EE palnik	57,40%	61,60%
EE płyta gazowa	59,50%	
Referencja	EU01_100184	
Rodzaj gazu	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Rodzaj palnika	Wok	Pótszybki
EE palnik	54,30%	60,90%
EE płyta gazowa	57,60%	

POLSKI

Referencja	EU01_100188		
Rodzaj gazu	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Rodzaj palnika	Wok	Szybki	Pótszybki
Palnik EE	57,40%	58,90%	61,60%
Płyta gazowa EE	59,30%		
Referencja	EU01_100188		
Rodzaj gazu	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Rodzaj palnika	Wok	Szybki	Pótszybki
EE palnik	54,30%	57,60%	60,90%
EE płyta gazowa	57,60%		

Referencja	EU01_100193		
Rodzaj gazu	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Rodzaj palnika	Wok	Pótszybki 1	Pótszybki 2
EE palnik	57,40%	61,60%	60,80%
Płyta gazowa EE	59,93%		
Referencja	EU01_100193		
Rodzaj gazu	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Rodzaj palnika	Wok	Pótszybki 1	Pótszybki 2
Palnik EE	54,30%	60,90%	60,00%
Płyta gazowa EE	58,40%		

Referencja	EU01_100197			
Rodzaj gazu	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Rodzaj palnika	Wok	Szybki	Pótszybki 1	Pótszybki 2
Palnik EE	57,40%	58,90%	61,60%	60,80%
Płyta gazowa EE	59,68%			
Referencja	EU01_100197			
Rodzaj gazu	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Rodzaj palnika	Wok	Szybki	Pótszybki 1	Pótszybki 2
Palnik EE	54,30%	57,60%	60,90%	60,00%
Płyta gazowa EE	58,20%			

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię/akumulator należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać 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.

POLSKI

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel. Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

10. PRAWA AUTORSKIE

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

1. DÍLY A SOUČÁSTI

OBR. 1

- 1.- Ovládací knoflík/y
- 2.- Sestava hořáku a krytu
- 3.- Mřížka

POZNÁMKA:

Obrázek 1 představuje všeobecné grafické znázornění všech modelů plynových varných desek obsažených v tomto návodu k použití.

Každá deska se liší počtem a uspořádáním hořáků a ovládacích knoflíků.

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

- Plynová varná deska
- Příslušenství (hořák, kryt, mřížka atd., v závislosti na modelu)
- Montážní sada (v závislosti na modelu)
- Návod k použití

3. INSTALACE

- Instalaci musí provést kvalifikovaný odborník.
- Instalatér vám musí ukázat umístění plynového ventilu a způsob jeho uzavření v případě nouze.
- Před uvedením do provozu nezapomeňte z desky odstranit veškerý obalový materiál,

ČEŠTINA

abyste předešli případnému požáru.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od hořlavých povrchů uvedené v tomto návodu. Ty musí být v souladu s údaji na výrobním štítku a s místními předpisy a normami.
- Pokud je varná deska nainstalována v blízkosti okna, je třeba přijmout vhodná opatření, aby se zabránilo létání záclon nad hořáky, protože by to představovalo vážné nebezpečí požáru.
- Při výběru umístění varné desky berte v úvahu polohu plynového a elektrického přívodu.
- Při instalaci musí být uzavřen přívod plynu a elektrického proudu.
- Vedle tohoto spotřebiče neinstalujte další varnou desku.
- Zkontrolujte spodní stranu kuchyňské desky, zda na ní nejsou žádné výstupky. Ujistěte se, že je kuchyňská deska pevná, unese váhu varné desky a je vodorovná.
- Ujistěte se, že místo, kam desku umístíte, je dobře větrané. Ujistěte se, že větrání nebrání objemné předměty apod.
- Před instalací varné desky na kuchyňskou desku nezapomeňte přilepit těsnění na panel plynové varné desky.
- RIZIKO POŘEZÁNÍ! Upozorňujeme, že hrany nerezových desek mohou způsobit pořezání, proto dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci s ní.
- Na obrázku 2 jsou znázorněny bezpečnostní vzdálenosti, které je třeba dodržet při instalaci desky.

Instalace desky pod skříňky

- Ujistěte se, že je varná deska dobře odvětrávána a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokovány. Zkontrolujte, zda deska správně funguje.
- V následující tabulce jsou uvedeny montážní rozměry odpovídající obrázku 3:

A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Prostor pro vstup vzduchu	Prostor pro výstup vzduchu 5 mm

Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi deskou a skříňkou, umístěnou nad deskou, musí být nejméně 700 mm.



Varování: V případě rozbití skla desky (v závislosti na modelu):

Okamžitě vypněte všechny hořáky a všechna elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič od elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Přestaňte desku používat.

Instalace na kuchyňskou desku

V následující tabulce jsou uvedeny rozměry výrobku a rozměry výřezu do kuchyňské desky odpovídající obrázku 4.

	Rozměry výrobku		Rozměry výřezu do kuchyňské desky	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Hloubka (mm)
EU01_100179	290	500	270	480
EU01_100184	290	500	270	480
EU01_100188	580	500	560	480
EU01_100193	580	500	560	480
EU01_100197	750 W	500	560	480

Připojení přívodu plynu

Připojení plynu mezi přírodním bodem a deskou lze provést pomocí kovové vlnovcové spojky nebo pryžové připojovací plynové hadice (jejíž délka nesmí přesáhnout 1,5 m). V případě instalace sterilizátoru, trouby, mikrovlnné trouby nebo podobného spotřebiče pod varnou desku je nutné použít kovovou vlnovcovou spojku a fixní připojovací plynovou hadici.

DŮLEŽITÉ: Plynové varné desky na zkapalněný ropný plyn (LPG) musí být připojeny pomocí gumové plynové hadice.

- Pokud má být pro připojení použita gumová hadice, mějte na paměti, že je nutná univerzální přípojka pro přívod vzduchu.
- Oba konce plynové hadice se připojí k desce a vnitřnímu plynovému ventilu (vnitřní průměr hadice je 9,5 mm).
- Ujistěte se, že plynová hadice není přiskřípnutá, zalomená nebo přehnutá. Po dokončení připojení se musíte přesvědčit, že nedochází k úniku plynu. Nevystavujte plynovou hadici vysokým teplotám.
- Doporučuje se pravidelně každý rok kontrolovat těsnost plynové varné desky.
- Vždy zkontrolujte, zda je gumová plynová hadice v dobrém stavu, bez prasklin nebo poškození, a pravidelně ji vyměňujte.
- Legenda k obrázku 5:

1. Univerzální konektor pro přívod vzduchu
2. Svorka
3. Červená indikační značka

DŮLEŽITÉ: Plynové varné desky na zemní a syntetický plyn musí být připojeny pomocí kovové vlnovcové spojky.

- Kovová vlnovcová spojka musí splňovat následující požadavky: CJ/T197-2010.

ČEŠTINA

- Instalaci provádějte striktně v souladu se způsobem a postupem instalace „Speciálně ohebné plynové přípojovací hadice z nerezové oceli“.
- Nevystavujte plynovou hadici vysokým teplotám.
- Zjišťování úniku plynu musí být provedeno až po dokončení připojení.

Legenda k obrázku 6:

1.- Kovová vlnovcová spojka

Důležité!

- Plynová hadice musí být zasunuta až po červenou indikační značku univerzálního konektoru pro přívod vzduchu a zajištěna svorkou.
- Pro zajištění bezpečnosti instalace musí být mezi univerzálním konektorem pro přívod vzduchu a plynovou hadicí namontováno pryžové těsnění.

Detekce úniku plynu

Detekce úniku pomocí mýdlové vody:

Navlhčete těsnění mýdlovou vodou pomocí měkkého kartáče a otevřete plynový ventil, abyste zjistili, zda se tvoří bubliny. Pokud k tomu dojde, okamžitě uzavřete plynový ventil, utáhněte přípojku a znovu to zopakujte, dokud se nebudou tvořit žádné bubliny.

Nasazení příslušenství

- Zkontrolujte, zda jsou ovládací knoflíky, sestava hořáků a mřížka správně nainstalovány. Nesprávné sestavení může vážně ovlivnit běžné používání výrobku a zkrátit jeho životnost.
- Při montáži hořáků dbejte na to, aby byly správně zasunuty do zapalovací svíčky a termočlánku. Během tohoto procesu dbejte na to, aby nedošlo k poškrábání nerezových povrchů spotřebiče a aby se náhodou nezlomila zapalovací svíčka. Na takto způsobené poškození se záruka nevztahuje.

DŮLEŽITÉ: Plynové varné desky jsou navrženy pro používání na zemní plyn, pokud je chcete používat na jiný druh plynu, například na butan, musí být trysky hořáků vyměněny kvalifikovaným technikem.

Trysky na butan se dodávají s varnou deskou samostatně.

Elektrické zapojení

Zapojte napájecí kabel 3*0,75 mm² do uzemněné zásuvky tak, jak je znázorněno na obrázku 7.

Legenda k obrázku 7:

1. Fázový L > hnědý vodič
2. Neutrální > modrý vodič
3. Ochranný vodič > žlutý/zelený vodič

Poznámky:

- Pro zapojení napájecího kabelu nikdy nepoužívejte adaptéry, redukce nebo vícenásobné zásuvky, protože se mohou přehřát a vznítit.
- Pokud instalace vyžaduje úpravu elektroinstalace nebo pokud zástrčka neodpovídá typu dostupné zásuvky, doporučujeme se obrátit na kvalifikovaného technika, který ji vymění. Technik musí také zkontrolovat, zda průřez kabelu v zástrčce odpovídá jmenovitému výkonu zařízení.
- Nikdy nevyměňujte napájecí kabel, obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec nebo na kvalifikovaného technika.

4. PROVOZ

Poznámka: Použitím hrubšího nádobí můžete zlepšit rozptyl tepla, zejména při použití slabšího ohně. Čím větší je velikost použité nádoby, tím vyšší je účinnost desky. Pokud necháte jídlo vařit na desce po krátkou dobu bez dozoru, stáhněte plamen na minimum. Snížíte tak riziko připálení připravovaného pokrmu a ušetříte energii. Při použití velké varné nádoby nezapomeňte kolem něj ponechat minimální volný prostor 25 mm. Nezapomeňte také, že vzdálenost mezi touto nádobou a ovládacím knoflíkem musí být nejméně 50 mm.

Obsluha ovládacích knoflíků (Obr. 8)

Legenda k obrázku 8:

1. Stlačte knoflík.
2. Otočte stisknutým knoflíkem směrem doleva.
3. Podržte ho stisknutý přibližně po dobu 3 sekund.
4. Nastavení vysoké teploty.
5. Nastavení nízké teploty.

Pokud nevzniká žádný plamen, otočte knoflíkem do polohy vypnuto (0/OFF) a opakujte výše uvedené kroky. Tentokrát podržte knoflík stisknutý delší dobu (maximálně po dobu 10 sekund).

Nebezpečí výbuchu

Pokud se plamen ani po 15 sekundách nezapálí, vypněte hořák a otevřete nejbližší okno nebo dveře. Po uplynutí alespoň jedné minuty zkuste hořák znovu zapálit.

Bezpečnostní systém

Některé modely disponují bezpečnostním systémem (termočlánek), který zabraňuje úniku plynu při náhodném vypnutí hořáku.

Legenda k obrázku 9:

1. Zapalovací svíčka.
2. Termočlánek.

ČEŠTINA

Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je bezpečnostní systém aktivován. Za tímto účelem postupujte podle následujících kroků:

1. Zapněte desku.
2. Po zapálení plamene neuvolňujte ovládací knoflík; stále jej pevně tiskněte. Podržte ho zmáčknutý po dobu asi 4 sekund.

Vypněte hořák

Pro vypnutí hořáku otočte příslušným ovládacím knoflíkem ve směru hodinových ručiček do polohy vypnuto (0/OFF).

Upozornění:

- Je normální, že během provozu hořáku je slyšet mírné praskání.
- Je normální, že při prvním použití se uvolňuje zvláštní zápach. Není to nebezpečné a nepředstavuje to poruchu. Tyto jevy zmizí samy od sebe.
- Oranžová barva plamene je zcela normální. Příčinou je prach nebo stříkance tekuté směsi blízko něj.
- Pokud plamen náhodou zhasne, otočte knoflíkem hořáku do polohy vypnuto (0/OFF). Před opětovným zapálením hořáku vyčkejte alespoň jednu minutu.
- Několik sekund po vypnutí hořáku uslyšíte zvuk „klepání“. Nejedná se o žádný problém, bezpečnostní systém prostě přestal fungovat.
- Hořák udržujte v co největší čistotě. Pokud je zapalovací svíčka znečištěná, plamen nevychází. Tento díl pravidelně čistěte měkkým kartáčem. Dávejte pozor, aby nedošlo k nárazu nebo poklepání na zapalovací svíčku.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Varování: Nebezpečí výbuchu

Před čištěním plynové varné desky se ujistěte, že varná deska zcela vychladla a že plynový ventil je uzavřen. Nerozebírejte bezpečnostní systém ani vodotěsné součásti.

Při demontáži krytu hořáku dávejte pozor, abyste nepoškodili zapalovací svíčku, aby nedošlo k jejímu prasknutí (Obr. 10).

Čištění panelu a krytu hořáku

Použijte navlhčený hadřík nebo velmi jemnou drátěnku. Nepoužívejte kovové drátěnky nebo drátěnky s drsným či hrubým povrchem nebo čisticí prostředky s obsahem kyselin.

Mřížky, kryty a hořáky nelze mýt v myčce nádobí.

Čištění hořáků

Hořák a jeho kryt se doporučuje čistit alespoň jednou za měsíc. Zejména pokud je plamen

nerovnoměrný. Vyjměte hořák a ocelovou jehlou odstraňte nečistoty a karbonové usazeniny z otvorů na hořáku (Obr. 11).

Hořák neoplachujte přímo vodou. Ujistěte se, že je před jeho opětovným použitím zcela suchý.

Čištění zapalovací svíčky a termočláanky

Použijte měkký kartáček k vyčištění povrchu zapalovací svíčky a termočláanky.

Vyhnete se narážení na zapalovací svíčku během čištění. Po vyčištění se ujistěte, že jsou všechny díly suché, a poté je správně namontujte.

Záruka se nevztahuje na plášť nebo sestavu hořáku a kryt, pokud dojde k jejich poškrábání v důsledku nesprávné instalace nebo manipulace.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Hořák se nezapaluje. Plamen je nepravidelný.	Plamen je nepravidelný v důsledku nesprávného nastavení výkonu plynu.	Obraťte se na kvalifikovaného technika vaší plynárenské společnosti, aby zkontroloval plynovou hadici.
Plamen náhle mění svůj vzhled.	Části desky nejsou správně nasazeny.	Namontujte všechny díly tak, aby byly správně sestaveny.
Zapálení hořáku trvá dlouho.	Části desky nejsou správně nasazeny.	Namontujte všechny díly tak, aby byly správně sestaveny.
Plamen zhasíná, okamžitě po jeho zapálení.	Ovládací knoflík jste nezmáčkli dostatečně dlouho.	Podržte knoflík stisknutý po delší dobu.
Mřížka se zabarvila.	Jedná se o častý jev způsobený vysokými teplotami.	Mřížku vyčistěte speciálním čisticím prostředkem.
Došlo k přerušení napájení.	Je možné, že došlo k přepálení pojistky nebo k deaktivaci některého bezpečnostního zařízení (tepelný spínač, jistič...).	Zkontrolujte rozvodnou skříň ve vaší domácnosti.
Zapalování hořáku nefunguje správně.	Mezi zapalovací svíčkou a hořákem jsou zbytky jídla nebo čisticího prostředku.	Vyčistěte tyto zbytky.

