cecotec

BOLERO SQUAD G 1400S Nano Glass
BOLERO SQUAD G 2400S Nano Glass
BOLERO SQUAD G 3400S Nano Glass
BOLERO SQUAD G 4400S Nano Glass
BOLERO SQUAD G 5400S Nano Glass

Placa de gas/ Gas hob







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

Instrucciones de seguridad 5
Safety instructions 11
Instructions de sécurité 16
Sicherheitshinweise 22
Istruzioni di sicurezza 28
Instruções de segurança 34
Veiligheidsvoorschriften 39
Instrukcja bezpieczeństwa 45
Bezpečnostní pokyny 51
Güvenlik talimatları 56
Οδηγίες ασφαλείας 61
Instruccions de seguretat 67
Biztonsági utasítások 72
تعليمات السلامة 77

ÍNDICE
1. Piezas y componentes 81
2. Antes de usar 81
3. Instalación 82
4. Funcionamiento 87
5. Limpieza y mantenimiento 94
6. Resolución de problemas 95
7. Especificaciones técnicas 97
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos 99
9. Garantía y SAT 99
10. Copyright 99
11. Declaraciones de Conformidad 100

INDEX
1. Parts and components 101
2. Before use 101
3. Installation 102
4. Operation 106
5. Cleaning and maintenance 113
6. Troubleshooting 114
7. Technical specifications 115
8. Disposal of old electrical and electronic appliances 117
9. Technical support and warranty 117
10. Copyright 117
11. Declaration of conformity 118

SOMMAIRE
1. Pièces et composants 119
2. Avant utilisation 119
3. Installation 120
4. Fonctionnement 125
5. Nettoyage et entretien 133
6. Résolution de problèmes 134
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques 137
9. Garantie et SAV 137
10. Copyright 137
11. Déclaration de conformité 138

INHALT
1. Teile und Komponenten 140
2. Vor dem Gebrauch 140
3. Montage 141
4. Bedienung 146
5. Reinigung und Wartung 155
6. Problembehebung 156
7. Technische Spezifikationen 157
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten 159
9. Garantie und Kundendienst 159
10. Copyright 159
11. Konformitätserklärung 160

INDICE
1. Parti e componenti 162
2. Prima dell'uso 162
3. Installazione 163
4. Funzionamento 168
5. Pulizia e manutenzione 175
6. Risoluzione dei problemi 176
7. Specifiche tecniche 177
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche 179
9. Garanzia e supporto tecnico 179
10. Copyright 179
11. Dichiarazione di Conformità 179

ÍNDICE
1. Peças e componentes 182
2. Antes de usar 182
3. Instalação 183
4. Funcionamento 188
5. Limpeza e manutenção 195
6. Resolução de problemas 196
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos 199
9. Garantia e SAT 199
10. Copyright 199
11. Declaração de Conformidade 199

INHOUD
1. Onderdelen en componenten 202
2. Vóór u het apparaat gebruikt 202
3. Installatie 203
4. Werking 208
5. Schoonmaak en onderhoud 215
6. Probleemoplossing 216
7. Technische specificaties 217
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur 219
9. Garantie en technische ondersteuning 219
10. Copyright 219
11. Verklaringen van overeenstemming 219

SPIS TREŚCI
1. Części i komponenty 222
2. Przed użyciem 222
3. Instalacja 223
4. Funkcjonowanie 228
5. Czyszczenie i konserwacja 235
6. Rozwiązywanie problemów 236
7. Dane techniczne 237
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych 239

9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej 239
10. Prawa autorskie 240
11. Deklaracje zgodności 240

İÇINDEKILER
1. Díly a součásti 242
2. Před použitím 242
3. Instalace 243
4. Provoz 247
5. Čištění a údržba 255
6. Řešení problémů 257
7. Technické specifikace 257
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení 259
9. Záruka a technický servis 260
10. Copyright 260
11. Prohlášení o shodě 260

OBSAH
1. Parçalar ve bileşenler 262
2. Kullanmadan önce 262
3. Kurulum 263
4. Kullanım 267
5. Temizlik ve bakım 275
6. Sorun Giderme 276
7. Teknik bilgiler 277
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü 279
9. Garanti ve Teknik servis 279
10. Telif Hakları 279
11. Uygunluk beyannamesi 279

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ
1. Μέρη και εξαρτήματα 282
2. Πριν από τη χρήση 282
3. Εγκατάσταση 283
4. Λειτουργία 288
5. Καθαρισμός και συντήρηση 297
6. Επίλυση προβλημάτων 298
7. Τεχνικές προδιαγραφές 299
8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού 301
9. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση 301
10. Copyright 301
11. Δήλωση Συμμόρφωσης 301

ÍNDEX
1. Peces i components 304
2. Abans de fer servir 304
3. Installació 305
4. Funcionament 310
5. Neteja i manteniment 317
6. Resolució de problemes 318
7. Especificacions tècniques 319
8. Reciclatge daparells elèctrics i electrònics 321
9. Garantia i SAT 321
10. Copyright 321
11. Declaracions de Conformitat 321

TARTALOMJEGYZÉK
1. Alkatrészek és komponensek 324
2. Használat előtt 324
3. Összeszerelés 325
4. Üzemeltetés 329
5. Tisztítás és karbantartás 337
6. Hibaelhárítás 338
7. Műszaki leírás 339
8. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása 341
9. Garancia és Technikai Támogatás 341
10. Copyright 341
11. Megfelelőségi nyilatkozat 341

فهرس
1. الأجزاء والمكونات 344
2. قبل الاستخدام 344
3. التثبيت 345
4. التشغيل 349
5. التنظيف والصيانة 355
6. حل المشاكل 356
7. المواصفات الفنية 357
8. إعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية 358
9. الضمان وSAT 359
10. حقوق الطبع والنشر 359
11. إعلانات المطابقة 359

NOTA

EU01_100480_Bolero Squad G 1400S Nano Glass
EU01_100484_Bolero Squad G 2400S Nano Glass
EU01_100488_Bolero Squad G 3400S Nano Glass
EU01_100492_Bolero Squad G 4400S Nano Glass
EU01_100496_Bolero Squad G 5400S Nano Glass

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GR • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.

CAT • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes

عربي • الدليل عام وينطبق على جميع متغيرات التعليمات البرمجية الخاصة بالجهاز.

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 ºC.
- 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 flue gases into the room where it's 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 burner 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

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

- L'installation et la connexion de l'appareil doivent être réalisées par des spécialistes autorisés. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de connexion.
- L'appareil doit être correctement équipé et installé dans un meuble de cuisine et un plan de travail appropriés et approuvés.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- 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 ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert und ist nicht für die Verwendung in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels oder Büros bestimmt.
- 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: Die zugänglichen Teile können während des Betriebs oder nach dem Gebrauch der Platte 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 dieses Geräts 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: Das unbeaufsichtigte Kochen auf einer Gasherdplatte mit Fett oder Öl 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, wodurch Gegenstände schmelzen, sich erhitzen oder in Brand geraten könnten.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur die mitgelieferten oder von Cecotec als geeignet angegebenen Grillroste. Die Verwendung von ungeeigneten Brennerost 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 der Gasplatte 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 Kabel von festen oder beweglichen Geräten den Brenner oder heiße Kochutensilien 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 kein leeres 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 immer darauf, dass die Kochutensilien richtig auf dem Brenner zentriert sind. Der Boden des Kochgeschirrs sollte den Brenner so weit wie möglich abdecken.
- Legen Sie das Kochutensil immer auf den Grillrost, niemals auf den Brennerdeckel oder direkt auf den Brenner.
- 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 verwendet werden, z. B. zum Heizen von Räumen.
- Tauchen Sie die Brennerdeckel oder heißen Grillroste niemals in kaltes Wasser. Durch schnelles Abkühlen kann die Emaille beschädigt werden.
- Verwenden Sie immer geeignetes Kochgeschirr.
- Um einen optimalen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, wird eine regelmäßige Reinigung der Brennerteile empfohlen.
- Halten Sie Textilien wie Handschuhe oder Geschirrtücher von der Flamme des Brenners fern.
- Verwenden Sie keine Backbleche oder Backplatten.
- Das Gerät kann nur dann effizient arbeiten, wenn die

Brennerkomponenten korrekt installiert wurden, damit sichergestellt ist, dass die Kochutensilien (Pfannen, Töpfe usw.) stabil platziert werden können.
- Aluminiumschalen oder Alufolie sind als Kochgeschirr nicht geeignet. Sowohl die Brennerdeckel als auch die Roste können beschädigt werden.
- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Hohe Flammen können einen Brand verursachen, auch wenn die Dunstabzugshaube ausgeschaltet ist.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie einen gewissen Geruch bemerken. Das ist normal und verschwindet mit der Zeit.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt oder verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei einer Umgebungstemperatur unter 5 °C.
- Der Abstand zwischen der Pfanne und einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer größer als ein Zentimeter sein. Bei geringeren Abständen kann die hohe Temperatur dazu führen, dass sich die Oberfläche der Wand verfärbt oder verformt.
- Die Brennerkomponenten sind während und unmittelbar nach dem Gebrauch heiß. Berühren Sie sie nicht und vermeiden Sie den Kontakt mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.
- Erhitzen Sie niemals geschlossene Dosen. Druckaufbau könnte zu einer Explosion führen.
- Wenn Sie eine Arbeitsplattenabdeckung verwenden, stellen Sie sicher, dass diese geeignet ist.