ČEŠTINA

Deska je při zapnutí nebo během provozu velmi hlučná.	Kryt hořáku není správně nasazen.	Nasadte ho tak, jak je třeba.
Plamen je příliš dlouhý a má žlutou barvu.	Některé otvory hořáku jsou zanesené.	Vyčistěte nečistoty.
Plamen je červený.	Je to z důvodu problémů s přívodem plynu nebo vlhkého prostředí v místnosti.	Jedná se o běžný jev.
Plynová varná deska uvolňuje zvláštní zápach.	Plynová hadice je opotřebovaná nebo poškozená.	Plynová hadice musí být vyměněna kvalifikovaným technikem.
	Hořák se nezapálil.	Jakmile nebude cítit zápach, znovu jej zapněte.
Průměr varného nádobí neodpovídá průměru mřížky.	Dno nádoby je příliš blízko hořáku.	Použijte pomocnou mřížku.



Varování: Riziko zranění osob

Veškeré opravy plynové varné desky smí provádět pouze kvalifikovaný technik. Nepokoušejte se desku sami rozebírat nebo opravovat.

- Nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v tomto návodu k použití. Může to vést k nebezpečné nehodě, která ohrozí vaše zdraví a/ nebo poškodí majetek.
- V případě závady se obraťte na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku:

EU01_100179

EU01_100184

EU01_100188

EU01_100193

EU01_100197

Výrobek:


Plynová varná deska Bolero Squad G 1200F Inox

Plynová varná deska Bolero Squad G 2200F Inox

Plynová varná deska Bolero Squad G 3200F Inox

Plynová varná deska Bolero Squad G 4200F Inox

Plynová varná deska Bolero Squad G 5200F Inox

Typ výrobku	Plynová varná deska			
Referenční číslo výrobku	EU01_100179 EU01_100184 EU01_100188 EU01_100193 EU01_100197			 PIN KÓD: 2531DP-0077
Třída	Třída 3			
Výrobce	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) ŠPANĚLSKO			
	G20		G30	
Typ plynu	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)	
Typ hořáku	Topný výkon (kW)	Velikost trysky (mm)	Topný výkon (kW)	Velikost trysky (mm)
Hořák Wok	3,6	1,45	3,4 kW: 247 g/h	0,93
Rychlý hořák	3,0	1,29	3,0 kW: 218 g/h	0,87
Polorychlý hořák	1,75	0,99	1,75 kW: 127 g/h	0,65
Pomocný hořák	1,0	0,78	1 kW: 73 g/h	0,5
Přívodní tlak	20 mbar		30 mbar	
Kód země	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Napětí/ Frekvence/Výkon (Jmenovitý/á)	AC 220-240 V, 50 Hz, 3,6 W			

ČEŠTINA

Typ a počet hořáků	Hořák Wok	Rychlý hořák	Polorychlý hořák	Pomocný hořák
EU01_100179	1	-	-	-
EU01_100184	1	-	1	-
EU01_100188	1	-	1	1
EU01_100193	1	-	2	1
EU01_100197	1	1	2	1

Pro každý hořák používejte vhodné nádoby.

V následující tabulce můžete zkontrolovat rozměry podle jednotlivých referencí:

Typ hořáku	Maximální velikost	Minimální velikost
Hořák Wok	260 mm	110 mm
Rychlý hořák	200 mm	110 mm
Polorychlý hořák	200 mm	110 mm
Pomocný hořák	200 mm	110 mm

Tabulky ERP

Referenční číslo výrobku	EU01_100179
Typ plynu	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Typ hořáku	Hořák Wok
Hořák EE	57,40 %
Plynová varná deska EE	57,40 %
Referenční číslo výrobku	EU01_100179
Typ plynu	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Typ hořáku	Hořák Wok
Hořák EE	54,30 %
Plynová varná deska EE	54,30 %

Referenční číslo výrobku	EU01_100184	
Typ plynu	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Typ hořáku	Hořák Wok	Polorychlý
Hořák EE	57,40 %	61,60 %
Plynová varná deska EE	59,50 %	
Referenční číslo výrobku	EU01_100184	
Typ plynu	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Typ hořáku	Hořák Wok	Polorychlý
Hořák EE	54,30 %	60,90 %
Plynová varná deska EE	57,60 %	

Referenční číslo výrobku	EU01_100188		
Typ plynu	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Typ hořáku	Hořák Wok	Rychlé	Polorychlý
Hořák EE	57,40 %	58,90 %	61,60 %
Plynová varná deska EE	59,30 %		
Referenční číslo výrobku	EU01_100188		
Typ plynu	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Typ hořáku	Hořák Wok	Rychlé	Polorychlý
Hořák EE	54,30 %	57,60 %	60,90 %
Plynová varná deska EE	57,60 %		

ČEŠTINA

Referenční číslo výrobku	EU01_100193		
Typ plynu	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Typ hořáku	Hořák Wok	Polorychlý 1	Polorychlý 2
Hořák EE	57,40 %	61,60 %	60,80 %
Plynová varná deska EE	59,93 %		
Referenční číslo výrobku	EU01_100193		
Typ plynu	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Typ hořáku	Hořák Wok	Polorychlý 1	Polorychlý 2
Hořák EE	54,30 %	60,90 %	60,00 %
Plynová varná deska EE	58,40 %		

Referenční číslo výrobku	EU01_100197			
Typ plynu	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Typ hořáku	Hořák Wok	Rychlé	Polorychlý 1	Polorychlý 2
Hořák EE	57,40 %	58,90 %	61,60 %	60,80 %
Plynová varná deska EE	59,68 %			
Referenční číslo výrobku	EU01_100197			
Typ plynu	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Typ hořáku	Hořák Wok	Rychlé	Polorychlý 1	Polorychlý 2
Hořák EE	54,30 %	57,60 %	60,90 %	60,00 %
Plynová varná deska EE	58,20 %			

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/ nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

10. COPYRIGHT

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

TÜRKÇE

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şema. 1

- 1.- Kontrol komut(lar)ı
- 2.- Ateş gözü ve kapak tertibatı
- 3.- Izgara

NOT:

Şekil 1, bu kullanım kılavuzunda yer alan tüm gazlı ocak modellerinin genel bir grafik gösterimidir. Her bir plaka, göz(ler)in ve kontrol düğme(ler)inin sayısı ve düzeni bakımından farklılık gösterir.

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın ilerde taşımamız gerektiğinde cihazın 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

- Gazlı ocak.
- Aksesuarlar (modele bağlı olarak brülör, kapak, ızgara, vb.)
- Montaj kiti (modele bağlı olarak)
- Kullanma kılavuzu

3. KURULUM

- Kurulum nitelikli bir uzman tarafından yapılmalıdır.
- Teknisyen size gaz vanasının yerini ve acil durumlarda nasıl kapatılacağını göstermelidir.
- Olası yangınları önlemek için çalıştırmadan önce panodaki tüm ambalaj malzemelerini çıkardığınızdan emin olun.
- Bu kılavuzda belirtilen yanıcı yüzeylere olan minimum açıklıklara uyun. Bunlar, isim etiketindeki bilgilere ve yerel yönetmelik ve standartlara uygun olmalıdır.

- Ocak bir pencerenin yakınına kurulursa, perdelerin ateş gözleri üzerinden uçmasını önlemek için uygun önlemler alınmalıdır, çünkü bu ciddi bir yangın tehlikesi oluşturacaktır.
- Ocağın yerini seçerken, gaz ve elektrik besleme hatlarının konumunu dikkate alın.
- Kurulum sırasında gaz beslemesi ve elektrik gücü kapatılmalıdır.
- Bu cihazın yanına başka bir ocak monte etmeyin.
- Çıkıntı olmadığından emin olmak için tezgahın alt tarafını kontrol edin. Tezgahın sağlam olduğundan, ocağın ağırlığını taşıyabildiğinden ve düz olduğundan emin olun.
- Ocağı yerleştirdiğiniz yerin iyi havalandırıldığından emin olun. Havalandırmanın hantal nesnelere vb. tarafından engellenmediğinden emin olun.
- Tezgah üzerine monte etmeden önce ocak panelindeki sızdırmazlık contasını yapıştırmayı unutmayın.
- KESİNTİ RİSKİ. Paslanmaz çelik ocak kenarlarının kesiklere neden olabileceğini lütfen unutmayın, kullanırken dikkatli olun.
- Şekil 2, ocağı monte ederken uyulması gereken güvenlik mesafelerini göstermektedir.

Ocağın bir mobilya parçasının altına montajı

- Ocağın yeterince havalandırıldığından ve hava girişi ve çıkışının engellenmediğinden emin olun. Ocağın düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
- Aşağıdaki tablo şekil 3'e karşılık gelen kurulum boyutlarını göstermektedir:

A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Hava girişi	Hava çıkışı 5 mm

NOT: Ocak ile üzerindeki mobilya arasındaki güvenlik mesafesi en az 700 mm olmalıdır.



Dikkat: Ocak camının kırılması durumunda (modele bağlı olarak):

Tüm gözleri ve elektrikli ısıtma parçalarını derhal kapatın ve cihazın elektrik bağlantısını kesin. Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Deje de utilizar la placa.

Tezgâh üzerine kurulum

Aşağıdaki tablo, şekil 4'e karşılık gelen ürün boyutlarını ve tezgahın kesim boyutlarını göstermektedir.

TÜRKÇE

	Ürün ölçüleri		Tezgah girinti boyutları	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Derinlik (mm)
EU01_100179	290	500	270	480
EU01_100184	290	500	270	480
EU01_100188	580	500	560	480
EU01_100193	580	500	560	480
EU01_100197	750	500	560	480

Gaz besleme bağlantısı

Besleme noktası ile ocak arasındaki gaz bağlantısı metal bir körük veya kauçuk bir gaz besleme borusu (uzunluğu 1,5 m'yi geçmemelidir) aracılığıyla yapılabilir. Ocak altında sterilizatör, fırın, mikrodalga veya benzeri bir cihaz gerektiren mutfak uygulamaları için metal körük kullanılmalı ve bağlantı borusu sabitlenmelidir.

ÖNEMLİ: Sıvılaştırılmış petrol gazı (LPG) kullanan gazlı ocaklar bir lastik gaz hortumu ile bağlanmalıdır.

- Bağlantı için kauçuk bir hortum kullanılacaksa, lütfen evrensel bir hava giriş konektörünün gerekli olduğunu unutmayın.
- Gaz hortumunun iki ucu ocağa ve iç gaz valfine bağlanır (hortumun iç çapı 9,5 mm'dir).
- Gaz hortumunun sıkışmadığından, bükülmediğinden veya kıvrılmadığından emin olun. Bağlantı tamamlandıktan sonra gaz kaçağı olmadığından emin olunmalıdır. Gaz hortumunu yüksek sıcaklıklara maruz bırakmayın.
- Gazlı ocağın her yıl düzenli olarak sızıntılara karşı kontrol edilmesi önerilir.
- Lastik gaz hortumunun iyi durumda olup olmadığını, çatlak veya hasar olup olmadığını daima kontrol edin ve düzenli olarak değiştirin.
- Şekil 5 için açıklama:

1. Evrensel hava giriş konektörü
2. Kısaç
3. Kırmızı gösterge çizgisi

ÖNEMLİ: Doğal ve sentetik gaz kullanan gazlı ocaklar metal bir körük ile bağlanmalıdır.

- Metal körükler aşağıdaki gereklilikleri karşılamalıdır: CJ/T197-2010.
- Kesinlikle "Paslanmaz Çelik Esnek Özel Gaz Bağlantı Borusu" montaj yöntemine ve prosedürüne uygun olarak monte edin.
- Gaz hortumunu yüksek sıcaklıklara maruz bırakmayın.
- Gaz kaçağı tespiti, bağlantı tamamlandıktan sonra yapılmalıdır.

Şekil 6 için açıklama:

1.- Metal körükler

Önemli!

- Gaz hortumu, evrensel hava giriş konektörünün kırmızı çizgisine kadar sokulmalı ve bir kelepçe ile sabitlenmelidir.
- Tesisatın güvenliğini sağlamak için giriş dirseği ile gaz bağlantı borusu arasına kauçuk bir conta takılmalıdır.

Gaz kaçağı tespiti

Sabunlu su ile sızıntı tespiti:

Contaları yumuşak bir fırça kullanarak sabunlu suyla ıslatın ve kabarcık oluşup oluşmadığını görmek için gaz valfini açın. Bu durumda derhal gaz vanasını kapatın, bağlantıyı sıkın ve kabarcık oluşmayana kadar tekrar deneyin.

Aksesuarların takılması

- Kontrol düğmesinin, ateş gözü grubunun ve ızgaranın doğru şekilde takıldığından emin olun. Yanlış kurulum, ürünün normal kullanımını ciddi şekilde etkileyebilir ve hizmet ömrünü kısaltabilir.
- Ateş gözlerini takarken, ateşleme iğnesine ve termokupla doğru şekilde yerleştirildiklerinden emin olun. Bu işlem sırasında cihazın paslanmaz çelik yüzeylerinin çizilmediğinden ve ateşleme iğnesinin yanlışlıkla kırılmadığından emin olun. Bu şekilde meydana gelen hasarlar garanti kapsamında değildir.

ÖNEMLİ: Gazlı ocaklar doğal gazla kullanılmak üzere uyarlanmıştır, tğp gazı gibi başka bir gaz türüyle kullanmak isterseniz, ateş gözü başlıkları yetkili bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir. Tüp gazı için enjektörler ocakla birlikte ayrı olarak verilir.

Elektrik bağlantısı

3*0,75 mm² güç kablosunu şekil 7'de gösterildiği gibi topraklı bir prize bağlayın.

Şekil 7 için açıklama:

1. Faz L > kahverengi kablo
2. Nötr Mavi > kablo
3. Kopraklama koruyucu > sarı/yeşil kablo

Notlar:

- Güç kablosu bağlantıları için asla adaptör, redüktör veya çoklu konektör kullanmayın, çünkü bunlar aşırı ısınabilir ve alev alabilir.
- Kurulum güç kablo sisteminde değişiklik yapılmasını gerektiriyorsa veya fiş mevcut priz tipine uymuyorsa, değiştirilmesi için nitelikli bir teknisyen çağırılması önerilir. Teknisyen ayrıca fişteki kablonun kesitinin cihazın güç değerine uygun olup olmadığını da kontrol etmelidir.

TÜRKÇE

- Güç kablosunu asla değiştirmeyin, Cecotec Teknik Destek veya yetkili bir teknisyen ile iletişime geçin.

4. KULLANIM

NOT: Daha kalın bir gereç kullanarak, özellikle küçük bir ateş kullanırken ısı dağılımını iyileştirebilirsiniz. Kullanılan gercin boyutu ne kadar büyükse, ocağın verimliliği de o kadar yüksek olur. Yiyecekler kısa bir süre için ocakta gözetimsiz bırakılacaksa, alevi minimuma ayarlayın. Bu, yiyeceklerin yanma riskini azaltacak ve enerji tasarrufu sağlayacaktır. Büyük bir mutfak gercin kullanırken, etrafında en az 25 mm mesafe bıraktığınızdan emin olun. Ayrıca, kontrol düğmesi ile arasındaki mesafenin en az 50 mm olması gerektiğini unutmayın.

Kontrol ünitesinin çalıştırılması (Şek. 8)

Şekil 7 için açıklama:

1. Düğmeye basın.
2. Düğmeyi basılı tutarak sola çevirin.
3. Yaklaşık 3 saniye basılı tutun.
4. Yüksek sıcaklığa ayarlayın.
5. Düşük sıcaklığa ayarlayın.

Alev oluşmazsa, düğmeyi kapalı konuma (0/OFF) getirin ve yukarıdaki adımları tekrarlayın. Bu kez uzaktan kumandayı daha uzun süre basılı tutun (maksimum 10 saniyeye kadar).

Alev alma tehlikesi

Alev 15 saniye sonra hala tutuşmazsa, gözünü kapatın ve yakındaki bir pencereyi veya kapıyı açın. En az bir dakika bekledikten sonra gözünü tekrar yakmayı deneyin.

Güvenlik sistemi

Bazı modellerde göz yanlılıkla kapatıldığında gaz sızıntısını önlemek için bir güvenlik sistemi (termokupl) vardır.

Şekil 9 için açıklama:

1. Ateşleme iğnesi.
2. Termokupl.

Cihazı kullanmadan önce, güvenlik sisteminin etkinleştirildiğinden emin olun. Bunun için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Cihazı açın.
2. Alev yandıktan sonra kontrol düğmesini bırakmayın; sıkıca bastırmaya devam edin. Yaklaşık 4 saniye basılı tutun.

Bir gözün söndürülmesi

Gözü kapatmak için, ilgili kontrol düğmesini saat yönünde kapalı konuma (0/OFF) çevirin.

Uyarılar:

- Gözün yanması sırasında hafif bir çatırtı sesi duyulması normaldir.
- İlk kullanım sırasında garip bir koku yayması normaldir. Bu normaldir, bir arıza olduğunu göstermez. Bunlar kendiliğinden ortadan kalkacaktır.
- Turuncu alev normaldir. Bunun nedeni ortamdaki toz veya sıvı sıçramalarıdır.
- Alev yanlılıkla sönerse, göz düğmesini kapalı konuma (0/OFF) getirin. Gözü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyin.
- Göz kapatıldıktan birkaç saniye sonra bir "tak" sesi duyacaksınız. Bu bir sorun değildir, sadece güvenlik sisteminin çalışmayı durdurmasıdır.
- Gözü mümkün olduğunca temiz tutun. Ateşleme iğnesi kirliyse, alev çıkmayacaktır. Bu kısmı düzenli olarak temizlemek için yumuşak bir fırça kullanın. Ateşleme iğnesini darbelerden koruyun ve kaçının.

5. TEMİZLİK VE BAKIM



Uyarı: Patlama tehlikesi

Ocağı temizlemeden önce, tamamen soğuduğundan ve gaz vanasının beslenmediğinden emin olun. Güvenlik sisteminin veya su geçirmez bileşenlerini sökme.

Göz kapağını çıkarırken, çatlamasını önlemek için ateşleme iğnesine çarpmamaya dikkat edin (Şek. 10).

Panelin ve göz kapağının temizlenmesi

Nemli bir bez veya çok yumuşak bir ovma süngerini kullanın. Metalik ovma süngerler, pürüzlü veya pürüzlü yüzeyli ovma süngerleri veya asitli temizlik maddeleri kullanmayın. Izgaralar, kapaklar ve ateş gözleri bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Gözlerin temizliği

Gözün ve kapağının ayda en az bir kez temizlenmesi tavsiye edilir. Özellikle de alev düzensizse. Gözü çıkarın ve gözdeki kir ve kalıntıları temizlemek için çelik bir iğne kullanın.

Doğrudan su ile durulamayın. Tekrar kullanmadan önce kuru olduğundan emin olun.

Ateşleme iğnesi ve termokuplun temizlenmesi

Ateşleme iğnesi ve termokupl yüzeyini temizlemek için yumuşak bir fırça kullanın. Temizlik sırasında ateşleme iğnesine vurmadan kaçının. Temizledikten sonra, tüm parçaların kuru olduğundan emin olun ve ardından doğru şekilde takın.

TÜRKÇE

Yanlış kurulum veya kullanım nedeniyle çizilmesi durumunda garanti, ateş gözü muhafazasını veya göz ve kapak tertibatını kapsamayacaktır.

6. SORUN GİDERME

Problem	Sebeup	Çözüm
Ateş gözü yanmıyor. Alev düzensizdir.	Yanlış gaz gücü ayarı nedeniyle düzensiz alev.	Gaz hortumunu kontrol etmesi için gaz tedarik şirketinizden yetkili bir teknisyenle iletişime geçin.
Alev aniden görünümünü değiştirir.	Ocağın parçaları doğru şekilde konumlandırılmamıştır.	Tüm parçaları doğru şekilde monte edin.
Brülörün ateşlenmesi uzun zaman alıyor.	Ocağın parçaları doğru şekilde takılmamıştır.	Tüm parçaları doğru şekilde monte edin.
Alev yanar yanmaz söner.	Kumandayı yeterince uzun süre basılı tutmadınız.	Düğmeyi daha uzun bir süre basılı tutun.
Izgaranın rengi solmuş.	Bu, yüksek sıcaklıklar nedeniyle sık görülen bir durumdur.	Izgarayı özel bir temizlik ürünü ile temizleyin.
Güç kaynağı kesik.	Sigorta atmış veya bir güvenlik cihazı (termik şalter, devre kesici...) devre dışı kalmış olabilir.	Evinizdeki elektrik panosunu kontrol edin.
Göz ateşlenmesinde bir sorun var.	Ateşleme iğnesi ile göz arasında yiyecek veya temizlik maddesi kalıntısı var.	Onları temizleyin.
Ocak açıldığında veya çalışırken çok fazla ses çıkarıyor.	Göz kapağı doğru takılmamış.	Doğru şekilde takın.
Alev çok uzun ve sarı renktedir.	Bazı göz delikleri tıkalı.	Kirleri temizleyin
Kırmızı alev.	Gaz beslemesinde bir sorun var veya oda ortamı nemli.	Bu normal bir olgudur.

Gazlı ocak garip bir koku yayıyor.	Gaz hortumu aşınmış veya hasar görmüş.	Gaz hortumu nitelikli bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.
	Göz yanmıyor.	Koku dağıldığında tekrar açın.
Pişirme gerecinin çapı ızgaranın çapına uymuyor.	Gereçlerin alt kısmı göze çok yakın.	Yardımcı bir ızgara kullanın.



Uyarı: Kişisel yaralanma riski

Ocaktaki onarımlar yalnızca uzman bir teknisyen tarafından gerçekleştirilebilir.

Ocağı kendiniz sökmeye veya onarmaya çalışmayın.

- Bu kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmedikçe cihazın herhangi bir parçasını değiştirmeyin. Sağlığınızı tehlikeye atan ve/veya mülke zarar veren tehlikeli bir olaya yol açabilir.
- Herhangi bir arıza durumunda Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.

7. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı

EU01_100179

EU01_100184

EU01_100188

EU01_100193

EU01_100197

Ürün:

Bolero Squad G 12005 Paslanmaz Çelik Gazlı Ocak


Bolero Squad G 22005 Paslanmaz Çelik Gazlı Ocak

Bolero Squad G 32005 Paslanmaz Çelik Gazlı Ocak

Bolero Squad G 42005 Paslanmaz Çelik Gazlı Ocak

Bolero Squad G 52005 Paslanmaz Çelik Gazlı Ocak

TÜRKÇE

Ürün tipi	Gazlı Ocak			 PIN KODU: 2531DP-0077
Referans	EU01_100179 EU01_100184 EU01_100188 EU01_100193 EU01_100197			
Sınıf	Sınıf 3			
Üretici	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - İSPANYA			
	G20		G30	
Gaz türü	I2H(20),I2E(20)		I3B/P(30)	
Ateş gözü tipi	Isı Gücü (kw)	Enjektör boyutu (mm)	Isı Gücü (kw)	Enjektör boyutu (mm)
Wok gözü	3.6	1.45	3,4kW: 247 g/saat	0.93
Hızlı göz	3.0	1.29	3.0kW:218g/sa	0.87
Yarı hızlı göz	1.75	0.99	1.75kW:127g/sa	0.65
Yardımcı göz	1.0	0.78	1kW: 73g/h	0.5
Besleme basıncı	20 mbar		30mbar	
Ülke kodu	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Gerilim/Frekans/Güç (Nominal)	AC 220-240V, 50Hz, 3,6W			
Brülör tipi ve sayısı	Wok gözü	Hızlı göz	Yarı hızlı göz	Yardımcı göz
EU01_100179	1	-	-	-
EU01_100184	1	-	1	-
EU01_100188	1	-	1	1
EU01_100193	1	-	2	1
EU01_100197	1	1	2	1

Lütfen her göz için uygun pişirme gerecini kullanın.
Aşağıdaki tabloda referans olarak boyutları kontrol edebilirsiniz:

Göz tipi	Maksimum boyut	Minimum boyut
Wok gözü	260 mm	110 mm
Hızlı göz	200 mm	110 mm
Yarı hızlı göz	200 mm	110 mm
Yardımcı göz	200 mm	110 mm

ERP tabloları

Referans	EU01_100179
Gaz türü	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Göz tipi	Wok
EE brülör	57,40%
EE gazlı ocak	57,40%
Referans	EU01_100179
Gaz türü	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Göz tipi	Wok
EE göz	54,30%
EE gazlı ocak	54,30%

Referans	EU01_100184	
Gaz türü	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Göz tipi	Wok	Yarı hızlı
EE göz	57,40%	61,60%
EE gazlı ocak	59,50%	

TÜRKÇE

Referans	EU01_100184		
Gaz türü	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Göz tipi	Wok	Yarı hızlı	
EE göz	54,30%	60,90%	
EE gazlı ocak	57,60%		

Referans	EU01_100188		
Gaz türü	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Göz tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı
EE göz	57,40%	58,90%	61,60%
EE gazlı ocak	59,30%		
Referans	EU01_100188		
Gaz türü	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Göz tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı
EE göz	54,30%	57,60%	60,90%
EE gazlı ocak	57,60%		

Referans	EU01_100193		
Gaz türü	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Göz tipi	Wok	Yarı hızlı 1	Yarı hızlı 2
EE göz	57,40%	61,60%	60,80%
EE gazlı ocak	59,93%		

Referans	EU01_100193		
Gaz türü	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Göz tipi	Wok	Yarı hızlı 1	Yarı hızlı 2
EE göz	54,30%	60,90%	60,00%
EE gazlı ocak	58,40%		

Referans	EU01_100197			
Gaz türü	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Göz tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı 1	Yarı hızlı 2
EE göz	57,40%	58,90%	61,60%	60,80%
EE gazlı ocak	59,68%			
Referans	EU01_100197			
Gaz türü	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Göz tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı 1	Yarı hızlı 2
EE göz	54,30%	57,60%	60,90%	60,00%
EE gazlı ocak	58,20%			

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

8. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya bataryanın 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 TEKNİK SERVİS

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.

1. PECES I COMPONENTS

FIG. 1

- 1.- Comandament/s de control
- 2.- Conjunt cremador i tapa
- 3.- Graella

NOTA:

La figura 1 és una representació gràfica genèrica de tots els models de plaques de gas inclosos a aquest manual d'instruccions.

Cada placa varia quant al nombre i disposició de cremador(s) i comandament(s) de control.

NOTA:

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

2. ABANS DE FER SERVIR

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

Contingut de la caixa

- Placa de gas.
- Accessoris (cremador, tapa, graella, etc., segons model)
- Kit de muntatge (segons model)
- Manual d'instruccions

3. INSTAL·LACIÓ

- La instal·lació ha de ser realitzada per un tècnic especialista qualificat.
- L'instal·lador us ha de mostrar la ubicació de la vàlvula de gas i com tancar-la en cas d'emergència.
- Assegureu-vos de retirar tot el material d'embalatge de la placa abans de posar-la en

CATALÀ

funcionament, per evitar possibles incendis.

- Tingueu en compte les distàncies mínimes amb superfícies combustibles indicades en aquest manual. Aquestes han de coincidir amb la informació de la placa de característiques i amb els reglaments i les normatives locals.
- Si la placa de cocció s'instal·la a prop d'una finestra, cal prendre les precaucions adequades per evitar que les cortines volin sobre els cremadors, ja que això suposaria un risc greu d'incendi.
- En triar la ubicació de la placa, tingueu en compte la posició dels conductes de subministrament de gas i electricitat.
- El subministrament de gas i el corrent elèctric han d'estar tancats al moment de la instal·lació.
- No installeu una altra placa de cocció al costat d'aquest aparell.
- Comproveu la part inferior del taulell per assegurar-vos que no hi hagi cap sortint. Assegureu-vos que el taulell sigui sòlid, pugui suportar el pes de la placa i estigui anivellat.
- Assegureu-vos que la ubicació on col·loqueu la placa estigui ben ventilada. Assegureu-vos que la ventilació no queda obstruïda per objectes voluminosos, etc.
- Recordeu enganxar la junta de segellat al panell de la placa abans d'instal·lar-la al taulell.
- RISC DE TALLS. Tingueu en compte que les vores de les plaques d'acer inoxidable poden produir talls, extremeu la precaució durant la manipulació
- A la figura 2 es mostren les distàncies de seguretat que ha de respectar quan instal·li la placa.

Instal·lació de la placa sota un moble

- Assegureu-vos que la placa tingui ventilació suficient i que l'entrada i la sortida d'aire no estiguin bloquejades. Comproveu que la placa funciona correctament.
- A la taula següent es mostren les mesures d'instal·lació corresponents amb la figura 3:

A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Entrada d'aire	Sortida d'aire 5 mm

Nota: La distància de seguretat entre la placa i el moble situat a sobre d'aquesta ha de ser com a mínim de 700 mm.



Advertiment: En cas de trencament del vidre de la placa (segons models):
Apagueu immediatament tots els cremadors i qualsevol element calefactor elèctric i desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica. No toqueu la superfície de l'aparell. Deixeu de fer servir la placa.

Instal·lació al taulell

A la taula següent es mostren les mesures del producte i les intervingudes de tall del taulell, corresponents a la figura 4.

	Mesures del producte		Dimensions del buit del taulell	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Profunditat (mm)
EU01_100179	290	500	270	480
EU01_100184	290	500	270	480
EU01_100188	580	500	560	480
EU01_100193	580	500	560	480
EU01_100197	750	500	560	480

Connexió del subministrament de gas

La connexió de gas entre el punt de subministrament i la placa es pot fer a través d'una manxa metàl·lica o d'un tub de subministrament de gas de goma (la longitud de la qual no ha de superar els 1,5 m). Per aplicacions de cuina que requereixin un esterilitzador, forn, microones o un electrodomèstic similar sota la placa, haureu d'utilitzar una manxa metàl·lica i el tub de connexió ha de ser fix.

IMPORTANT: Les plaques de gas que utilitzen gas líquid de petroli (GLP) s'han de connectar mitjançant una mànega de gas de goma.