- WARNUNG! Cecotec haftet nicht für Vorfälle oder Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch außerhalb der in dieser Bedienungsanleitung festgelegten Regeln oder durch Nichtbeachtung der Anweisungen und Sicherheitshinweise entstehen.
- Mögliche Schäden, die durch falsche Anschlüsse, falsche Einstellungen oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- 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. Assicurarsi 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.
- Spegnere i fuochi 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 bruciatore 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 bruciatori.
- Non conservare mai oggetti infiammabili (p. es. aerosol) nello spazio sottostante del piano cottura a gas. I cassetti/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 bruciatore.
- Non utilizzare teglie o piastre da forno.
- L'apparecchio può funzionare in modo efficiente solo se i componenti del bruciatore 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 la struttura estrena 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 cobra 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.
- ATENÇÃO! 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 onderdelen van de branders 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 heet tijdens 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.

INSTRUKCJA 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.
- Nie należy 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 skończeniu korzystania z urządzenia.
- 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 ochraniacza 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 szkody spowodowane nieprawidłowym podłączeniem, nieprawidłową regulacją lub nieprawidłowym użytkowaniem nie są objęte gwarancją.

- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek 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 nenese 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, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Nedotýkejte se 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 se ujistěte, že místní distribuční podmínky (povaha plynu a tlak plynu) jsou kompatibilní se seřízením spotřebiče.
- Podmínky nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na výrobním 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 ventilaci.
- 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 nezablokované 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, které má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- 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: Na proces vaření je třeba dohlížet a musí být 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 hořáku nebo horkého kuchyňského 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.
- Nádobu 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 součástí hořáku.
- 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 hořáku správně nainstalovány a je možné na ně stabilně položit kuchyňské nádobí (pánve, hrnce, kastroly...).
- 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, neznepokojujte 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 hořáku jsou během používání a bezprostředně po něm horké. Nedotýkejte se jich a zabraňte jejich kontaktu s materiály, které nejsou odolné vůči teplu.

- 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 nenese 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 nenese 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. Rezistanslara 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) cihazınkilerle 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, duyusal 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 nesneler koymayın. Cihaz yanlışlıkla tutuşabilir veya hala sıcak olabilir, bu da nesnelerin 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 nesneler (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 ortalandığından 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.

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 παραμένουν μακριά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με την συσκευή.
- 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 εστία αερίου με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια πυρκαγιά με νερό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες, π.χ. με ένα καπάκι 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 ακατάλληλων ψησταριών 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 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 τον καυστήρα 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 οποιουδήποτε μεγέθους πάνω στην συσκευή.

- Μην αφήνετε άδεια μαγειρικά σκεύη στους καυστήρες.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. αεροζόλ) στο χώρο κάτω από την εστία αερίου. Τα συρτάρια/ντουλάπια και το περιεχόμενό τους πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Προφυλάξεις σε περίπτωση δυσλειτουργίας: αν διαπιστώσετε δυσλειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το.
- Η επισκευή της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται από ειδικευμένους επαγγελματίες. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι το μαγειρικό σκεύος είναι καλά κεντραρισμένο στον καυστήρα. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτει τον καυστήρα όσο το δυνατόν περισσότερο.
- 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 κουζίνας, 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, χύτρες...) μπορούν να τοποθετηθούν σε σταθερή θέση.
- Οι δίσκοι αλουμινίου ή το αλουμινόχαρτο δεν είναι κατάλληλα ως μαγειρικά σκεύη. Μπορεί να προκληθεί ζημιά τόσο στους διασπορείς των καυστήρων όσο και στις σχάρες.
- Ποτέ μην φλαμπράρετε κάτω από απορροφητήρα. Οι υψηλές φλόγες μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά, ακόμη και αν ο απορροφητήρας είναι απενεργοποιημένος.
- Όταν η εστία 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 σκεύους 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 καθαριστικό πίεσης ή ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την εστία.
- Ποτέ μην θερμαίνετε κλειστά κουτιά αλουμινίου. 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 ή ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση εκτός των κανόνων που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης ή από μη συμμόρφωση με τις οδηγίες ασφαλείας και τις προειδοποιήσεις.
- 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.

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 dinstal·lació o connexió.
- L'aparell ha d'estar ben equipat i instal·lat en un moble de cuina i un taulell apte i homologat.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- ADVERTIMENT: l'aparell i les seves parts accessibles es poden posar calentes durant l'ús. Convé tenir en compte evitar els elements calefactors. 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. Pareu 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 instal·leu 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 dexperiència i coneixement, si sels ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a lús de laparell duna manera segura i comprenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb laparell. 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 laparell.
- 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 laparell 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 ºC.
- 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.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használata előtt figyelmesen olvassa el a következő utasításokat. Őrizze meg ezt a kézikönyvet a jövőbeni használatra vagy új felhasználók számára.

- A készülék beszerelését és csatlakoztatását csak erre felhatalmazott szakemberek végezhetik. A gyártó nem vállal felelősséget a telepítési vagy csatlakoztatási hibákból eredő károkért.
- A készüléket megfelelően be kell szerelni és be kell építeni egy megfelelő és jóváhagyott konyhabútorba és munkalapba.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték, és nem használható bárokban, éttermekben, gazdaságokban, szállodákban, motelekben és irodákban.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és a hozzáférhető részei használat közben felforrósodhatnak. Célszerű szem előtt tartani, hogy kerüljük a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket folyamatosan felügyelet nélkül távol kell tartani.
- FIGYELEM: A hozzáférhető részek forróak lehetnek, amikor a főzőlap üzemel, vagy használat után. A kisgyermekeket távol kell tartani.
- Ne engedje, hogy a gyerekek játszanak vele.
- A telepítés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi elosztási feltételek (gáztípus és -nyomás) megfelelnek-e a készülék feltételeinek.
- A készülék beállítási feltételei a készülék teljesítménytábláján vannak feltüntetve.
- Ez a gázfőzőlap nincs csatlakoztatva semmilyen füstgázelvezető rendszerhez. A készüléket a hatályos telepítési előírásoknak megfelelően kell telepíteni és csatlakoztatni. Fordítson különös figyelmet a vonatkozó szellőzési követelményekre.

- FIGYELMEZTETÉS: a gázfőzőlap használata hő, nedvesség és éghető gázok kibocsátásához vezet abba a helyiségbe, ahol a készüléket elhelyezték. Gondoskodjon a helyiség jó szellőzéséről, különösen a főzőlap működése közben. Tartsa nyitva a természetes szellőzőcsatornákat, vagy szereljen fel mechanikus szellőzőberendezést (pl. páraelszívót).
- A készülék intenzív és hosszan tartó használata további szellőztetést tehet szükségessé, például ablaknyitással vagy a páraelszívó teljesítményének növelésével.
- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, ha megfelelő felügyeletet vagy képzést kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértik az ezzel járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által végzett takarítást és karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
- Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: A gáztűzhelyen, zsírral vagy olajjal történő felügyelet nélküli főzés veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, húzza ki a készüléket a konnektorból, majd takarja le a lángokat, például fedővel vagy tűzoltótakaróval.
- FIGYELEM: A főzési folyamatot felügyelni kell. A főzési folyamatot folyamatosan ellenőrizni kell.
- FIGYELMEZTETÉS: tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületekre. A készülék véletlenül meggyulladhat, vagy még mindig forró lehet, ami azt jelenti, hogy a tárgyak megolvadhatnak, felmelegedhetnek vagy kigyulladhatnak.
- FIGYELMEZTETÉS: csak a készülékhez mellékelt vagy a