- Si utilitzeu per a la connexió una mànega de goma, tingueu en compte que requerirà un connector d'entrada d'aire universal.
- Els dos extrems de la mànega de gas es connecten a la placa i a la vàlvula de gas interior (el diàmetre interior de la mànega és de 9,5 mm).
- Assegureu-vos que la mànega de gas no estigui atapeïda, recargolada o doblegada. Un cop finalitzada la connexió, assegureu-vos que no es produeix cap fuga de gas. No exposeu la mànega de gas a altes temperatures.
- Es recomana fer una comprovació periòdica de l'estanquitat de la placa de gas cada any.
- Comproveu sempre que la mànega de gas de goma estigui en bon estat, sense esquerdes o desperfectes i substituïu-la periòdicament.
- Llegenda de la figura 5:
 1. Connector d'entrada d'aire universal
 2. Abraçadora
 3. Línia vermella indicadora

IMPORTANT: Les plaques de gas que utilitzen gas natural i gas sintètic s'han de connectar mitjançant una manxa metàl·lica.

CATALÀ

- La manxa metàl·lica ha de complir els requisits següents: CJ/T197-2010.
- Instal·leu estrictament d'acord amb el mètode i procediment d'instal·lació del "Tub de connexió de gas especial flexible d'acer inoxidable".
- No exposeu la mànega de gas a altes temperatures.
- La detecció de fuites de gas s'ha de fer una vegada completada la connexió.

Llegenda figura 6 :

1.- Manxa metàl·lica

Important!

- La mànega de gas s'ha d'introduir fins a la línia vermella del connector d'entrada d'aire universal i s'ha de fixar amb una abraçadora.
- S'ha de col·locar una junta de goma entre el colze d'admissió i la canonada de connexió de gas per garantir la seguretat de la instal·lació.

Detecció de fuites de gas

Detecció de fuites amb aigua sabonosa:

Mulleu les juntes amb aigua sabonosa utilitzant un raspall suau i obriu la vàlvula de gas per veure si es generen bombolles. Si això passés, tanqueu immediatament la vàlvula de gas, ajusteu la connexió i torneu a intentar-ho fins que no es generin bombolles.

Col·locació dels accessoris

- Assegureu-vos que el comandament de control, el conjunt del cremador i la graella estiguin correctament instal·lats. Una instal·lació incorrecta pot afectar seriosament l'ús normal del producte i escurçar la seva vida útil.
- En col·locar els cremadors, assegureu-vos que s'insereixin correctament a l'agulla d'encesa i al termoparell. Durant aquest procés, assegureu-vos que les superfícies d'acer inoxidable de l'aparell no es ratllen i que l'agulla d'encesa no es trenqui accidentalment. Els danys causats així no estan coberts per la garantia.

IMPORTANT: Les plaques de gas estan adaptades per ser utilitzades mitjançant gas natural, si voleu utilitzar-les amb un altre tipus de gas, com gas butà, un tècnic qualificat haurà de substituir els injectors dels cremadors.

Els injectors per a gas butà se subministren juntament amb la placa per separat.

Connexió elèctrica

Connecteu el cable d'alimentació 3*0,75 mm² a un endoll amb presa de terra segons es mostra a la figura 7.

Llegenda figura 7:

1. Fase L > cable marró
2. Neutre > cable blau
3. Protecció terra > cable groc/verd

Notes:

- Per a les connexions del cable d'alimentació, mai no utilitzeu adaptadors, reductors o connectors múltiples, ja que es poden sobreescalfar i incendiar.
- Si la instal·lació requereix modificació del sistema de cablejat d'alimentació o l'endoll no s'ajusta al tipus de presa disponible, es recomana trucar a un tècnic qualificat perquè el substitueixi. El tècnic també ha de verificar que la secció transversal del cable a l'endoll coincideixi amb la potència nominal del dispositiu.
- Mai no reemplaceu el cable d'alimentació, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec o amb un tècnic qualificat.

4. FUNCIONAMENT

Nota: En utilitzar un utensili de cuina més gruixut, podeu millorar la distribució de la calor, especialment quan s'utilitza un foc petit. Com més gran sigui la mida de l'utensili utilitzat, més gran serà l'eficiència de la placa. Si heu de deixar el menjar al foc sense supervisió durant un breu període de temps, ajusteu la flama al mínim. D'aquesta manera, reduirà el risc que el menjar es cremi i estalviarà energia. Quan utilitzeu un utensili de cuina gran, assegureu-vos de deixar una distància mínima de 25 mm al seu voltant. A més, tingueu en compte que la distància entre aquest i el comandament de control ha de ser de, almenys, 50 mm.

Funcionament del comandament de control (Fig . 8)

Llegenda figura 7 :

1. Premeu el comandament.
2. Gireu el comandament a l'esquerra mantenint-lo pressionat.
3. Mantingueu-lo pressionat durant 3 segons aproximadament.
4. Ajustament a alta temperatura.
5. Ajust a baixa temperatura.

Si no es produeix flama, gireu el comandament fins a la posició d'apagat (0/OFF) i repetiu els passos anteriors. Aquesta vegada mantingueu premut el comandament durant més temps (fins a 10 segons màxims).

Perill de deflagració

Si la flama continua sense encendre's transcorreguts 15 segons, apagueu el cremador i obriu una finestra o porta propera. Després d'esperar almenys un minut, intenteu tornar a encendre el cremador.

Sistema de seguretat

Alguns models tenen un sistema de seguretat (termopar) per evitar fugites de gas quan el cremador s'apaga accidentalment.

Llegenda figura 9:

CATALÀ

1. Agulla d'encesa.
2. Termoparell.

Abans d'utilitzar l'aparell, assegureu-vos que el sistema de seguretat estigui activat. Per fer-ho, seguiu els passos següents:

1. Enceneu l'aparell.
2. No deixeu anar el comandament de control una vegada encesa la flama; segueixi pressionant-ho amb fermesa. Mantingueu-lo premut uns 4 segons.

Apagar un cremador

Per apagar el cremador, gireu el comandament de control corresponent en el sentit de les agulles del rellotge fins a la posició d'apagat (0/OFF).

Avisos:

- És normal sentir un lleuger espurneig durant el funcionament del cremador.
- És normal que desprengui una olor estranya durant el primer ús. Això no és perillós i tampoc no indica un mal funcionament. Aquests fenòmens desapareixeran per ells mateixos.
- Una flama de color taronja és normal. Això és degut a que hi ha pols o esquitxades d'algun líquid a l'ambient.
- Si la flama s'apaga accidentalment, gireu el comandament del cremador fins a la posició d'apagat (0/OFF). Espereu almenys un minut abans de tornar a encendre el cremador.
- Passats uns segons des de l'apagat del cremador, escoltarà una mena de "cop". No és cap problema, és simplement que el sistema de seguretat ha deixat de funcionar.
- Mantingueu el cremador el més net possible. Si l'agulla d'encesa està bruta, no sortirà flama. Utilitzeu un raspall suau per netejar aquesta peça amb regularitat. Eviteu que l'agulla d'encesa pateixi algun cop o impacte.

5. NETEJA I MANTENIMENT



Advertència: Perill d'explosió

Abans de netejar la placa, assegureu-vos que s'hagi refredat completament i que la vàlvula de gas no rebí subministrament. No desmunteu el sistema de seguretat ni els components hermètics.

En desmuntar la tapa del cremador, aneu amb compte de no colpejar l'agulla d'encesa per evitar que s'esquerdi (Fig. 10).

Neteja del panell i de la tapa del cremador

Utilitzeu un drap humit o un fregall molt suau. No utilitzeu fregalls metàl·lics o amb superfícies aspres o rugoses ni productes de neteja àcids.

Les graelles, tapes i cremadors no són aptes per a rentaplats.

Neteja del cremador

Es recomana netejar el cremador i la tapa almenys una vegada al mes. Especialment, si la flama és irregular. Traieu el cremador i utilitzeu una agulla d'acer per eliminar la brutícia i els dipòsits de carbó dels forats del cremador (Fig. 11).

No esbandiu el cremador directament amb aigua. Assegureu-vos que estigui sec abans de tornar a utilitzar-lo.

Neteja de l'agulla d'encesa i del termoparell

Utilitzeu un raspall suau per netejar la superfície de l'agulla d'encesa i el termoparell.

Eviteu que l'agulla d'encesa pateixi algun cop durant la neteja. Després de la neteja, assegureu-vos que totes les peces estiguin seques i, a continuació, installeu-les correctament.

La garantia no cobrirà la carcassa o el conjunt del cremador i la tapa si es ratllen degut a una instal·lació o manipulació incorrecta.

6. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Causa	Solució
El cremador no s'encén. La flama és irregular.	La flama és irregular degut a un ajustament incorrecte de la potència del gas.	Poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat amb la vostra companyia de subministrament de gas perquè revisi la mànega de gas.
La flama canvia d'aspecte de manera sobtada.	Les peces de la placa no estan col·locades correctament.	Munteu correctament totes les peces.
El cremador triga molt a encendre's.	Les peces de la placa no estan col·locades correctament.	Munteu correctament totes les peces.
La flama s'apaga poc després d'encendre's.	No ha mantingut pressionat el comandament durant el temps suficient.	Mantingueu pressionat el comandament durant més temps.
La graella s'ha decolorat.	És un fenomen freqüent a causa de les altes temperatures.	Netegeu la graella amb un producte de neteja específic.

S'interromp el subministrament d'energia elèctrica.	El fusible pot estar fos o algun dispositiu de seguretat (interruptor tèrmic, disjuntor...) pot estar desactivat.	Comproveu l'armari elèctric del vostre habitatge.
Hi ha algun problema amb l'encesa del cremador.	Hi ha restes de menjar o productes de neteja entre l'agulla d'encesa i el cremador.	Netegeu aquests restes .
La placa fa molt de soroll quan s'encén o quan està en marxa.	La tapa del cremador no està col·locada correctament.	Col·loqueu-la correctament .
La flama és massa llarga i és de color groc.	Alguns orificis del cremador estan bloquejats.	Netegeu la brutícia .
La flama és de color vermell.	Hi ha algun problema amb el subministrament de gas o l'ambient de l'estança és humit.	És un fenomen normal.
La placa de gas desprèn una olor estranya.	La mànega de gas està desgastada o malmesa.	La mànega de gas ha de ser substituïda per un tècnic qualificat.
	El cremador no està encès.	Torneu-lo a engegar quan l'olor s'hagi dissipat.
El diàmetre de l'estri de cuina no coincideix amb el de la graella.	La part inferior de l'utensili és massa a prop del cremador.	Utilitzeu una graella auxiliar.



Advertència: Risc de danys personals

Les reparacions de la placa només poden ser dutes a terme per un tècnic qualificat.

No intenteu desmuntar o reparar la placa vostè mateix.

- No substituïu cap part de l'aparell a no ser que s'indiqui específicament en aquest manual d'instruccions. Pot provocar un incident perillós que posi en perill la seva salut i/o faci malbé la propietat.
- En cas d'avaría, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec .

7. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte:

EU01_100179

EU01_100184

EU01_100188

EU01_100193

EU01_100197

Producte :


Placa de gas Bolero Squad G 1200F Inox

Placa de gas Bolero Squad G 2200F Inox

Placa de gas Bolero Squad G 3200F Inox

Placa de gas Bolero Squad G 4200F Inox

Placa de gas Bolero Squad G 5200F Inox

Tipus de producte	Llotja de gas				 PIN CODE: 2531DP-0077
Referència	EU01_100179 EU01_100184 EU01_100188 EU01_100193 EU01_100197				
Classe	Classe 3				
Fabricant	CECOTEC INNOVACIONS, SL Av. Reis Catòlics, 60, 46910, Alfafar (València) - ESPANYA				
	G20		G30		
Tipus de Gas	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)		
Tipus de cremador	Potència calorífica (kW)	Grandària de l'injector (mm)	Potència calorífica (kW)	Grandària de l'injector (mm)	
Cremador tipus Wok	3.6	1.45	3.4kW: 247g/h	0.93	
Cremador ràpid	3.0	1.29	3.0kW: 218g/h	0.87	
Cremador semi-ràpid	1.75	0.99	1.75kW: 127g/h	0.65	

CATALÀ

Cremador auxiliar	1.0	0.78	1kW: 73g/h	0.5
Pressió de subministrament	20 mbar		30mbar	
Codi del país	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ÉS, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Voltatge/ Freqüència/ Potència (Nominal)	AC 220-240V ,50Hz,3.6W			

Tipus i nombre de cremadors	Cremador tipus Wok	Cremador ràpid	Cremador semi-ràpid	Cremador auxiliar
EU01_100179	1	-	-	-
EU01_100184	1	-	1	-
EU01_100188	1	-	1	1
EU01_100193	1	-	2	1
EU01_100197	1	1	2	1

Si us plau, utilitzeu l'utensili de cuina adequat per a cada cremador.

A la taula següent podeu comprovar les mides per referència:

Tipus de cremador	Grandària màxima	Grandària mínima
Cremador tipus Wok	260mm	110mm
Cremador ràpid	200mm	110mm
Cremador semi-ràpid	200mm	110mm
Cremador auxiliar	200mm	110mm

Taules ERP

Referència	EU01_100179
Tipus de gas	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/37
Tipus de cremador	Wok
EE cremador	57,40%
EE placa de gas	57,40%
Referència	EU01_100179
Tipus de gas	I2 H(20)/ I2E(20) / I2E+
Tipus de cremador	Wok
EE cremador	54,30%
EE placa de gas	54,30%

Referència	EU01_100184	
Tipus de gas	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/37	
Tipus de cremador	Wok	Semi-ràpid
EE cremador	57,40%	61,60%
EE placa de gas	59,50%	
Referència	EU01_100184	
Tipus de gas	I2 H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Tipus de cremador	Wok	Semi-ràpid
EE cremador	54,30%	60,90%
EE placa de gas	57,60%	

CATALÀ

Referència	EU01_100188		
Tipus de gas	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/37		
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid
EE cremador	57,40%	58,90%	61,60%
EE placa de gas	59,30%		
Referència	EU01_100188		
Tipus de gas	I2 H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid
EE cremador	54,30%	57,60%	60,90%
EE placa de gas	57,60%		

Referència	EU01_100193		
Tipus de gas	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/37		
Tipus de cremador	Wok	Semi-ràpid 1	Semi-ràpid 2
EE cremador	57,40%	61,60%	60,80%
EE placa de gas	59,93%		
Referència	EU01_100193		
Tipus de gas	I2 H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipus de cremador	Wok	Semi-ràpid 1	Semi-ràpid 2
EE cremador	54,30%	60,90%	60,00%
EE placa de gas	58,40%		

Referència	EU01_100197			
Tipus de gas	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/37			
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid 1	Semi-ràpid 2
EE cremador	57,40%	58,90%	61,60%	60,80%
EE placa de gas	59,68%			
Referència	EU01_100197			
Tipus de gas	I2 H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid 1	Semi-ràpid 2
EE cremador	54,30%	57,60%	60,90%	60,00%
EE placa de gas	58,20%			

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

8. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, haurà d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

9. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

CATALÀ

Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΕΙΚ. 1

- 1.- Εντολή(ες) ελέγχου
- 2.- Συγκρότημα καυστήρα και καλύμματος
- 3.- Ψησταριά

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Το σχήμα 1 είναι μια γενική γραφική αναπαράσταση όλων των μοντέλων εστιών αερίου που περιλαμβάνονται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

Κάθε πλάκα διαφέρει ως προς τον αριθμό και τη διάταξη του(των) καυστήρα(ων) και του(των) κουμπιού(ων) ελέγχου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Τα απεικονίσματα στο παρόν εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή το προϊόν διαθέτει συσκευασία σχεδιασμένη για την προστασία της κατά τη μεταφορά. Βγάλτε την συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλο το προστατευτικό υλικό της συσκευασίας. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το κουτί και τις άλλες συσκευασίες σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στην σκούπα ρομπότ εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να πετάξετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνετε όλα τα κομμάτια σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

Περιεχόμενα του κουτιού

- Εστίες υγραερίου.
- Αξεσουάρ (καυστήρας, καπάκι, σχάρα κ.λπ., ανάλογα με το μοντέλο)
- Κιτ εγκατάστασης (ανάλογα με το μοντέλο)
- Οδηγίες χρήσης

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται από ειδικευμένο ειδικό.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να σας δείξει τη θέση της βαλβίδας αερίου και πώς να την κλείσετε σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Φροντίστε να αφαιρέσετε όλο το υλικό συσκευασίας από τον πίνακα πριν τον θέσετε σε λειτουργία για να αποφύγετε πιθανές πυρκαγιές.
- Τηρείτε τις ελάχιστες αποστάσεις από εύφλεκτες επιφάνειες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Αυτές πρέπει να είναι σύμφωνες με τις πληροφορίες στην πινακίδα τύπου και με τους τοπικούς κανονισμούς και πρότυπα.
- Εάν η εστία είναι εγκατεστημένη κοντά σε παράθυρο, πρέπει να ληφθούν οι κατάλληλες προφυλάξεις για να αποτραπεί το πέταγμα των κουρτινών πάνω από τους καυστήρες, καθώς αυτό θα αποτελούσε σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Όταν επιλέγετε τη θέση της εστίας, λάβετε υπόψη σας τη θέση των γραμμών παροχής αερίου και ηλεκτρικού ρεύματος.
- Η παροχή αερίου και το ηλεκτρικό ρεύμα πρέπει να είναι κλειστά κατά τη στιγμή της εγκατάστασης.
- Μην εγκαταστήσετε άλλη εστία μαγειρέματος δίπλα σε αυτή τη συσκευή.
- Ελέγξτε το κάτω μέρος του πάγκου εργασίας για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν προεξοχές. Βεβαιωθείτε ότι ο πάγκος εργασίας είναι συμπαγής, μπορεί να αντέξει το βάρος της εστίας και είναι επίπεδος.
- Βεβαιωθείτε ότι η θέση στην οποία τοποθετείτε την πλάκα αερίζεται καλά. Βεβαιωθείτε ότι ο εξαερισμός δεν εμποδίζεται από ογκώδη αντικείμενα κ.λπ.
- Ουμνηθείτε να κολλήσετε το παρέμβυσμα στεγανοποίησης στον πίνακα εστιών πριν τον τοποθετήσετε στον πάγκο εργασίας.
- ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΕΡΙΚΟΠΩΝ. Λάβετε υπόψη ότι οι άκρες των πλακών από ανοξείδωτο χάλυβα μπορεί να προκαλέσουν κοψίματα, να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό.
- Το σχήμα 2 δείχνει τις αποστάσεις ασφαλείας που πρέπει να τηρούνται κατά την τοποθέτηση της πλάκας.

Εγκατάσταση της πλάκας κάτω από ένα έπιπλο

- Βεβαιωθείτε ότι η εστία αερίζεται επαρκώς και ότι η είσοδος και η έξοδος του αέρα δεν είναι φραγμένες. Ελέγξτε ότι η κεραμική εστία λειτουργεί σωστά.
- Ο ακόλουθος πίνακας δείχνει τις διαστάσεις εγκατάστασης που αντιστοιχούν στο σχήμα 3:

A	B	C	D	E
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Εισαγωγή αέρα	Έξοδος αέρα 5 mm

Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 700 mm.



Προειδοποίηση: Σε περίπτωση θραύσης της γυάλινης πλάκας (ανάλογα με το μοντέλο):

Απενεργοποιήστε αμέσως όλους τους καυστήρες και όλα τα ηλεκτρικά θερμαντικά στοιχεία και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής. Σταματήστε να χρησιμοποιείτε το πιάτο.

Εγκατάσταση πάγκου Εγκατάσταση πάγκου

Στον ακόλουθο πίνακα παρουσιάζονται οι διαστάσεις του προϊόντος και οι διαστάσεις κοπής του πάγκου εργασίας, που αντιστοιχούν στην εικόνα 4.

	Διαστάσεις προϊόντος		Διαστάσεις εσοχής πάγκου εργασίας	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Βάθος (mm)
EU01_100179	290	500	270	480
EU01_100184	290	500	270	480
EU01_100188	580	500	560	480
EU01_100193	580	500	560	480
EU01_100197	750	500	560	480

Σύνδεση παροχής αερίου

Η σύνδεση αερίου μεταξύ του σημείου παροχής και της πλάκας μπορεί να γίνει μέσω μεταλλικού φυσητήρα ή ελαστικού σωλήνα παροχής αερίου (το μήκος του οποίου δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1,5 m). Για εφαρμογές κουζίνας που απαιτούν αποστειρωτή, φούρνο, φούρνο μικροκυμάτων ή παρόμοια συσκευή κάτω από την εστία, πρέπει να χρησιμοποιείται μεταλλικό φυσητήρα και ο σωλήνας σύνδεσης πρέπει να είναι σταθερός.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι εστίες αερίου που χρησιμοποιούν υγραέριο (LPG) πρέπει να συνδέονται με ελαστικό σωλήνα αερίου.

- Εάν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί ελαστικός σωλήνας για τη σύνδεση, λάβετε υπόψη ότι απαιτείται σύνδεσμος εισαγωγής αέρα γενικής χρήσης.
- Τα δύο άκρα του σωλήνα αερίου συνδέονται με την πλάκα και την εσωτερική βαλβίδα αερίου (η εσωτερική διάμετρος του σωλήνα είναι 9,5 mm).
- Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου δεν είναι τσιμπημένος, στραβωμένος ή λυγισμένος. Αφού ολοκληρωθεί η σύνδεση, πρέπει να διασφαλιστεί ότι δεν υπάρχουν διαρροές αερίου. Μην εκθέτετε το σωλήνα αερίου σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Συνιστάται ο τακτικός έλεγχος των εστιών αερίου για διαρροές κάθε χρόνο.
- Ελέγχετε πάντα ότι ο ελαστικός σωλήνας αερίου είναι σε καλή κατάσταση, χωρίς ρωγμές ή φθορές και τον αντικαθιστάτε τακτικά.
- Υπόμνημα Εικόνας 5:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

1. Σύνδεσμος εισαγωγής αέρα γενικής χρήσης
2. Σφικτήρας
3. Κόκκινη γραμμή ένδειξης

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι εστίες αερίου που χρησιμοποιούν φυσικό και συνθετικό αέριο πρέπει να συνδέονται μέσω μεταλλικού φουσητήρα.

- Οι μεταλλικοί φουσητήρες πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις: C/J/T197-2010.
- Εγκαταστήστε αυστηρά σύμφωνα με τη μέθοδο και τη διαδικασία εγκατάστασης του "Ειδικού εύκαμπτου σωλήνα σύνδεσης αερίου από ανοξείδωτο χάλυβα".
- Μην εκθέτετε το σωλήνα αερίου σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Η ανίχνευση διαρροής αερίου πρέπει να πραγματοποιείται μετά την ολοκλήρωση της σύνδεσης.

Υπόμνημα εικόνα 6:

1.- Μεταλλικοί φουσητήρες

Σημαντικό!

- Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου πρέπει να εισαχθεί μέχρι την κόκκινη γραμμή του συνδέσμου εισαγωγής αέρα γενικής χρήσης και να στερεωθεί με σφικτήρα.
- Μεταξύ του αγκώνα εισόδου και του σωλήνα σύνδεσης αερίου πρέπει να τοποθετηθεί ελαστικό παρέμβυσμα για να διασφαλιστεί η ασφάλεια της εγκατάστασης.

Ανίχνευση διαρροών αερίου

Ανίχνευση διαρροών με σαπουνόνερο:

Βρέξτε τα παρεμβύσματα με σαπουνόνερο χρησιμοποιώντας μια μαλακή βούρτσα και ανοίξτε τη βαλβίδα αερίου για να δείτε αν δημιουργούνται φυσαλίδες. Εάν συμβεί αυτό, κλείστε αμέσως τη βαλβίδα αερίου, σφίξτε τη σύνδεση και δοκιμάστε ξανά μέχρι να μην δημιουργούνται φυσαλίδες.

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

- Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ελέγχου, το συγκρότημα καυστήρα και η σχάρα έχουν τοποθετηθεί σωστά. Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να επηρεάσει σοβαρά την κανονική χρήση του προϊόντος και να μειώσει τη διάρκεια ζωής του.
- Κατά την τοποθέτηση των καυστήρων, βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί σωστά στη βελόνα ανάφλεξης και στο θερμοστοιχείο. Κατά τη διαδικασία αυτή, βεβαιωθείτε ότι οι ανοξείδωτες επιφάνειες της συσκευής δεν έχουν γρατζουνιστεί και ότι η βελόνα ανάφλεξης δεν έχει σπάσει κατά λάθος. Οι ζημιές που προκαλούνται με αυτόν τον τρόπο δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι εστίες αερίου είναι προσαρμοσμένες για χρήση με φυσικό αέριο, εάν επιθυμείτε να τις χρησιμοποιήσετε με άλλο τύπο αερίου, όπως αέριο βουτανίου, τα ακροφύσια του καυστήρα πρέπει να αντικατασταθούν από εξειδικευμένο τεχνικό.

Οι εγχυτήρες για το αέριο βουτάνιο παρέχονται χωριστά με την εστία.

Ηλεκτρικές συνδέσεις

Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας 3*0,75 mm² σε μια γειωμένη πρίζα, όπως φαίνεται στην εικόνα 7.

Υπόμνημα εικόνα 7:

1. Φάση L > καφέ καλώδιο
2. Ουδέτερο > μπλε καλώδιο
3. Προστατευτική γείωση > κίτρινο/πράσινο καλώδιο

Σημειώσεις:

- Για τις συνδέσεις καλωδίων τροφοδοσίας, μη χρησιμοποιείτε ποτέ προσαρμογείς, μειωτήρες ή πολλαπλούς συνδέσμους, καθώς μπορεί να υπερθερμανθούν και να πάρουν φωτιά.
- Εάν η εγκατάσταση απαιτεί τροποποίηση του συστήματος καλωδίωσης ρεύματος ή το φως δεν ταιριάζει στον τύπο της διαθέσιμης πρίζας, συνιστάται να κληθεί ειδικευμένος τεχνικός για την αντικατάστασή του. Ο τεχνικός πρέπει επίσης να ελέγξει ότι η διατομή του καλωδίου στο βύσμα ταιριάζει με την ονομαστική ισχύ της συσκευής.
- Μην αντικαθιστάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec ή με εξειδικευμένο τεχνικό.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Σημείωση: Χρησιμοποιώντας ένα παχύτερο σκεύος μαγειρέματος, μπορείτε να βελτιώσετε την κατανομή της θερμότητας, ειδικά όταν χρησιμοποιείτε μικρή φωτιά. Όσο μεγαλύτερο είναι το μέγεθος του χρησιμοποιούμενου σκεύους, τόσο υψηλότερη είναι η απόδοση της πλάκας. Εάν το φαγητό πρόκειται να μείνει χωρίς επιτήρηση στη φωτιά για μικρό χρονικό διάστημα, ρυθμίστε τη φλόγα στο ελάχιστο. Αυτό θα μειώσει τον κίνδυνο να καεί το φαγητό και θα εξοικονομήσει ενέργεια. Όταν χρησιμοποιείτε ένα μεγάλο σκεύος κουζίνας, φροντίστε να αφήνετε γύρω του μια ελάχιστη απόσταση 25 mm. Σημειώστε επίσης ότι η απόσταση μεταξύ αυτού και του κουμπιού ελέγχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 mm.

Λειτουργία της μονάδας ελέγχου (Σχ. 8)

Υπόμνημα εικόνα 8:

1. Πατήστε το κουμπί.
2. Γυρίστε το κουμπί προς τα αριστερά κρατώντας το πατημένο.
3. Πιέστε και κρατήστε πατημένο για περίπου 3 δευτερόλεπτα.
4. Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας.
5. Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας.

Εάν δεν παράγεται φλόγα, γυρίστε το κουμπί στη θέση απενεργοποίησης (0/OFF) και επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα. Αυτή τη φορά κρατήστε πατημένο το κουμπί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα (έως 10 δευτερόλεπτα το πολύ).

Κίνδυνος εκपुरσοκρότησης

Εάν η φλόγα εξακολουθεί να μην αναφλέγεται μετά από 15 δευτερόλεπτα, σβήστε τον καυστήρα και ανοίξτε ένα κοντινό παράθυρο ή πόρτα. Αφού περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό, δοκιμάστε να ανάψετε ξανά τον καυστήρα.

Οδηγίες ασφαλείας

Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν σύστημα ασφαλείας (θερμοζεύγος) για την αποφυγή διαρροής αερίου όταν ο καυστήρας απενεργοποιηθεί κατά λάθος.

Υπόμνημα εικόνα 9:

1. Βελόνα ανάφλεξης.
2. Θερμοστοιχείο.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το σύστημα ασφαλείας είναι ενεργοποιημένο. Για να το κάνετε αυτό, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Μην αφήνετε το κουμπί ελέγχου μόλις ανάψει η φλόγα- συνεχίστε να το πιέζετε σταθερά. Πατήστε και κρατήστε πατημένο για περίπου 4 δευτερόλεπτα.

Κατάσβεση καυστήρα

Για να απενεργοποιήσετε τον καυστήρα, γυρίστε το αντίστοιχο κουμπί ελέγχου δεξιόστροφα στη θέση απενεργοποίησης (0/OFF).

Ειδοποιήσεις:

- Είναι φυσιολογικό να ακούγεται ένας ελαφρύς θόρυβος κρακ κατά τη λειτουργία του καυστήρα.
- Είναι φυσιολογικό να αναδίδει μια περίεργη μυρωδιά κατά την πρώτη χρήση. Αυτό δεν είναι επικίνδυνο και δεν υποδηλώνει δυσλειτουργία. Αυτά τα φαινόμενα θα εξαφανιστούν από μόνα τους.
- Μια πορτοκαλί φλόγα είναι φυσιολογική. Αυτό οφείλεται στη σκόνη ή σε πιτσιλιές υγρών στο περιβάλλον.
- Εάν η φλόγα σβήσει κατά λάθος, γυρίστε το κουμπί του καυστήρα στη θέση απενεργοποίησης (0/OFF). Περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν ανάψετε ξανά τον καυστήρα.
- Λίγα δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση του καυστήρα, θα ακούσετε έναν ήχο «χτυπήματος». Αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα, απλώς το σύστημα ασφαλείας έχει σταματήσει να λειτουργεί.
- Διατηρείτε τον καυστήρα όσο το δυνατόν καθαρότερο. Εάν η βελόνα ανάφλεξης είναι βρώμικη, δεν θα βγει φλόγα. Χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα για να καθαρίζετε τακτικά αυτό το τμήμα. Αποφύγετε το χτύπημα ή την πρόσκρουση στη βελόνα ανάφλεξης.

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Προειδοποίηση: Κίνδυνος έκρηξης

Πριν καθαρίσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς και ότι η βαλβίδα αερίου δεν τροφοδοτείται. Μην αποσυναρμολογείτε το σύστημα ασφαλείας ή τα στεγανά εξαρτήματα.