Cecotec által megfelelőnek jelzett rácsokat használja. A nem megfelelő rácsok használata balesetet okozhat.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé felszerelni.
- Ne módosítsa a készüléket semmilyen módon.
- A gáztűzhely nem használható támasztékként vagy munkafelületként.
- A készüléket a helyi előírásoknak megfelelően kell földelni.
- Ne helyezze a készüléket mosogatógép vagy szárítógép fölé, mert a gőz károsíthatja.
- Használat után kapcsolja ki az égőket.
- A tűzesetek elkerülése érdekében ügyeljen a nagyon zsíros vagy olajos ételek főzésére.
- Vigyázzon, nehogy megégesse magát a készülék használata közben vagy után.
- Ügyeljen arra, hogy semmilyen rögzített vagy mobil készülék vezetéke ne érjen hozzá az égőhöz vagy a forró edényhez.
- A túlmelegedés és a tűz elkerülése érdekében soha ne takarja le a készüléket ruhával vagy védőfóliával.
- Gondoskodjon a készülék megfelelő szellőztetéséről a jelen utasításoknak megfelelően.
- Kerülje el, hogy bármilyen méretű tárgy a készülékre essen.
- Ne hagyjon üres főzőedényeket az égőkön.
- Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat (pl. aeroszolt) a gázfőzőlap alatti térben. A fiókoknak/szekrényeknek és azok tartalmának hőállónak kell lenniük.
- Óvintézkedések meghibásodás esetén: Ha hibát észlel, kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a konnektorból.
- A készülék javítását képzett szakembereknek kell elvégezniük. Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.
- Mindig ügyeljen arra, hogy az edény az égő közepén legyen.

Az edény alja amennyire csak lehetséges, fedje le az égőt.
- A főzőedényeket mindig a grillre helyezze, soha ne az égőfedélre vagy közvetlenül az égőre.
- A készülék intenzív és hosszan tartó használata további szellőztetést tehet szükségessé, például ablaknyitással vagy a páraelszívó teljesítményének növelésével.
- Ezt a készüléket kizárólag főzésre tervezték. Nem szabad más célra, például helyiségek fűtésére használni.
- Soha ne merítse az égősapkákat vagy a forró grillsütőket hideg vízbe. A gyors lehűlés károsíthatja a zománcot.
- Mindig megfelelő főzőedényeket használjon.
- Az optimális és biztonságos működés érdekében ajánlott az égő alkatrészeinek rendszeres tisztítása.
- Tartsa távol az égő lángjától az olyan textíliákat, mint a kesztyű vagy a konyharuha.
- Ne használjon sütőlapokat vagy sütőlapokat.
- A készülék csak akkor tud hatékonyan működni, ha az égőelemek megfelelően lettek felszerelve, biztosítva, hogy a főzőedények (serpenyők, fazekak, lábasok...) stabilan elhelyezhetők legyenek.
- Az alumíniumtálcák vagy az alumíniumfólia nem alkalmasak főzőedénynek. Mind az égősapkák, mind a rácsok megsérülhetnek.
- Soha ne flambírozzon páraelszívó alatt. A magas lángok tüzet okozhatnak, még akkor is, ha a páraelszívó ki van kapcsolva.
- A lemez első használatakor némi szagot fog érezni, de ne aggódjon, ez normális, és a használat során el fog tűnni.
- A készüléket nem szabad kültéren elhelyezni vagy használni.
- Ne használja a készüléket 5 °C alatti környezeti hőmérsékleten.
- A serpenyő és a nem hőálló fal közötti távolságnak mindig egy

centiméternél nagyobbnak kell lennie. Rövidebb távolságok esetén a magas hőmérséklet a falfelület elszíneződését vagy vetemedését okozhatja.
- Az égő alkatrészei használat közben és közvetlenül használat után forróak. Ne érintse meg őket, és kerülje a nem hőálló anyagokkal való érintkezést.
- Soha ne nyissa ki a készülékházat.
- A főzőlap tisztításához ne használjon magasnyomású mosót vagy gőztisztítót.
- Soha ne melegítse a zárt konzervdobozokat. A felgyülemlő nyomás robbanást okozhat.
- Ha munkalapvédőt használ, győződjön meg róla, hogy az megfelelő.
- FIGYELMEZTETÉSEK A Cecotec nem vállal felelősséget olyan eseményekért vagy károkért, amelyeket a jelen használati útmutatóban meghatározott szabványokon kívüli nem megfelelő használat vagy az utasítások és biztonsági figyelmeztetések be nem tartása okozott.
- A helytelen csatlakoztatás, helytelen beállítás vagy helytelen használat által okozott esetleges károkra a garancia nem terjed ki.
- A Cecotec nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából eredő károkért, balesetekért vagy incidensekért. A felhasználó felelőssége, hogy a készüléket a jelen kézikönyvben részletezett utasításoknak és ajánlásoknak megfelelően üzemeltesse és karbantartsa. Az utasítások be nem tartása személyi sérülést, anyagi kárt vagy a termék garanciájának elvesztését eredményezheti.

تعليمات السلامة

يرجى قراءة التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز. يرجى حفظ هذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل أو للمستخدمين الجدد.

- يجب أن يتم تركيب الجهاز وتوصيله بواسطة متخصصين معتمدين. الشركة المصنعة ليست مسؤولة عن الأضرار الناجمة عن أخطاء التثبيت أو الاتصال.
- يجب أن يكون الجهاز مجهزًا بشكل صحيح ومثبتًا في خزانة مطبخ وطاولة عمل مناسبة ومعتمدة.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي حصريًا والاستخدام في الحانات أو المطاعم أو المزارع أو الفنادق أو المواتيلات أو المكاتب.
- تحذير: قد يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن المستحسن أن نأخذ في الاعتبار تجنب عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات عن المكان ما لم يتم مراقبتهم بشكل مستمر.
- تنبيه: قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء تشغيل الموقد أو بعد استخدامه. ينبغي إبقاء الأطفال الصغار بعيدًا.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز.
- قبل التثبيت، تأكد من أن ظروف التوزيع المحلية (نوع الغاز والضغط) متوافقة مع تلك الخاصة بالجهاز.
- تتم الإشارة إلى شروط ضبط هذا الجهاز على لوحة الاسم.
- لا يتم توصيل موقد الغاز هذا بأي نظام لإخراج غازات الاحتراق. يجب أن يتم تثبيته وتوصيله وفقًا للوائح التثبيت الحالية. إنتبه بشكل خاص إلى متطلبات التهوية ذات الصلة.
- تحذير: يؤدي استخدام موقد الغاز إلى انبعاث الحرارة والرطوبة والغازات القابلة للاشتعال إلى الغرفة التي تم تركيبه فيها. تأكد من أن الغرفة جيدة التهوية، خاصة عند تشغيل الموقد. احرص على إبقاء قنوات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتثبيت جهاز تهوية ميكانيكي (مثل غطاء الشفاط).
- قد يتطلب الاستخدام المكثف والمطول للجهاز تهوية

إضافية، على سبيل المثال عن طريق فتح نافذة أو زيادة قوة غطاء الشفاط.

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من سن 8 سنوات وألأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو تدريبهم بشكل مناسب فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي ينطوي عليها. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز أن يقوم الأطفال بأعمال التنظيف والصيانة دون إشراف.
- لا يُقصد تشغيل هذا الجهاز عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- تحذير: الطهي بدون مراقبة على موقد الغاز الذي يحتوي على دهون أو زيوت قد يكون خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبدًا إطفاء حريق بالماء؛ يجب فصل الجهاز ثم تغطية اللهب، على سبيل المثال بغطاء أو بطانية حريق.
- تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي بشكل مستمر.
- تحذير: خطر الحريق: لا تضع أي أشياء على أسطح الطهي. قد يتم تشغيل الجهاز عن طريق الخطأ أو يظل ساخنًا، مما يعني أن الأشياء قد تذوب أو تشتعل فيها النيران.
- تحذير: استخدم فقط الشواياتالمرفقة مع الجهاز أو المشار إليها على أنها مناسبة من قبل شركة Cecotec . إن استخدام الشواياتغير المناسبة قد يؤدي إلى وقوع حوادث.
- لا يجب تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة حرارته.
- لا تقم بتعديل الجهاز بأي شكل من الأشكال.
- لا يمكن استخدام موقد الغاز كدعم أو سطح عمل.
- يجب أن يكون الجهاز مؤرضاً وفقاً للوائح المحلية.
- لا تضع الجهاز فوق غساالت الأطباق أو المجفف لمنع البخار من إتالفه.
- قم بإطفاء الشعالت بعد االستخدام.
- كن حذراً عند طهي الأطعمة الدهنية أو الزيتية لتجنب الحرائق.

- احرص على عدم حرق نفسك أثناء أو بعد استخدام الجهاز.
- تأكد من عدم ملامسة أي أسلاك من أي جهاز ثابت أو متحرك للموقد أو أوانى الطهي الساخنة.
- لا تقم أبدًا بتغطية الجهاز بقطعة قماش أو فيلم واقٍ لتجنب ارتفاع درجة الحرارة والحريق.
- تأكد من تهوية الجهاز بشكل كافٍ وفقًا لهذه التعليمات.
- منع سقوط الأشياء مهما كان حجمها على الجهاز.
- لا تترك أوانى الطبخ فارغة على الشعلات.
- لا تقم أبدًا بتخزين المواد القابلة للاشتعال (مثل الهباء الجوي) في المساحة الموجودة أسفل موقد الغاز. يجب أن تكون الأدراج/الخزائن ومحتوياتها مقاومة للحرارة.
- احتياطات في حالة العطل: إذا اكتشفت وجود عطل، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن التيار الكهربائي.
- لا يجب أن يتم إصلاح الجهاز بواسطة متخصصين مؤهلين. تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.
- تأكد دائمًا من وضع أوانى الطهي في منتصف الموقد. يجب أن يغطي الجزء السفلي من وعاء الطهي الموقد قدر الإمكان.
- ضع دائمًا أوانى الطهي على الشبكة، وليس على غطاء الموقد أو مباشرة على الموقد نفسه.
- قد يتطلب الاستخدام المكثف والمطول للجهاز تهوية إضافية، على سبيل المثال عن طريق فتح نافذة أو زيادة قوة غطاء الشفاط.
- تم تصميم هذا الجهاز لأغراض الطهي فقط. لا يجوز استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال، لتدفئة الغرفة.
- لا تغمر أغطية الشعلات أو الشبكات الساخنة في الماء البارد أبدًا. التبريد السريع قد يؤدي إلى إتلاف ميناء الأسنان.
- استخدم دائمًا أدوات الطبخ المناسبة.
- من المستحسن تنظيف أجزاء الموقد بانتظام لضمان التشغيل الأمثل والآمن.
- احتفظ بأي مواد نسيجية مثل القفازات أو مناشف المطبخ بعيدًا عن لهب الموقد.
- لا تستخدم الشواية أو صواني الخبز .
- لا يمكن للجهاز أن يعمل بكفاءة إلا إذا تم تركيب مكونات

الموقد بشكل صحيح، مما يضمن إمكانية وضع أدوات الطهي (المقالي، القدور، الأوانى، وما إلى ذلك) بشكل ثابت.

- لا تصلح صواني الألومنيوم أو رقائق الألومنيوم كأوانى للطهي. يمكن أن تتلف أغطية الموقد والشبكات.
- لا تقم أبدًا بإشعال النار تحت غطاء الشفاط. يمكن أن تتسبب النيران العالية في نشوب حريق، حتى ولو تم إيقاف تشغيل غطاء الشفاط.
- عند استخدام اللوحة لأول مرة، ستلاحظ رائحة معينة، فلا تقلق، فهذا أمر طبيعي وسيختفي مع الاستخدام.
- لا يجب وضع الجهاز أو استخدامه في الهواء الطلق.
- لا تستخدم الجهاز في درجة حرارة محيطة أقل من 5 درجات مئوية .
- يجب أن تكون المسافة بين المقالاة والجدار غير المقاوم للحرارة دائمًا أكثر من سنتيمتر واحد. بالنسبة للمسافات الأقصر، قد تؤدي درجات الحرارة المرتفعة إلى تغير لون سطح الجدار أو تشوهه.
- تكون مكونات الموقد ساخنة أثناء الاستخدام وبعده مباشرة. لا تلمسها وتجنب ملامستها للمواد غير المقاومة للحرارة.
- لا تفتح غطاء الجهاز أبدًا.
- لا تستخدم منظف الضغط أو البخار لتنظيف اللوحة.
- لا تقم أبدًا بتسخين العلب غير المفتوحة . قد يؤدي تراكم الضغط إلى حدوث انفجار.
- إذا كنت تستخدم واقيًا للطوارئ، فتأكد من ملاءمته.
- تحذير! لا تتحمل شركة Cecotec مسؤولية الحوادث أو الأضرار الناجمة عن الاستخدام غير السليم خارج المعايير المنصوص عليها في دليل التعليمات هذا أو عدم الامتثال للتعليمات وتحذيرات السلامة.
- لا يشمل الضمان أي ضرر ناتج عن اتصال غير صحيح أو تعديل غير صحيح أو استخدام غير صحيح .
- شركة Cecotec مسؤولية أي ضرر أو حادث أو واقعة ناجمة عن سوء استخدام هذا الجهاز. تقع على عاتق المستخدم مسؤولية تشغيل الجهاز وصيانته وفقًا للإرشادات والتوصيات المفصلة في هذا الدليل. قد يؤدي عدم اتباع التعليمات إلى إصابة شخصية أو تلف الممتلكات أو فقدان ضمان المنتج.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

FIG. 1

1. Quemador auxiliar de 1 kW
2. Quemador semirrápido de 1,8 kW
3. Quemador rápido de 2,4 kW
4. Quemador tipo wok de triple corona de 3,4 kW
5. Aguja de encendido (sólo en algunos modelos).
6. Sistema de seguridad termopar (sólo en algunos modelos): se activa si la llama del quemador se apaga accidentalmente (por derrames, corrientes de aire, etc.), cortando automáticamente el suministro de gas.
7. Mandos de control de los quemadores.

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 puede variar 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.

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

IMPORTANTE:

A. Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza de la presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.

B. Las condiciones de ajuste para este electrodoméstico se indican en su etiqueta de clasificación.
C. Esta placa de gas no está conectada a un dispositivo de evacuación de productos de la combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.
D. "PRECAUCIÓN: El uso de una placa de gas produce calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde se instala. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando la placa esté funcionando: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica".

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

3. INSTALACIÓN

Advertencia: Las siguientes instrucciones están dirigidas a un técnico cualificado.
Importante: Corte el suministro de electricidad antes de realizar cualquier tarea de limpieza o de mantenimiento.

- 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

Colocación de la placa de gas

Este aparato debe instalarse y utilizarse únicamente en lugares que estén bien ventilados.

1. Asegúrese de que la estancia esté provista de un dispositivo de ventilación mecánico (campana extractora) que permita la salida del humo y los gases de combustión hacia el exterior (Fig. 2).

Leyenda figura 2:

A.- A través de una chimenea o conducto de salida.

B.- Directamente hacia el exterior.

2. Asegúrese de que el lugar de instalación permita la circulación y entrada de aire fresco. Se necesita un caudal de aire mínimo de 2 m^3/h por kW de potencia de gas instalada. El aire entrará a través de un conducto exterior cuyo diámetro debe ser de al menos 100 cm^2. Asegúrese de no obstruirlo.

En aquellos modelos que no dispongan de un sistema de seguridad termopar, será necesario que la estancia cuente con un conducto de ventilación con el doble de diámetro. Por ejemplo, con un mínimo de 200 cm^2. (Fig. 3) En su defecto, la estancia puede ventilarse indirectamente por medio de las habitaciones contiguas (provistas de conductos de ventilación que den al exterior). Si no se cumplen los requisitos anteriores, existe riesgo de incendio. (Fig. 4)

Leyenda figura 3:

A.- Conductos de ventilación para evacuar los gases de combustión (habitación contigua).

Leyenda figura 4:

A.- Ampliación de la distancia de ventilación entre la ventana y el suelo (habitación que ha de ventilarse).

1. En caso de uso intensivo y prolongado del aparato, será necesario disponer de una ventilación adicional (por ejemplo, abrir una ventana) o una ventilación más eficaz (por ejemplo, aumentar la potencia de la ventilación mecánica, si existe).
2. Los gases licuados del petróleo (GLP) son más pesados que el aire, por lo que suelen concentrarse en lugares más bajos donde no existe una buena ventilación. Las estancias en las que se instalen depósitos de GLP deben estar provistas de una ventilación al exterior para evitar fugas de gas.

Por lo tanto, estos depósitos no deben instalarse ni almacenarse en habitaciones o espacios situados por debajo del nivel del suelo (sótanos, etc.). Se recomienda mantener en la habitación solo el depósito que esté funcionando en ese momento y asegurarse de que no esté cerca de ninguna fuente de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.).