Κατά την αφαίρεση του καλύμματος του καυστήρα, προσέξτε να μην χτυπήσετε τη βελόνα ανάφλεξης για να μην σπάσει (Εικ. 10).

Καθαρισμός του πίνακα καυστήρα και του καλύμματος καυστήρα

Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί ή ένα πολύ μαλακό μαξιλάρι καθαρισμού. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαξιλάρια καθαρισμού ή μαξιλάρια καθαρισμού με τραχιές ή τραχιές επιφάνειες ή όξινα καθαριστικά.

Οι σχάρες, τα καπάκια και οι καυστήρες δεν είναι ασφαλείς στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρισμός καυστήρα

Συνιστάται να καθαρίζετε τον καυστήρα και το κάλυμά του τουλάχιστον μία φορά το μήνα. Ειδικά αν η φλόγα είναι ακανόνιστη. Αφαιρέστε τον καυστήρα και χρησιμοποιήστε μια ασάλινη βελόνα για να αφαιρέσετε τη βρωμιά και τις εναποθέσεις άνθρακα από τις σπές του καυστήρα (Εικ. 11).

Μην ξεπλένετε τον καυστήρα απευθείας με νερό. Βεβαιωθείτε ότι είναι στεγνό πριν το αντικαταστήσετε.

Καθαρισμός της βελόνας ανάφλεξης και του θερμοζεύγους

Χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα για να καθαρίσετε την επιφάνεια της βελόνας ανάφλεξης και του θερμοζεύγους.

Αποφύγετε το χτύπημα ή την πρόσκρουση στη βελόνα ανάφλεξης. Μετά τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι στεγνά και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα σωστά.

Η εγγύηση δεν καλύπτει το περίβλημα του καυστήρα ή το συγκρότημα καυστήρα και καλύμματος, εάν έχει γρατσουνιστεί λόγω ακατάλληλης εγκατάστασης ή χειρισμού.

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το φαλίδι δεν ενεργοποιείται. Η φλόγα είναι ακανόνιστη.	Ακανόνιστη φλόγα λόγω λανθασμένης ρύθμισης ισχύος αερίου.	Επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό της εταιρείας παροχής αερίου για να ελέγξει τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου.
Η φλόγα αλλάζει ξαφνικά την εμφάνισή της.	Τα μέρη της πλάκας δεν είναι σωστά τοποθετημένα.	Συναρμολογήστε όλα τα μέρη σωστά.
Ο καυστήρας χρειάζεται πολύ χρόνο για να αναφλεγεί.	Τα μέρη της πλάκας δεν είναι σωστά τοποθετημένα.	Συναρμολογήστε όλα τα μέρη σωστά.
Η φλόγα σβήνει μόλις ανάψει.	Δεν κρατήσατε πατημένο το χειριστήριο για αρκετή ώρα.	Κρατήστε πατημένο το κουμπί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
Η μάσκα έχει αποχρωματιστεί.	Αυτό είναι ένα συχνό φαινόμενο λόγω των υψηλών θερμοκρασιών.	Καθαρίστε τη σχάρα με ένα ειδικό προϊόν καθαρισμού.
Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.	Μπορεί να έχει καεί η ασφάλεια ή να έχει απενεργοποιηθεί μια διάταξη ασφαλείας (θερμικός διακόπτης, διακόπτης κυκλώματος...).	Ελέγξτε τον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού σας.
Υπάρχει πρόβλημα με την ανάφλεξη του καυστήρα.	Μεταξύ της βελόνας ανάφλεξης και του καυστήρα υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων ή καθαριστικών ουσιών.	Καθαρίστε αυτά τα συντρίμια.
Η πλακέτα κάνει πολύ θόρυβο όταν ενεργοποιείται ή όταν λειτουργεί.	Το κάλυμμα του καυστήρα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε το σωστά.
Η φλόγα είναι πολύ μεγάλη και έχει κίτρινο χρώμα.	Ορισμένα στόμια του καυστήρα είναι φραγμένα.	Καθαρίστε τη βρωμιά.

Η φλόγα είναι κόκκινη.	Υπάρχει πρόβλημα με την παροχή αερίου ή το περιβάλλον του χώρου είναι υγρό.	Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο.
Οι εστίες αερίου αναδίδουν μια περιεργή μυρωδιά.	Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου είναι φθαρμένος ή κατεστραμμένος.	Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο τεχνικό.
	Ο καυστήρας δεν είναι αναμμένος.	Ενεργοποιήστε το ξανά όταν η μυρωδιά εξαφανιστεί.
Η διάμετρος του μαγειρικού σκεύους δεν ταιριάζει με τη διάμετρο της σχάρας.	Το κάτω μέρος του σκεύους είναι πολύ κοντά στον καυστήρα.	Χρησιμοποιήστε μια βοηθητική σχάρα.



Προειδοποίηση: Κίνδυνος τραυματισμού

Οι επισκευές του φούρνου πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επισκευάσετε την πλακέτα μόνοι σας.

- Μην επισκευάσετε ή αντικαταστήσετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, εκτός αν σας δοθεί ειδική οδηγία στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης. Μπορεί να οδηγήσει σε ένα επικίνδυνο περιστατικό που θέτει σε κίνδυνο την υγεία σας ή/και προκαλεί υλικές ζημιές.
- Σε περίπτωση βλάβης, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναφορά προϊόντος:

EU01_100179

EU01_100184

EU01_100188

EU01_100193

EU01_100197

Προϊόν:

Εστία αερίου Bolero Squad G 1200F Inox


Εστία αερίου Bolero Squad G 2200F Inox

Εστία αερίου Bolero Squad G 3200F Inox

Εστία αερίου Bolero Squad G 4200F Inox

Εστία αερίου Bolero Squad G 5200F Inox

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Τύπος προϊόντος	Ραβδί αερίου				 PIN CODE: 2531DP-0077
Στοιχεία αναφοράς	EU01_100179 EU01_100184 EU01_100188 EU01_100193 EU01_100197				
Κατηγορία	Τάξη 3				
Κατασκευαστής	CECOTEC INNOVACIONES S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA				
	G20		G30		
Τύπος αερίου	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)		
Χρόνος στεγνώματος	Ισχύς θέρμανσης (kW)	Μέγεθος εγχυτήρα (mm)	Ισχύς θέρμανσης (kW)	Μέγεθος εγχυτήρα (mm)	
Καυστήρας Wok	3.6	1.45	3.4kW:247g/h	0.93	
Γρήγορος καυστήρας	3.0	1.29	3.0kW:218g/h	0.87	
Ημι-γρήγορος καυστήρας	1.75	0.99	1.75kW:127g/h	0.65	
Βοηθητικός καυστήρας	1.0	0.78	1kW:73g/h	0.5	
Πίεση παροχής	20 mbar		30mbar		
Κωδικός χώρας	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR		
Τάση/Συχνότητα/ Ισχύς (ονομαστική)	AC 220-240V,50Hz,3.6W				

Τύπος και αριθμός καυστήρων	Καυστήρας Wok	Γρήγορος καυστήρας	Ημι-γρήγορος καυστήρας	Βοηθητικός καυστήρας
EU01_100179	1	-	-	-
EU01_100184	1	-	1	-

ΕΥ01_100188	1	-	1	1
ΕΥ01_100193	1	-	2	1
ΕΥ01_100197	1	1	2	1

Χρησιμοποιήστε τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη για κάθε καυστήρα.

Στον ακόλουθο πίνακα μπορείτε να ελέγξετε τα μεγέθη με βάση την αναφορά:

Χρόνος στεγνώματος	Μέγιστο μέγεθος	Ελάχιστο μέγεθος
Καυστήρας Wok	260mm	110mm
Γρήγορος καυστήρας	200mm	110mm
Ημι-γρήγορος καυστήρας	200mm	110mm
Βοηθητικός καυστήρας	200mm	110mm

Πίνακες ERP

Στοιχεία αναφοράς	ΕΥ01_100179
Τύπος αερίου	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Χρόνος στεγνώματος	Wok
ΕΕ Καυστήρας	57,40%
ΕΕ Εστίες αερίου	57,40%
Στοιχεία αναφοράς	ΕΥ01_100179
Τύπος αερίου	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Χρόνος στεγνώματος	Wok
ΕΕ Καυστήρας	54,30%
ΕΕ Εστίες αερίου	54,30%

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Στοιχεία αναφοράς	EU01_100184	
Τύπος αερίου	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Χρόνος στεγνώματος	Wok	Ημι-γρήγορη
ΕΕ Καυστήρας	57,40%	61,60%
ΕΕ Εστίες αερίου	59,50%	
Στοιχεία αναφοράς	EU01_100184	
Τύπος αερίου	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Χρόνος στεγνώματος	Wok	Ημι-γρήγορη
ΕΕ Καυστήρας	54,30%	60,90%
ΕΕ Εστίες αερίου	57,60%	

Στοιχεία αναφοράς	EU01_100188		
Τύπος αερίου	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Χρόνος στεγνώματος	Wok	Γρήγορο	Ημι-γρήγορη
ΕΕ Καυστήρας	57,40%	58,90%	61,60%
ΕΕ Εστίες αερίου	59,30%		
Στοιχεία αναφοράς	EU01_100188		
Τύπος αερίου	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Χρόνος στεγνώματος	Wok	Γρήγορο	Ημι-γρήγορη
ΕΕ Καυστήρας	54,30%	57,60%	60,90%
ΕΕ Εστίες αερίου	57,60%		

Στοιχεία αναφοράς	EU01_100193		
Τύπος αερίου	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Χρόνος στεγνώματος	Wok	Ημιγρήγορο 1	Ημι-γρήγορο 2
ΕΕ Καυστήρας	57,40%	61,60%	60,80%
ΕΕ Εστίες αερίου	59,93%		
Στοιχεία αναφοράς	EU01_100193		
Τύπος αερίου	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Χρόνος στεγνώματος	Wok	Ημιγρήγορο 1	Ημι-γρήγορο 2
ΕΕ Καυστήρας	54,30%	60,90%	60,00%
ΕΕ Εστίες αερίου	58,40%		

Στοιχεία αναφοράς	EU01_100197			
Τύπος αερίου	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Χρόνος στεγνώματος	Wok	Γρήγορο	Ημιγρήγορο 1	Ημι-γρήγορο 2
ΕΕ Καυστήρας	57,40%	58,90%	61,60%	60,80%
ΕΕ Εστίες αερίου	59,68%			
Στοιχεία αναφοράς	EU01_100197			
Τύπος αερίου	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Χρόνος στεγνώματος	Wok	Γρήγορο	Ημιγρήγορο 1	Ημι-γρήγορο 2
ΕΕ Καυστήρας	54,30%	57,60%	60,90%	60,00%
ΕΕ Εστίες αερίου	58,20%			

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

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

8. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



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

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο σωστής απόρριψης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών και/ή των μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των ανωτέρω οδηγιών θα συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

9. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Cecotec θα φέρει ευθύνη έναντι του τελικού χρήστη ή του καταναλωτή για τυχόν έλλειψη συμμόρφωσης που υφίσταται κατά τη στιγμή της παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που καθορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συσιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν διαπιστώσετε κάποιο περιστατικό με το προϊόν ή έχετε οποιαδήποτε απορία, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec στο +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων του παρόντος εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Το περιεχόμενο της παρούσας έκδοσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευθεί σε σύστημα αναπαραγωγής, να μεταδοθεί ή να κυκλοφορήσει με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