Encastre de la placa de gas

La placa de gas está diseñada con un dispositivo de protección contra sobrecalentamiento, por lo que el aparato puede instalarse sobre encimeras. No obstante, asegúrese de que la altura de estas últimas no sobrepase la de la placa.

Para una correcta instalación, deben tomarse las siguientes precauciones:

1. La placa puede instalarse en una cocina, un comedor o un salón, pero no en un cuarto de baño.
2. Los muebles que se encuentren cerca del aparato y estén a una altura superior a la de la encimera deben colocarse a una distancia mínima de 110 mm del borde de la placa.
3. Los armarios que estén cerca de la campana extractora deben tener una altura mínima de 420 mm respecto a la encimera. (Fig. 5).
   Leyenda figura 5:
   A.- Campana extractora.

4. Si la placa se instala debajo de un armario, este debe estar a una distancia mínima de 700 mm de la encimera.
5. Se incluyen elementos de fijación (ganchos, tornillos) para colocar la placa sobre una encimera de 20 a 40 mm de grosor.

Distancia requerida para la instalación de la placa sin campana extractora (Fig. 6).
Distancia requerida para la instalación de la placa debajo de una campana extractora (Fig. 7).

Modelo	A	B
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

Las medidas de instalación se muestran la figura 8.

Nota: Utilice los ganchos incluidos en la bolsa de accesorios según se indica en la figura 9.
Leyenda figura 9:

A.- Posición del gancho para una encimera de 20 mm de grosor.
B.- Posición del gancho para una encimera de 30 mm de grosor.
C.- Posición del gancho para una encimera de 40 mm de grosor.

6. En caso de que la placa de gas no se instale sobre un horno integrable, deberá insertarse un panel de madera para aislarla. Este panel debe colocarse a una distancia mínima de 20 mm de la parte inferior de la placa.

Importante: Al instalar la placa sobre un horno integrable, el horno debe colocarse sobre dos listones de madera. En caso de colocarlo sobre un tablero, recuerde dejar un espacio de 45 x 560 mm como mínimo entre el tablero y la parte trasera (Fig. 10).

Cuando instale la placa sobre un horno integrable sin ventilación, asegúrese de que dispone de entradas y salidas de aire para ventilar adecuadamente el interior del mueble (Fig. 11).

Conexión de gas

La placa debe ser conectada al suministro de gas por un técnico cualificado. Durante la instalación, es imprescindible instalar una llave de gas homologada para aislar el suministro de la placa y facilitar su posterior retirada o mantenimiento. La conexión de la placa a la red de gas o GLP debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente y solo después de comprobar que se puede adaptar al tipo de gas que se vaya a utilizar. De no ser así, siga las instrucciones indicadas en el apartado «Adaptación a diferentes tipos de gas». En caso de conexión a GLP en depósito, utilice reguladores de presión conformes a la normativa vigente.
Importante: Para una correcta regulación del uso del gas y una mayor vida útil de la placa, asegúrese de que la presión del gas se ajusta a los valores indicados en la tabla 1 «Especificaciones de los quemadores e inyectores».

Conexión con un tubo rígido (cobre o acero)

- La conexión al suministro de gas debe realizarse de forma que no se creen puntos de tensión en ninguna parte de la placa de gas.
- La placa está equipada con un codo y una junta para el suministro de gas.
- Retire el codo y sustituya la junta.
- Utilice un codo roscado de 1/2" para conectar la placa de gas a la bombona.

Conexión con un tubo flexible metálico

- Utilice un codo roscado de 1/2" para conectar la placa de gas al tubo. Utilice únicamente tubos y juntas de estanqueidad que cumplan con la normativa vigente. La longitud máxima de los tubos flexibles no debe superar los 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegúrese de que el tubo flexible metálico no toque ninguna pieza móvil y no esté aplastado.

Comprobación de la estanqueidad

- Una vez haya instalado la placa, compruebe la estanqueidad de las conexiones de gas utilizando agua jabonosa (nunca fuego).

Conexión eléctrica

La placa de gas está equipada con un cable de alimentación tripolar diseñado para ser utilizado con corriente alterna, de acuerdo con las indicaciones de la etiqueta de características situada debajo de la placa. El cable de toma de tierra es de color amarillo y verde.
En el caso de instalación sobre un horno integrable, las conexiones eléctricas de la placa y el horno deben ser independientes, no solo por seguridad, sino también por comodidad a la hora de retirarlas en el futuro.

Conexión eléctrica de la placa de gas

Conecte el cable de alimentación a un enchufe estándar compatible con la potencia indicada en la placa de características o conéctelo directamente a la red eléctrica. En este último caso, debe colocarse un interruptor unipolar entre la placa de gas y la red eléctrica, con una separación mínima entre los contactos de 3 mm. Hágalo conforme a la normativa de seguridad vigente (el interruptor no debe interrumpir la línea de toma de tierra). El cable de alimentación debe colocarse de forma que no alcance nunca una temperatura superior a 50℃ respecto a la temperatura ambiente.
Antes de realizar la conexión, asegúrese de que:

- El fusible y el suministro eléctrico pueden soportar la potencia requerida por la placa de gas.
- El sistema de suministro eléctrico está provisto de una toma de tierra que cumple con las normativas vigentes.
- El enchufe o el interruptor son fácilmente accesibles.

Los hilos del cable principal presentan el siguiente código de colores:
Verde/Amarillo = Tierra
Azul = Neutro
Marrón = Fase
En caso de que los colores de los hilos no coincidan con los de los terminales de su enchufe:

- Conecte el cable verde/amarillo al terminal «E», ⏚ o de color verde o verde y amarillo.
- Conecte el cable marrón al terminal «L» o de color rojo.
- Conecte el cable azul al terminal «N» o de color negro.

4. FUNCIONAMIENTO

La posición del quemador de gas correspondiente se indica en cada mando de control.

Quemadores de gas
- Los quemadores tienen diferentes tamaños y potencias.
- Elija el más adecuado según el diámetro del utensilio de cocina utilizado.
- La potencia del quemador puede regularse con el mando de control correspondiente utilizando uno de los siguientes ajustes:

Apagado	○
Potencia Máxima	✳
Potencia Mínima	

En los modelos con sistema de seguridad termopar
Presione y gire el mando para encender el quemador. Manténgalo presionado firmemente durante unos 6 segundos tras haberse encendido la llama.

En los modelos con aguja de encendido
Primero pulse el botón de encendido electrónico, identificado con el símbolo ✳ , y a continuación, presione el mando correspondiente y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de "Potencia Máxima".

Encender un quemador
Presione el mando correspondiente y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de "Potencia Máxima". Manténgalo presionado hasta que se produzcan chispas y la llama del quemador se encienda.

Advertencia: Si la llama se apaga accidentalmente durante el funcionamiento, corte el suministro de gas con el mando y espere al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

Apagar un quemador
Gire el mando correspondiente en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "Apagado" ○ .

Utensilios adecuados

Para ahorrar energía y evitar daños, siga las siguientes indicaciones:

- Utilice utensilios con un tamaño adecuado para cada quemador (consulte la tabla adjunta). Asegúrese de que la llama no toque los laterales del recipiente.
- Utilice utensilios de base plana y asegúrese de cocinar siempre con la tapa puesta.
- Los ajustes de cocción recomendados (potencia máxima, media o mínima) dependerán del uso y del tipo de alimento, así como del material de los recipientes utilizados.

Quemador	**Ø Diámetro del utensilio (cm)**
Quemador auxiliar	10-14
Quemador semirrápido	16-20
Quemador rápido	22-24
Quemador wok de triple corona	24-26

Tabla 1: Especificaciones de los quemadores e inyectores

Adaptación de la placa de gas según el tipo de gas

	Gas natural G20		**Butano G30**		**Propano G31**	
Quemador	**Carga térmica (kW)**	**Inyector 1/100 (mm)**	**Carga térmica (kW)**	**Inyector 1/100 (mm)**	**Carga térmica (kW)**	**Inyector 1/100 (mm)**
Auxiliar	1	71	1	52	1	52
Semirrápido	1,80	97	1,8	67	1,8	67
Rápido	2,40	110	2,40	77	2,40	77
Wok de triple corona	3,40	125	3,40	93	3,40	93
Presión de suministro	20 mbar		30 mbar		37 mbar	

P.C.I.G20	37,78 MJ/m³	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m³
P.C.I.G25	32,49 MJ/m³	P.C.I.G27	30,98 MJ/m³
P.C.I.G2.350	27,20 MJ/ m³	P.C.I.G30	49,47 MJ/kg

A 15 °C y 1013 mbar - gas seco

Sustitución del inyector del quemador: afloje el inyector con una herramienta adecuada (no incluida).
Coloque el nuevo inyector en el quemador según el tipo de gas utilizado (consulte la tabla 1). Fig.12

Nota: Después de adaptar la conexión de la placa a otro tipo de gas, asegúrese de colocar una etiqueta en el aparato que contenga dicha información.

Tabla 2: Cambio del tipo de gas

Regulación del caudal de gas a través de la válvula

Quemador	**Llama**	**Cambio de GLP a gas natural**	**Cambio de gas natural a GLP**
Quemadores	Llama larga	Sustituya el inyector del quemador siguiendo las instrucciones de la tabla 1.	Sustituya el inyector del quemador siguiendo las instrucciones de la tabla 1.
	Llama corta	Gire el tornillo de ajuste (Fig. 13) para regular la llama.	Gire el tornillo de ajuste (Fig. 13) para regular la llama.

Ajuste de la válvula y del caudal de gas
Para ajustar la válvula de gas y regular la llama, primero gire el mando de control hasta la posición “Potencia Mínima”.
Retire el mando y ajuste la llama con un destornillador pequeño. (Fig. 13)

Para comprobar si la llama ha alcanzado la intensidad deseada, encienda el quemador a la posición “Potencia Máxima” durante 10 minutos. A continuación, gire el mando hasta la posición “Potencia Mínima”. La llama no debe apagarse ni moverse hacia el inyector. Si esto ocurre, reajuste la válvula de gas.

Selección de la llama
Si la combustión se está produciendo de manera eficiente, el color de la llama debe ser de un azul intenso en el exterior y un poco más claro en el interior. El tamaño de la llama depende de la posición del mando correspondiente.

Consulte la figura 14 para conocer las distintas posiciones de funcionamiento (selección del tamaño de la llama). Al iniciar la cocción, gire el mando hasta la posición "Potencia Máxima" para activar la llama larga. De esta forma, el recipiente se calentará más rápidamente. A continuación, gire el mando hasta la posición "Potencia Mínima" para activar la llama corta y mantener la cocción. Se recomienda ajustar el tamaño de la llama de manera progresiva.
Leyenda figura 14:

A.- Llama larga (Potencia Máxima).
B.- Llama corta (Potencia Mínima).
C.- Apagado.

Está prohibido ajustar la llama entre las posiciones de "APAGADO" y "Potencia Máxima"

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para ahorrar energía:

- Utilice la placa correctamente.
- Escoja el quemador adecuado para el tamaño del recipiente.
- Utilice utensilios de cocina adecuados.
- Se ahorra hasta un 60% de energía cuando se utilizan utensilios de cocina adecuados.
- Se ahorra hasta un 60% de energía cuando la placa se utiliza correctamente y se elige el tamaño de llama adecuado.
- Para que la placa funcione de forma eficiente y consuma menos energía, es imprescindible mantener los quemadores limpios (especialmente los orificios por donde sale la llama y los inyectores).

Tabla 3: Adaptación a distintos tipos de gas

Categoría del aparato: I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ II_2ELWLS3B/P $II_2ELL_3B/$

Quemador	Tipo de gas	Presión de suministro	Diámetro del inyector
		mbar	1/100mm
Auxiliar	Gas natural G20	20	71
	Butano G30	30	52
		37	47
	Propano G37	50	45
Semirrápido	Gas natural G20	20	97
	Butano G30	30	67
		37	64
	Propano G37	50	59
Rápido	Gas natural G20	20	110
	Butano G30	30	77
		37	73
	Propano G37	50	67
Wok de triple corona	Gas natural G20	20	125
	Butano G30	30	93
		37	88
	Propano G37	50	82

Tabla 4: Suministro de gas y clasificación por países

Categoría de gas	Presión de suministro	País
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL

	Carga térmica nominal				Carga térmica reducida	
	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
	—	95	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	—	171	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	—	228	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290

I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar, G30-G31 (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Esta placa de gas cumple las siguientes directivas de la Unión Europea:
- 73/23/CEE de 19/02/73 (material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión) y posteriores modificaciones.
- 89/336/CEE de 03/05/89 (compatibilidad electromagnética) y posteriores modificaciones.
- 90/396/CEE de 29/06/90 (aparatos de gas) y posteriores modificaciones.
- 93/68/CEE de 22/07/93 y posteriores modificaciones.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte la placa de gas de la red eléctrica. Para prolongar la vida útil de la placa de gas, es imprescindible limpiarla con regularidad. Al hacerlo, tenga en cuenta lo siguiente:
- Las partes esmaltadas y la superficie de cristal (sólo en determinados modelos) deben limpiarse con agua tibia. Evite utilizar productos de limpieza abrasivos o sustancias corrosivas que puedan deteriorar el esmalte o rayar el cristal.

- Los componentes desmontables de los quemadores deben lavarse con agua tibia y jabón neutro después de cada uso. Asegúrese de eliminar los restos de comida incrustados.
- La aguja de encendido automático debe limpiarse periódicamente con un cepillo no metálico. Después de limpiarla, asegúrese de que el encendido se produzca con normalidad.
- La superficie de acero inoxidable y otras piezas de hierro pueden dañarse al entrar en contacto con agua con una alta concentración de cal o productos de limpieza corrosivos (que contengan fósforo). Para prolongar su vida útil, se recomienda enjuagarlas con agua tibia y secarlas bien para eliminar la presencia de gotas u otros líquidos.
- Después de cada uso, limpie la superficie de la placa con un paño húmedo para eliminar el polvo o los restos de comida. La superficie de cristal (sólo en determinados modelos) debe limpiarse regularmente con agua tibia y productos de limpieza no corrosivos.

- En primer lugar, elimine los restos de comida o grasa con una rasqueta para vitrocerámica (no incluida). (Fig. 15).

Importante: Extreme la precaución, RIESGO DE CORTES.

- Aproveche mientras la superficie aún está caliente para limpiarla con un producto de limpieza adecuado y papel de cocina. A continuación, límpiela con un paño húmedo y séquela bien.

Importante: Extreme la precaución, RIESGO DE QUEMADURAS.

- Retire cualquier resto de papel de aluminio o plástico y elimine inmediatamente los restos de azúcar fundido o los alimentos con alto contenido en azúcar que se hayan demarrado sobre la superficie.
- No utilice estropajos de acero ni productos de limpieza agresivos o abrasivos, como limpiadores en espray.
- Deje que las parrillas se enfríen ligeramente. Retire las parrillas de la placa de gas con cuidado. Colóquelas en el fregadero y elimine los restos de comida o grasa con un cepillo no metálico y agua jabonosa. Enjuague las parrillas con agua y séquelas bien antes de volver a colocarlas en su sitio.

Importante: Extreme la precaución, RIESGO DE QUEMADURAS.

Limpieza de las válvulas de gas

Con el tiempo, es habitual que las válvulas de gas se obstruyan por la acumulación de suciedad (grasa quemada, restos de alimentos, líquidos, etc.), lo que puede impedir la salida del gas. Para evitar que esto ocurra, limpie los orificios del quemador y el interior de las válvulas de gas con un producto desengrasante.

Nota: Este procedimiento solo puede ser realizado por un técnico cualificado.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En ocasiones, las averías detectadas pueden solucionarse fácilmente. Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, compruebe que no se haya producido ningún corte en los suministros de gas y electricidad.

El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.
Compruebe que:
- Los orificios del quemador no estén obstruidos.
- Todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas.
- No haya corrientes de aire alrededor del quemador.

La llama se apaga al soltar el mando.
Compruebe que:
- Haya presionado el mando de control con firmeza.
- Haya mantenido presionado el mando de control el tiempo suficiente. De esta forma, se activará el sistema termopar de paso de gas.
- El orificio del sistema de seguridad termopar no esté obstruido.

La llama se apaga al girar el mando a la posición "Potencia Mínima".
Compruebe que:
- Los orificios del quemador no estén obstruidos.
- No haya corrientes de aire alrededor del quemador.
- Haya girado correctamente el mando hasta la posición "Potencia Mínima".

El utensilio está inestable sobre la placa.
Compruebe que:
- El utensilio no esté deformado y que su base sea completamente plana.
- El utensilio esté bien colocado sobre el centro del quemador.
- La parrilla esté bien colocada (no invertida).