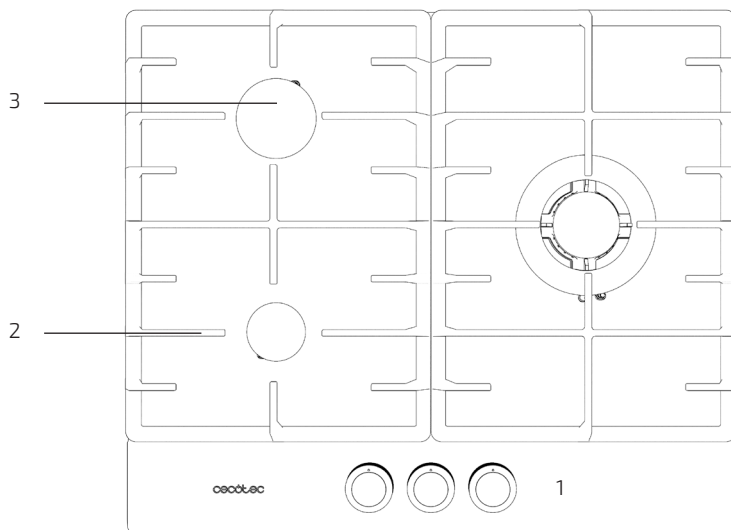


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

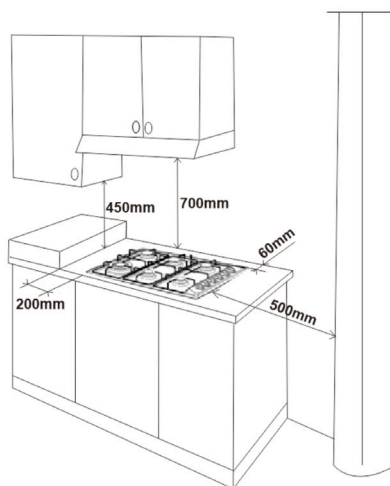


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

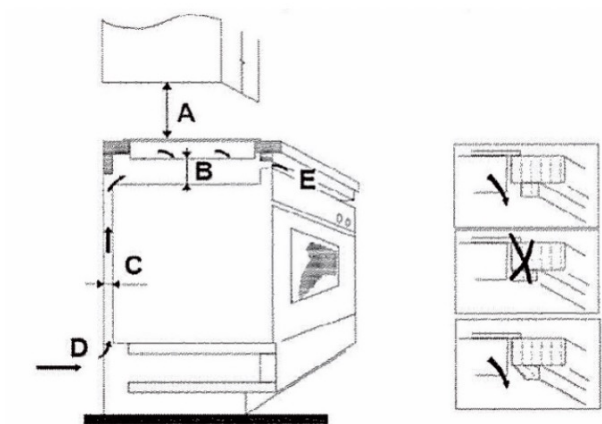


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

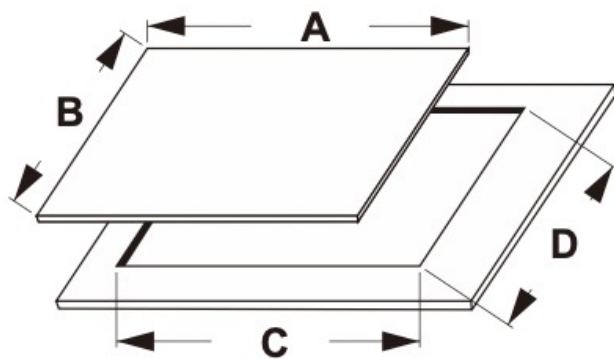


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

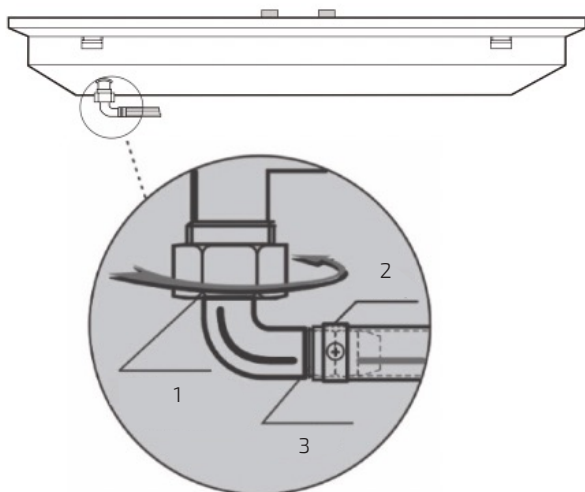


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

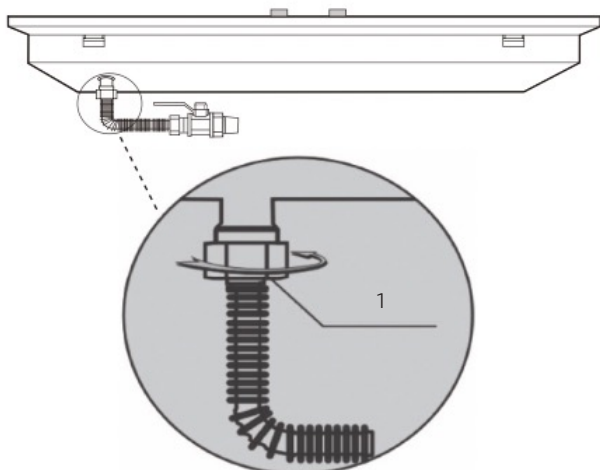


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

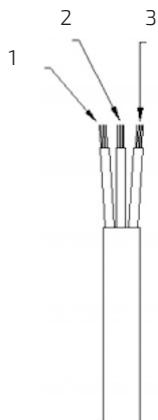


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

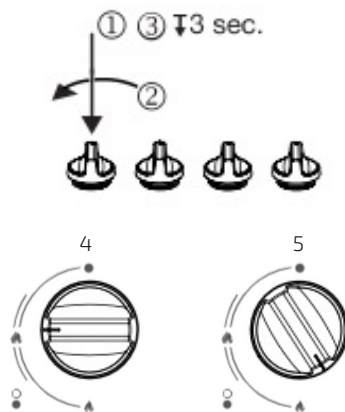


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

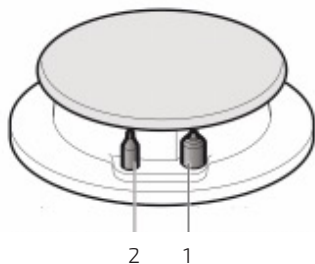


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

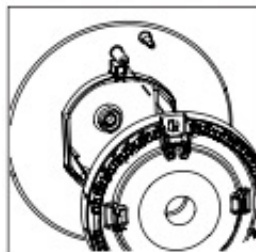


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

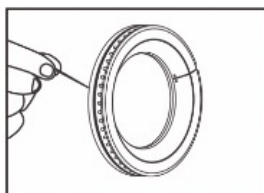


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

EU DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Número Id.: CECODOC001478

Fabricante: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Dirección: Av. Reyes Católicos nº60 – 46910, Alfafar (Valencia), España

La presente declaración de conformidad se emite bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.

Objeto de la declaración:

Marca: CECOTEC

Descripción del aparato: Placas de gas

Referencia del aparato: A01_EU01_100178, A01_EU01_100179, A01_EU01_100180, A01_EU01_100181, A01_EU01_100183, A01_EU01_100184, A01_EU01_100185, A01_EU01_100186, A01_EU01_100187, A01_EU01_100188, A01_EU01_100189, A01_EU01_100190, A01_EU01_100192, A01_EU01_100193, A01_EU01_100194, , A01_EU01_100195, A01_EU01_100196, A01_EU01_100197, A01_EU01_100198, A01_EU01_100199.

Categoría del aparato: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Presión de gas (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

El objeto de la declaración descrito arriba es conforme con la legislación de armonización de la Unión aplicable:

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2016/426/UE | <input checked="" type="checkbox"/> | 2011/65/EU y sus enmiendas |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/35/UE | <input checked="" type="checkbox"/> | 66/2014/UE y sus enmiendas |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/30/UE y sus enmiendas | | |

Referencias a las normas armonizadas aplicables utilizadas:

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-2-102:2016 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 62233:2008 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-1:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-2:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

El organismo notificado con número 2531, DBI Certification con dirección: Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Denmark, ha efectuado la evolución de conformidad según MÓDULO B: examen UE de tipo - tipo de producción y emitió el certificado número 2531-GAR-CGC11348 del 08-2024 y sigue siendo válido hasta 08-2033 a menos que se suspenda o se retire y MODULO D: Conformidad con el tipo basada en el aseguramiento de la calidad del proceso de la producción y se emitió el siguiente certificado: 2531-GAR-CGA10431


El abajo firmante es responsable para reunir el expediente técnico y realiza esta declaración en nombre de CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Firmado por poder y en nombre de:

Alfajar (Valencia), España, 10/2024

Firmado por: José Orts

Cargo: C.B.O



EU DECLARATION OF CONFORMITY

Document identification number: CECODOC001478

Manufacturer: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Address: Av. Reyes Católicos No. 60 – 46910, Alfafar (Valencia), Spain

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.

Motive of the declaration:

Brand: CECOTEC

Appliance description: gas hobs

Appliance references: A01_EU01_100178, A01_EU01_100179, A01_EU01_100180, A01_EU01_100181, A01_EU01_100183, A01_EU01_100184, A01_EU01_100185, A01_EU01_100186, A01_EU01_100187, A01_EU01_100188, A01_EU01_100189, A01_EU01_100190, A01_EU01_100192, A01_EU01_100193, A01_EU01_100194, , A01_EU01_100195, A01_EU01_100196, A01_EU01_100197, A01_EU01_100198, A01_EU01_100199.

Appliance category: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Gas pressure (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

The subject matter of the declaration described above is in conformity with the applicable Union harmonisation legislation:

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2016/426/EU | <input checked="" type="checkbox"/> | 2011/65/EU and its amendments |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/35/EU | <input checked="" type="checkbox"/> | 66/2014/EU and its amendments |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/30/EU and its amendments | | |

List of the applicable harmonised standards used:

- | | | |
|-------------------------------------|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A4:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-2-102:2016 | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 62233:2008 | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-1:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-2:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

Notified Body No. 2531, DBI Certification with address Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Denmark, has carried out the conformity assessment according to MODULE B: EU type-examination - production type, and issued the certificate number 2531-GAR-CGC11348, dated 08-2024, that remains valid until 08-2033 unless suspended or withdrawn, and according to MODULE D: Conformity to type based on the quality assurance of the production process, and has issued the following certificate: 2531-GAR-CGA10431.

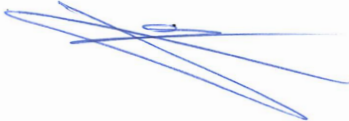
The undersigned is responsible for compiling the technical file and makes this declaration on behalf of CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Signed by proxy and on behalf of:

Alfafar (Valencia), Spain, 10/2024

Signed by: José Orts

Position: CBO



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE

Numéro d'identification : CECODOC001478

Fabricant : CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Adresse : Av. Reyes Católicos nº60 – 46910, Alfafar (Valencia), Espagne

Cette déclaration de conformité est émise sous la seule responsabilité du fabricant.

Objet de la déclaration :

Marque : CECOTEC

Description de l'appareil : Plaques gaz

Référence de l'appareil : A01_EU01_100178, A01_EU01_100179, A01_EU01_100180, A01_EU01_100181, A01_EU01_100183, A01_EU01_100184, A01_EU01_100185, A01_EU01_100186, A01_EU01_100187, A01_EU01_100188, A01_EU01_100189, A01_EU01_100190, A01_EU01_100192, A01_EU01_100193, A01_EU01_100194, A01_EU01_100195, A01_EU01_100196, A01_EU01_100197, A01_EU01_100198, A01_EU01_100199.

Catégorie de l'appareil : I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Pression du gaz (mbar) : 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

L'objet de la déclaration décrite ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2016/426/UE | <input checked="" type="checkbox"/> | 2011/65/UE et ses amendements |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/35/UE | <input checked="" type="checkbox"/> | 66/2014/UE et ses amendements |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/30/UE et ses amendements | | |

Références aux normes harmonisées applicables utilisées :

- | | | | |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A4:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-2-102:2016 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 62233:2008 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-1:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-2:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

L'organisme notifié n° 2531, DBI Certification avec adresse Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Denmark, a effectué une évaluation de la conformité selon le MODULE B : Examen UE de type - type de production et a émis le certificat numéro 2531-GAR-CGC11348 daté du 08-2024 qui reste valable jusqu'au 08-2033 sauf suspension ou retrait et selon le MODULE D : conformité au type sur la base de l'assurance de la qualité du processus de production et a émis le certificat suivant : 2531-GAR-CGA10431.

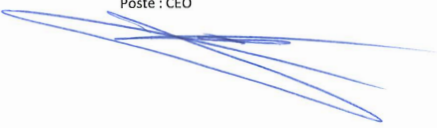
Le soussigné est responsable de la constitution du dossier technique et fait cette déclaration au nom de CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Signé par procuration et au nom de :

Alfafar (Valencia), Espagne, 10/2024

Signé par : José Orts

Poste : CEO



EU KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

ID-Nummer: CECODOC001478

Hersteller: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Adresse: Av. Reyes Católicos nº60 – 46910, Alfafar (Valencia), Spanien

Diese Konformitätserklärung wird unter der alleinigen Verantwortung des Herstellers ausgestellt.

Gegenstand der Erklärung:

Marke: CECOTEC

Beschreibung des Geräts: Gaskochfelder

Referenz des Geräts: A01_EU01_100178, A01_EU01_100179, A01_EU01_100180, A01_EU01_100181, A01_EU01_100183, A01_EU01_100184, A01_EU01_100185, A01_EU01_100186, A01_EU01_100187, A01_EU01_100188, A01_EU01_100189, A01_EU01_100190, A01_EU01_100192, A01_EU01_100193, A01_EU01_100194, , A01_EU01_100195, A01_EU01_100196, A01_EU01_100197, A01_EU01_100198, A01_EU01_100199.

Gaskategorie: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Gasdruck (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

Der Gegenstand der oben beschriebenen Erklärung steht im Einklang mit den geltenden Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2016/426/EU | <input checked="" type="checkbox"/> | 2011/65/EU und Änderungen |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/35/EU | <input checked="" type="checkbox"/> | 66/2014/EU und ihre Änderungen |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/30/EU und ihre Änderungen | | |

Verweise auf die angewandten harmonisierten Normen:

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-2-102:2016 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 62233:2008 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-1:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-2:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

Benannte Stelle Nr. 2531, DBI-Zertifizierung mit Adresse Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Dänemark, hat die Konformitätsbewertung gemäß MODUL B: EU-Baumusterprüfung - Baumuster durchgeführt und die Bescheinigung Nr. 2531-GAR-CGC11348 vom 08-2024 ausgestellt, die bis zum 08-2033 gültig ist, sofern sie nicht ausgesetzt oder zurückgezogen wird, sowie gemäß MODUL D: Die Konformität mit dem Baumuster basiert auf der Qualitätssicherung des Produktionsprozesses und die folgende Bescheinigung wurde ausgestellt: 2531-GAR-CGA10431

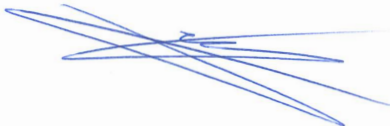
Der Unterzeichner ist verantwortlich für die Zusammenstellung der technische Unterlagen und gibt diese Erklärung im Namen von CECOTEC INNOVACIONES S.L ab.

Unterschriftet in Vollmacht und im Namen von:

Alfatar (Valencia), Spanien, 10/2024

Unterschrift: José Orts

Stelle: C.B.O



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

Numero Id.: CECODOC001478

Produttore: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Indirizzo: Av. Reyes Católicas nº60 – 46910, Alfafar (Valencia), España

La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del produttore.

Oggetto della dichiarazione:

Marca: CECOTEC

Descrizione dell'apparecchio: Piani cottura a gas

Riferimento apparecchio: A01_EU01_100178, A01_EU01_100179, A01_EU01_100180, A01_EU01_100181, A01_EU01_100183, A01_EU01_100184, A01_EU01_100185, A01_EU01_100186, A01_EU01_100187, A01_EU01_100188, A01_EU01_100189, A01_EU01_100190, A01_EU01_100192, A01_EU01_100193, A01_EU01_100194, , A01_EU01_100195, A01_EU01_100196, A01_EU01_100197, A01_EU01_100198, A01_EU01_100199.

Categoria dell'apparecchio: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Pressione del gas (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

L'oggetto della dichiarazione sopra descritta è conforme alla normativa applicabile di armonizzazione dell'Unione:

- | | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2016/426/UE | <input checked="" type="checkbox"/> | 2011/65/UE e relative modifiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/35/UE | <input checked="" type="checkbox"/> | 66/2014/UE e relative modifiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/30/UE e relative modifiche | | |

Riferimenti alle norme armonizzate applicabili utilizzate:

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-2-102:2016 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 62233:2008 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-1:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-2:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

L'organismo notificato con numero 2531, DBI Certification con indirizzo Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Danimarca, ha effettuato la valutazione di conformità secondo il MODULO B: Esame UE di tipo - tipo di produzione e ha rilasciato il certificato numero 2531-GAR-CGC11348 datato 08-2024 e valido fino all'08-2033 salvo sospensione o ritiro e il MODULO D: La conformità al tipo si basa sulla garanzia di qualità del processo di produzione, e ha rilasciato il seguente certificato: 2531-GAR-CGA10431

Il sottoscritto è responsabile della compilazione del dossier tecnico e realizza questa dichiarazione a nome di CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Firmato per delega e per conto di:

Alfafar (Valencia), España, 10/2024

Firmato da: José Orts

Carica: C.B.O



EU DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Número Id.: CECODOC001478

Fabricante: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Endereço: Av. Reyes Católicos, nº60 – 46910, Alfafar, Valência, Espanha

Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante.

Objeto da declaração:

Marca: CECOTEC

Descrição do aparelho: Placas a gás

Referência do aparelho: A01_EU01_100178, A01_EU01_100179, A01_EU01_100180, A01_EU01_100181, A01_EU01_100183, A01_EU01_100184, A01_EU01_100185, A01_EU01_100186, A01_EU01_100187, A01_EU01_100188, A01_EU01_100189, A01_EU01_100190, A01_EU01_100192, A01_EU01_100193, A01_EU01_100194, , A01_EU01_100195, A01_EU01_100196, A01_EU01_100197, A01_EU01_100198, A01_EU01_100199.

Categoria do aparelho: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Pressão do gás (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

O objeto da declaração acima descrita está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

- | | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2016/426/UE | <input checked="" type="checkbox"/> | 2011/65/UE e as suas alterações |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/35/UE | <input checked="" type="checkbox"/> | 66/2014/UE e as suas alterações |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/30/UE e as suas alterações | | |

Referências às normas harmonizadas aplicáveis utilizadas:

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-2-102:2016 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 62233:2008 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-1:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-2:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

Organismo Notificado n.º 2531, DBI Certification com endereço Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Denmark, efetuou a avaliação da conformidade de acordo com o MÓDULO B: exame UE de tipo - tipo de produção e emitiu o certificado número 2531-GAR-CGC11348 com data de 08-2024 e permanece válido até 08-2033, exceto se suspenso ou retirado, e de acordo com o MÓDULO D: Conformidade com o tipo baseada na garantia da qualidade do processo de produção e emitiu o seguinte certificado: 2531-GAR-CGA10431

O abaixo signatário é responsável pela compilação do ficheiro técnico e faz a presente declaração em nome da CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Assinado por procuração e em nome de:

Alfafar (Valência), Espanha, 10/2024

Assinado por: José Orts

Cargo: C.B.O



EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

Id. nummer.: CECODOC001478

Fabrikant: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Adres: Av. Reyes Católicos n°60 – 46910, Alfafar (Valencia), Spanje

Deze verklaring van overeenstemming wordt afgegeven onder de uitsluitende verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Object van de declaratie:

Merk: CECOTEC

Beschrijving van het apparaat: Gaskookplaten

Referentie: A01_EU01_100178, A01_EU01_100179, A01_EU01_100180, A01_EU01_100181, A01_EU01_100183, A01_EU01_100184, A01_EU01_100185, A01_EU01_100186, A01_EU01_100187, A01_EU01_100188, A01_EU01_100189, A01_EU01_100190, A01_EU01_100192, A01_EU01_100193, A01_EU01_100194, A01_EU01_100195, A01_EU01_100196, A01_EU01_100197, A01_EU01_100198, A01_EU01_100199.