Si tras comprobar todo lo anterior, la placa de gas sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto:
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496

Producto:
Placa de Gas Bolero Squad G 1400S Nano Glass
Placa de Gas Bolero Squad G 2400S Nano Glass
Placa de Gas Bolero Squad G 3400S Nano Glass
Placa de Gas Bolero Squad G 4400S Nano Glass
Placa de Gas Bolero Squad G 5400S Nano Glass

Tablas ERP

Tipo de producto	Placa de gas encastrable	CE PIN CODE: 2575DN33174
Clase	Clase 3	
Fabricante	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA	
Voltaje/Frecuencia (Nominal)	AC 220-240 V, 50/60 Hz	

Referencia	EU01_100480			
Tipo de gas	G20 @ 20mbar			
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
EE quemador	57,05%	-	-	NA
EE placa de gas	57,05%			

Referencia	EU01_100484			
Tipo de gas	G20 @ 20mbar			
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Auxiliar
EE quemador	57,05%	-	57,61%	NA
EE placa de gas	57,33%			

Referencia	EU01_100488			
Tipo de gas	G20 @ 20mbar			
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Auxiliar
EE quemador	57,05%	-	57,61%	NA
EE placa de gas	57,33%			

Referencia	EU01_100492			
Tipo de gas	G20 @ 20mbar			
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Auxiliar
EE quemador	57,05%	-	2 x 57,61%	NA
EE placa de gas	57,42%			

Referencia	EU01_100496			
Tipo de gas	G20 @ 20mbar			
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Auxiliar
EE quemador	57,05%	54,74%	2 x 57,61%	NA
EE placa de gas	56,75%			

Las placas están configuradas para funcionar con gas natural y los cálculos de Eficiencia Energética han sido realizados con dicho gas. Si se realiza la modificación para GLP (butano/propano), los valores de Evidencia Energética pueden verse modificados.

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.

11. DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

cecotec

EU DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Número Id.: CECODOC002170 v.00
Fabricante: *CECOTEC INNOVACIONES S.L.*
Dirección: *Av. Reyes Católicos nº60 – 46910, Alfafar (Valencia), España*

La presente declaración de conformidad se emite bajo la exclusive responsabilidad del fabricante.

Objeto de la declaración:

Marca: CECOTEC
Descripción del aparato: Placas de gas
Referencia del aparato: A01_EU01_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497.
Categoría del aparato: I_{2H}, $I_{2E(20)}$, $I_{2E+(20)}$, $I_{3+(28-30/37)}$, $I_{3B/P(30)}$, $I_{3B/P(37)}$, $I_{3B/P(50)}$, $I_{3P/P(37)}$, I_{2EK}, I_{2ELs}, I_{2ELw}
Presión de gas (mbar): 20 mbar, (20/25) mbar, (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 37 mbar, 50 mbar, 25 mbar, 13 mbar.

El objeto de la declaración descrito arriba es conforme con la legislación de armonización de la Unión aplicable:

- ☒ 2016/426/UE
- ☒ 2011/65/EU y sus enmiendas
- ☒ 2014/35/UE
- ☒ 66/2014/UE y sus enmiendas
- ☒ 2014/30/UE y sus enmiendas

Referencias a las normas armonizadas aplicables utilizadas:

- ☒ **EN 30-1-1:2021 +A1:2023, EN 30-2-1:2015**
- ☒ **EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021**
- ☒ **EN 60335-2-102:2016**
- ☒ **EN 62233:2008**
- ☒ **EN IEC 55014-1:2021**
- ☒ **EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021**
- ☒ **EN IEC 55014-2:2021**
- ☒ **EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021**

El organismo notificado con número 2575, Intertek Italia SpA con dirección: Via Miglioli, 2/A - 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano - Italy, ha efectuado la evolución de conformidad según MÓDULO B: examen UE de tipo - tipo de producción y emitió el certificado número S-2575-GAR-2233174-R3 del 24-01-2024 y sigue siendo válido hasta 11-05-2028 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:

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:

Alfafar (Valencia), España, 27/01/2025
Firmado por: José Orts
Cargo: C.B.O

1. PARTS AND COMPONENTS

FIG. 1

1. 1 kW auxiliary burner
2. 1.8 kW semi-rapid burner
3. 2.4 kW rapid burner
4. 3.4 kW triple-crown wok burner
5. Ignition spark plug (only on certain models).
6. Thermocouple safety system (only on certain models): activates if the burner flame is accidentally extinguished (due to spillages, draughts, etc.), automatically cutting off the gas supply.
7. Burner control knobs.

NOTE:
Figure 1 is a general graphical representation of all gas hob models included in this instruction manual.
Each hob may vary in the number and arrangement of burner(s) and control knob(s).

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the machine when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Do not remove the serial number of the appliance in order to keep a correct traceability of it in case of assistance.

NOTE:

A. Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of gas pressure) and the appliance setting are compatible.
B. The setting conditions for this appliance are indicated on the rating label.

C. This gas hob is not connected to a flue-gas evacuation system. It must be installed and connected in compliance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant ventilation requirements.
D. CAUTION: The use of a gas hob results in the production of heat, moisture and combustion products in the room where it is installed. Make sure the kitchen is well ventilated, especially when the hob is in use: keep natural ventilation openings accessible or install a mechanical ventilation device.

Box content
- Gas hob
- Accessories (burners, caps, pan supports, etc., depending on the model)
- Assembly kit (depending on the model)
- Instruction manual

3. INSTALLATION

Warning: The following instructions are intended for qualified technicians.
Note: Disconnect the power supply before carrying out any cleaning or maintenance tasks.

- 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.
- Ensure all packaging materials are removed from the hob before putting it into operation to avoid possible fire hazards.
- Observe the minimum clearances to combustible surfaces indicated in this manual. These must match the information on the rating plate and comply with local regulations and standards.
- If the hob is installed near a window, appropriate precautions must be taken to prevent curtains from blowing 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.
- Both the gas supply and electrical power must be closed during installation.
- Do not install another hob next to this appliance.
- Check the underside of the worktop to ensure 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 ventilation is not obstructed by bulky objects, etc.

- Remember to glue the sealing gasket to the hob panel before installing it on the worktop.

- RISK OF CUTS. Please note that the edges of stainless steel hobs can cause cuts; extreme caution must be taken when handling.

Placing the gas hob

This appliance must only be installed and used in well-ventilated areas.

1. Make sure that the room is equipped with a mechanical ventilation device (extractor hood) that allows smoke and combustion gases to be discharged outdoors (Fig. 2).

Fig. 2 key:

A.- Through a chimney or flue.

B.- Directly outdoors.

2. Make sure the installation location allows fresh air circulation and intake. A minimum airflow rate of 2 m^3/h per kW of installed gas power is required. Air will enter through an external duct with a diameter of at least 100 cm^2. Ensure it remains unobstructed.

For models without a thermocouple safety system, the room must have a ventilation duct with twice the diameter. for example, minimum 200 cm^2. (Fig. 3) Alternatively, the room may be ventilated indirectly through adjacent rooms (provided with ventilation ducts leading outdoors). If the above requirements are not met, there is a risk of fire. (Fig. 4).

Fig. 3 key:

A.- Ventilation ducts for combustion gas evacuation (adjacent room).

Fig. 4 key:

A.- Increased ventilation distance between the window and the floor (room to be ventilated).

1. In case of intensive and prolonged use of the appliance, additional ventilation (e.g., opening a window) or more effective ventilation (e.g., increasing the power of mechanical ventilation, if available) will be necessary.
2. Liquefied petroleum gases (LPG) are heavier than air, so they tend to concentrate in lower areas where there is no good ventilation. Rooms where LGP tanks are installed must have outdoor ventilation to prevent gas leaks.
   Therefore, these tanks must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (basements, etc.). It is recommended to keep only the tank that is currently in use in the room and ensure it is not near any heat sources (ovens, fireplaces, heaters, etc.).

Gas hob built-in installation

The gas hob is designed with an overheating protection device; therefore, the appliance can be installed above worktops. However, make sure that their height does not exceed that of the hob.

For proper installation, the following precautions must be taken:

1. The hob can be installed in a kitchen, dining room, or living room, but not in a bathroom.
2. Furniture near the appliance that is higher than the worktop must be placed at least 110 mm away from the edge of the hob.
3. Cabinets near the extractor hood must have a minimum height of 420 mm from the worktop. (Fig. 5).
   Fig. 5 key:
   A.- Extractor hood

4. If the hob is installed under a cabinet, the latter must be at least 700 mm away from the worktop.
5. Fixing elements (hooks and screws) are included for installing the hob on a 20 to 40 mm thick worktop.

Distance required for hob installation without extractor hood (Fig. 6).
Distance required for hob installation under an extractor hood (Fig. 7).

Model	A	B
Bolero Squad G 1400S Nano Glassk Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

The installation dimensions are shown in figure 8.