Apparaat categorie: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Gasdruk (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

Het onderwerp van de hierboven beschreven verklaring is in overeenstemming met de toepasselijke harmonisatiewetgeving:

- | | | | |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2016/426/EU | <input checked="" type="checkbox"/> | 2011/65/EU en de bijbehorende amendementen |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/35/EU | <input checked="" type="checkbox"/> | 66/2014/EU en de bijbehorende amendementen |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/30/EU en de bijbehorende amendementen | | |

Verwijzingen naar de gebruikte toepasselijke geharmoniseerde normen:

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-2-102:2016 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 62233:2008 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-1:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-2:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

Notified Body No. 2531, DBI Certification met adres Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Denemarken, heeft een conformiteitsbeoordeling uitgevoerd volgens MODULE B: EU-typeonderzoek - productietype en heeft certificaatnummer 2531-GAR-CGC11348 afgegeven gedateerd 08-2024 en geldig tot 08-2033 tenzij opgeschort of ingetrokken en MODULE D: Conformiteit met het type op basis van de kwaliteitsborging van het productieproces en het volgende certificaat werd afgegeven: 2531-GAR-CGA10431

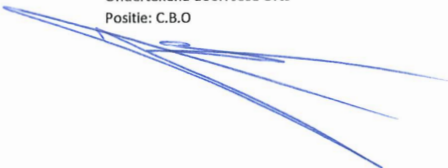
Ondertekende is verantwoordelijk voor de samenstelling van het technisch dossier en legt deze verklaring af namens CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Ondertekend bij volmacht en namens:

Alfafar (Valencia), Spanje, 10/2024

Ondertekend door: José Orts

Positie: C.B.O



DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Numer identyfikacyjny: CECODOC001478

Producent: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Adres: Av. Reyes Católicos n°60 – 46910, Alfafar (Valencia), España

Niniejsza deklaracja zgodności wydawana jest na wyłączną odpowiedzialność producenta.

Przedmiot deklaracji:

Marka: CECOTEC

Opis urządzenia: Płyty gazowe

Numery referencyjne: A01_EU01_100178, A01_EU01_100179, A01_EU01_100180, A01_EU01_100181, A01_EU01_100183, A01_EU01_100184, A01_EU01_100185, A01_EU01_100186, A01_EU01_100187, A01_EU01_100188, A01_EU01_100189, A01_EU01_100190, A01_EU01_100192, A01_EU01_100193, A01_EU01_100194, , A01_EU01_100195, A01_EU01_100196, A01_EU01_100197, A01_EU01_100198, A01_EU01_100199.

Kategoria urządzenia: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Ciśnienie gazu (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

Opisany powyżej przedmiot niniejszej deklaracji jest zgodny z obowiązującym unijnym prawodawstwem harmonizacyjnym:

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2016/426/UE | <input checked="" type="checkbox"/> | 2011/65/UE wraz z późniejszymi zmianami |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/35/UE | <input checked="" type="checkbox"/> | 66/2014/UE wraz z późniejszymi zmianami |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/30/UE wraz z późniejszymi zmianami | | |

Odniesienia do stosowanych norm zharmonizowanych:

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-2-102:2016 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 62233:2008 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-1:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-2:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

Jednostka notyfikowana nr 2531, DBI Certification z adresem Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Dania, przeprowadził ocenę zgodności zgodnie z MODUŁEM B: badanie typu UE - typ produkcji i wydał certyfikat o numerze 2531-GAR-CGC11348 z 08-2024 r., który pozostaje ważny do 08-2033 r., chyba że zostanie zawieszony lub wycofany, oraz zgodnie z MODUŁEM D: Zgodność z typem w oparciu o zapewnienie jakości procesu produkcji i wydał następujący certyfikat: 2531-GAR-CGA10431

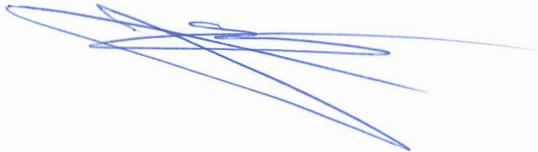
Niżej podpisany jest odpowiedzialny za sporządzenie dokumentacji technicznej i składa niniejsze oświadczenie w imieniu CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Podpisano przez pełnomocnika i w imieniu:

Alfafar (Valencia), España, 10/2024

Podpisane przez: José Orts

Stanowisko: CBO



EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Id. číslo: CECODOC001478

Výrobce: CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Adresa: Av. Reyes Católicos n° 60 – 46910, Alfafar (Valencie), Španělsko

Toto prohlášení o shodě se vydává na výhradní odpovědnost výrobce.

Předmět prohlášení:

Značka: CECOTEC

Popis spotřebiče: Plynové varné desky

Referenční číslo spotřebiče: A01_EU01_100178, A01_EU01_100179, A01_EU01_100180, A01_EU01_100181, A01_EU01_100183, A01_EU01_100184, A01_EU01_100185, A01_EU01_100186, A01_EU01_100187, A01_EU01_100188, A01_EU01_100189, A01_EU01_100190, A01_EU01_100192, A01_EU01_100193, A01_EU01_100194, A01_EU01_100195, A01_EU01_100196, A01_EU01_100197, A01_EU01_100198, A01_EU01_100199.

Kategorie spotřebiče: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Tlak plynu (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

Výše popsaný předmět prohlášení je v souladu s platnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie:

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2016/426/EU | <input checked="" type="checkbox"/> | 2011/65/EU a jeho změny |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/35/EU | <input checked="" type="checkbox"/> | 66/2014/EU a jeho změny |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/30/EU a jeho změny | | |

Odkazy na příslušné harmonizované normy:

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-2-102:2016 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 62233:2008 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-1:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-2:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

Notifikovaný orgán č. 2531, DBI Certifikace s adresou: Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Dánsko, provedl posuzování shody podle MODULU B: EU přezkoušení typu – výrobní typ a vydal certifikát číslo 2531-GAR-CGC11348 ze dne 08-2024, který zůstává v platnosti do 08-2033, pokud nebude pozastaven nebo zrušen, a MODULU D: posuzování shody s typem na základě zajištění kvality výrobního procesu a byl vydán následující certifikát: 2531-GAR-CGA10431

Níže podepsaný je odpovědný za sestavení technické dokumentace a vydává toto prohlášení v zastoupení společnosti CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Podepsáno na základě plné moci a z pověření:

Alfajar (Valencie), Španělsko, 10/2024

Podepsán: José Orts

Pozice: CBO



UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Kimlik numarası CECODOC001478

ÜRETİCİ: CECOTEC INNOVACIONES S.L

ADRES: Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia), España.

Bu uygunluk beyanı tamamen üreticinin sorumluluğu altında düzenlenmiştir.

Beyanın içeriği:

Marka: CECOTEC

Cihazın tanımı: Gazlı ocaklar:

Cihaz referansı: A01_EU01_100178, A01_EU01_100179, A01_EU01_100180, A01_EU01_100180, A01_EU01_100181, A01_EU01_100183, A01_EU01_100184, A01_EU01_100185, A01_EU01_100186, A01_EU01_100187, A01_EU01_100188, A01_EU01_100189, A01_EU01_100190, A01_EU01_100192, A01_EU01_100193, A01_EU01_100194, , A01_EU01_100195, A01_EU01_100196, A01_EU01_100197, A01_EU01_100198, A01_EU01_100199.

Cihaz kategorisi: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Gaz basıncı (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

Yukarıda açıklanan beyanın konusu, yürürlükteki Birlik uyum mevzuatına uygundur:

- | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2016/426/EU | <input checked="" type="checkbox"/> | 2011/65/EU ve değişiklikleri |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/35/EU | <input checked="" type="checkbox"/> | 66/2014/AB ve değişiklikleri |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/30/AB ve değişiklikleri | | |

Kullanılan geçerli uyumlaştırılmış standartlara referanslar:

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-2-102:2016 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 62233:2008 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-1:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-2:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

Onaylanmış Kuruluş No. 2531, DBI Sertifikasyon adresi: Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Danimarka, MODÜL B: AB tip incelemesi - üretim tipi uyarınca uygunluk değerlendirmesi gerçekleştirmiş ve 08-2024 tarihli 2531-GAR-CGC11348 numaralı sertifikayı düzenlemiştir ve askıya alınmadığı veya geri çekilmediği sürece 08-2033 tarihine kadar geçerlidir ve MODÜL D: Üretim sürecinin kalite güvencesine dayalı olarak tipe uygunluk ve aşağıdaki sertifika düzenlenmiştir: 2531-GAR-CGA10431

Aşağıda imzası bulunan kişi teknik dosyanın derlenmesinden sorumludur ve bu beyanı CECOTEC INNOVACIONES S.L. adına yapmaktadır.

Vekaleten ve adına imzalanmıştır:

Alfafar (Valencia), España, 10/2024

İmzalayan: José Ortis

Görev: C.B.O

EU DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Número Id.: CECODOC001478

Fabricant: CECOTEC INNOVACIONES SL

Adreça: Av. Reyes Catòlics nº60 – 46910, Alfafar (València), Espanya

Aquesta declaració de conformitat s'emet sota la responsabilitat exclusiva del fabricant.

Objecte de la declaració:

Marca: CECOTEC

Descripció de l'aparell: Plaques de gas

Referència del aparato: A01_EU01_100178, A01_EU01_100179, A01_EU01_100180, A01_EU01_100181, A01_EU01_100183, A01_EU01_100184, A01_EU01_100185, A01_EU01_100186, A01_EU01_100187, A01_EU01_100188, A01_EU01_100189, A01_EU01_100190, A01_EU01_100192, A01_EU01_100193, A01_EU01_100194 , , A01_EU01_100195, A01_EU01_100196, A01_EU01_100197, A01_EU01_100198, A01_EU01_100199.

Categoria de l'aparell: I2 H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Pressió de gas (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

L'objecte de la declaració descrit a dalt és conforme amb la legislació d'harmonització de la Unió aplicable:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2016/426/UE | <input checked="" type="checkbox"/> | 2011/65/EU i les seves esmenes |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/35/UE | <input checked="" type="checkbox"/> | 66/2014/UE i les seves esmenes |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/30/UE i les seves esmenes | | |

Referències a les normes harmonitzades aplicables utilitzades:

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-2-102:2016 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 62233:2008 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | A IEC 55014-1:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | A IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | A IEC 55014-2:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

L'organisme notificat amb número 2531, DBI Certification amb adreça: Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre , Denmark , ha efectuat l'evolució de conformitat segons MÒDUL B: examen UE de tipus - tipus de producció i va emetre el certificat número 2531-GAR-CGC11348 del 08-2024 i continua sent vàlid fins a 08-2033 llevat que se suspengui o es retiri i MÒDUL D: Conformitat amb el tipus basada en l'assegurament de la qualitat del procés de la producció i es va emetre el certificat següent: 2531-GAR- CGA10431

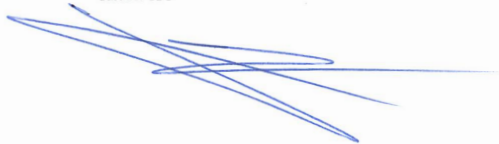
El sotassinat és responsable per reunir l'expedient tècnic i fa aquesta declaració en nom de CECOTEC INNOVACIONES SL

Signat per poder i en nom de:

Alfafar (València), Espanya, 10/2024

Signat per: José Orts

Càrrec: CBO



ΕΥ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αριθμός ταυτότητας CECODOC001478

Κατασκευαστής: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Διεύθυνση: Av. Reyes Católicos nº60 – 46910, Alfafar (Βαλένθια), Ισπανία

Η παρούσα δήλωση συμμόρφωσης εκδίδεται με αποκλειστική ευθύνη του κατασκευαστή.

Αντικείμενο της δήλωσης:

Μάρκα: CECOTEC

Περιγραφή της συσκευής: Εστίες αερίου

Αναφορά συσκευής: A01_EU01_100178, A01_EU01_100179, A01_EU01_100180, A01_EU01_100181, A01_EU01_100183, A01_EU01_100184, A01_EU01_100185, A01_EU01_100186, A01_EU01_100187, A01_EU01_100188, A01_EU01_100189, A01_EU01_100190, A01_EU01_100192, A01_EU01_100193, A01_EU01_100194, , A01_EU01_100195, A01_EU01_100196, A01_EU01_100197, A01_EU01_100198, A01_EU01_100199.

Κατηγορία συσκευών: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Πίεση αερίου (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

Το αντικείμενο της δήλωσης που περιγράφεται ανωτέρω είναι σύμφωνο με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία εναρμόνισης:

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2016/426/EU | <input checked="" type="checkbox"/> | 2011/65/EU και οι τροποποιήσεις της |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/35/EU | <input checked="" type="checkbox"/> | 66/2014/EU και οι τροποποιήσεις της |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2014/30/EU και οι τροποποιήσεις της | | |

Παραπομπές στα εφαρμοστέα εναρμονισμένα πρότυπα που χρησιμοποιούνται:

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 60335-2-102:2016 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN 62233:2008 | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-1:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | EN IEC 55014-2:2021 | <input checked="" type="checkbox"/> | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

Κοινοποιημένος οργανισμός αριθ. 2531, πιστοποίηση DBI με διεύθυνση: Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Δανία, διενήργησε αξιολόγηση της συμμόρφωσης σύμφωνα με το ΜΟΝΑΔΑ Β: Εξέταση τύπου ΕΕ - τύπος παραγωγής και εξέδωσε το πιστοποιητικό με αριθμό 2531-GAR-CGC11348 με ημερομηνία 08-2024, το οποίο ισχύει έως τις 08-2033, εκτός εάν ανασταλεί ή ανακληθεί, και το ΜΟΝΑΔΑ Δ: Η συμμόρφωση προς τον τύπο βασίστηκε στη διασφάλιση της ποιότητας της διαδικασίας παραγωγής και εκδόθηκε το ακόλουθο πιστοποιητικό: 2531-GAR-CGA10431

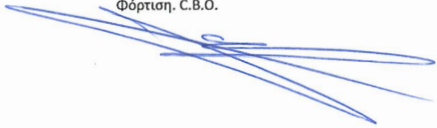
Ο υπογεγραμμένος είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη του τεχνικού φακέλου και υποβάλλει την παρούσα δήλωση εξ ονόματος της CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Υπογράφεται με πληρεξούσιο και για λογαριασμό:

Alfafar (Βαλένθια), Ισπανία, 10/2024

Υπογράφεται από: José Orts

Φόρτιση: C.B.O.



www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01240927