Note: Use the hooks included in the accessory bag as shown in figure 9.
Fig. 9 key:
A.- Hook position for a 20 mm thick worktop.
B.- Hook position for a 30 mm thick worktop.
C.- Hook position for a 40 mm thick worktop.

6. If the gas hob is not installed above a built-in oven, a wooden board must be inserted for insulation. This board must be placed at least 20 mm from the bottom of the hob.

Important: When installing the hob on a built-in oven, the latter must be placed on two wooden slats. In case of installation on a wooden board, remember to leave at least 45 x 560 mm of space between the board and the rear (Fig. 10).

When installing the hob above a built-in oven without ventilation, ensure there are air inlets and outlets to properly ventilate the inside of the cabinet (Fig. 11).

Gas connection

The hob must be connected to the gas supply by a qualified technician. During installation, it is essential to install an approved gas valve to isolate the supply to the hob and make its subsequent removal or maintenance easier. The connection of the hob to the gas or LPG network must be carried out in accordance with current regulations and only after checking that it can be adapted to the gas type to be used. If not, follow the instructions in the "Adaptation to different gas types" section. In case of LPG-tank connection, use pressure regulators in accordance with current regulations.

Note: For proper gas regulation and longer hob service life, ensure that gas pressure matches the values indicated in table 1 "Burner and injector specifications".

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

- The connection to the gas supply must be made so that no stress points are created on any part of the gas hob.
- The hob is equipped with an elbow joint and gas supply gasket.
- Remove the elbow joint and replace the gasket.
- Use a 1/2" threaded elbow joint to connect the gas hob to the cylinder.

Connection with a flexible metal tube

- Use a 1/2" threaded elbow joint to connect the gas hob to the tube. Only use tubes and sealing joints that comply with current regulations. The maximum length of flexible tubes must not exceed 2000 mm. Once connected, make sure the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

Leakage test

- Once the hob has been installed, check the gas connections for leaks using soapy water (never use fire).

Electric connection

The gas hob is equipped with a three-pole power cable designed for use with alternating current, in accordance with the specifications on the rating plate located under the hob. The earth wire is yellow and green.

For installation above a built-in oven, the electrical connections for the hob and oven must be independent, not only for safety but also for convenience when removing them in the future.

Gas hob electrical connection

Connect the power cable to a standard socket compatible with the power indicated on the rating plate or connect it directly to the mains. In the latter case, a single-pole switch must be

installed between the gas hob and the mains, with a minimum contact separation of 3 mm. Do this in accordance with current safety regulations (the switch must not interrupt the earth line). The power cable must be positioned so that it never reaches a temperature higher than 50 ℃ above room temperature.
Before making the connection, make sure that:
- The fuse and power supply can withstand the power required by the gas hob.
- The electrical supply system has an earth connection that complies with current regulations.
- The plug or switch is easily accessible.

The main cable wires are colour-coded as follows:
Green/Yellow = Earth
Blue = Neutral
Brown = Phase
If the wire colours do not match your plug terminals:
- Connect the green/yellow wire to “E”, ⏚ or green or green and yellow terminal.
- Connect the brown wire to “L” or red terminal.
- Connect the blue wire to “N” or black terminal.

4. OPERATION

The position of the corresponding gas burner is indicated on each control knob.

Gas burners
- The burners have different sizes and power settings.
- Choose the most suitable one according to the diameter of the cookware being used.
- Burner power can be adjusted by turning the corresponding control knob using one of the following settings:

Off	○
Maximum power	✳ 🔥
Minimum power	🔥

For models with thermocouple safety system
Press and turn the knob to ignite the burner. Press and hold firmly for about 6 seconds after the flame has ignited.

For models with ignition spark plug
First press the electronic ignition button, identified with the symbol ✳ , and then press the corresponding knob and turn it counterclockwise to the "Maximum power" position.

Igniting a burner
Press the corresponding knob and turn it counterclockwise to the "Maximum power" position. Press and hold until sparks appear, and the burner flame ignites.

Warning: If the flame is accidentally extinguished during operation, turn off the gas supply with the knob and wait at least one minute before reigniting the burner.

Switching off a burner
Turn the corresponding knob clockwise to the "Off" position ○ .

Suitable cookware
To save energy and prevent damage, please follow the instructions below:
- Use cookware with an appropriate size for each burner (see attached table). Make sure that the flame does not touch the sides of the container.
- Use flat-bottomed cookware and always cook with the lid on.
- The recommended cooking settings (maximum, medium or minimum power) will depend on use and food type, as well as the material of the containers used.

Burner	**Ø Cookware diameter (cm)**
Auxiliary burner	10-14
Semi-rapid burner	16-20
Rapid burner	22-24
Triple-crown wok burner	24-26

Table 1: Burner and injector specifications

Adapting the gas hob according to the gas type

	G20 natural gas		G30 butane gas		G31 propane gas	
Burner	**Heat input (kW)**	**Injector 1/100 (mm)**	**Heat input (kW)**	**Injector 1/100 (mm)**	**Heat input (kW)**	**Injector 1/100 (mm)**
Auxiliary	1	71	1	52	1	52
Semi-rapid	1.80	97	1.8	67	1.8	67
Rapid	2.40	110	2.40	77	2.40	77
Triple-crown wok	3.40	125	3.40	93	3.40	93
Supply pressure	20 mbar		30 mbar		37 mbar	

P.C.I.G20	37.78 MJ/m^3	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m^3
P.C.I.G25	32.49 MJ/m^3	P.C.I.G27	30.98 MJ/m^3
P.C.I.G2.350	27.20 MJ/ m^3	P.C.I.G30	49.47 MJ/kg

At 15 °C and 1013 mbar - dry gas

Replacing the burner injector: unscrew the injector with a suitable tool (not included).
Fit the new injector to the burner according to the type of gas used (see table 1). Fig. 12

Note: After adapting the hob connection to another gas type, make sure to attach a label with this information to the hob.

Table 2: Changing the gas type

Gas glow regulation through valve

Burner	Flame	Switching from LPG to natural gas	Switching from natural gas to LPG
Burners	High flame	Replace the burner injector following the instructions in table 1.	Replace the burner injector following the instructions in table 1.
	Short flame	Turn the adjustment screw (Fig. 13) to regulate the flame.	Turn the adjustment screw (Fig. 13) to regulate the flame.

Valve and gas flow rate adjustment
To adjust the gas valve and regulate the flame, first turn the control knob to the "Minimum power" position.
Remove the knob and adjust the flame with a small screwdriver. (Fig. 13)

To check if the flame has reached the desired intensity, ignite the burner at "Maximum power" position for 10 minutes. Then turn the knob to the "Minimum power" position. The flame should not extinguish or move towards the injector. If this occurs, readjust the gas valve.

Flame settings
If combustion is occurring efficiently, the flame colour should be deep blue on the outside and slightly lighter on the inside. The flame size depends on the position of the corresponding knob.

See figure 14 for the different operating settings (flame size selection). When starting cooking, turn the knob to the "Maximum power" position to activate the high flame. This will heat the container more quickly. Then turn the knob to the "Minimum power" position to activate the short flame and maintain cooking. It is recommended to adjust the flame size progressively.
Fig. 14 key:
A.- High flame (maximum power).
B.- Short flame (minimum power).
C.- Off.

It is forbidden to adjust the flame between the "Off" and "Maximum power" positions.

Please note the following energy saving tips:
- Use the hob correctly.
- Choose the appropriate burner for the container size.

- Use suitable cookware.
- Up to 60% energy savings when using appropriate cookware.
- Up to 60% energy savings when the hob is used correctly, and appropriate flame size is selected.
- For efficient hob operation and lower energy consumption, it is essential to keep the burners clean (especially the flame outlet holes and injectors).

Table 3: Adaptation to different gas types

Appliance category: $I_{2E}I_{2E+}I_{2L}I_{2HS}I_{2ELS}I_{2ELW}I_{3+}I_{3B/P}I_{3B/P}I_{3B/P}I_{3P}I_{2H3+}II_{2E3B/P}II_{2HS3B/P}II_2ELWLS3B/P\ II_2ELL_3B/$

Burner	Gas type	Supply pressure	Injector diameter
		mbar	1/100 mm
Auxiliary	G20 natural gas	20	71
	G30 butane gas	30	52
		37	47
	G37 propane gas	50	45
Semi-rapid	G20 natural gas	20	97
	G30 butane gas	30	67
		37	64
	G37 propane gas	50	59
Rapid	G20 natural gas	20	110
	G30 butane gas	30	77
		37	73
	G37 propane gas	50	67
Triple-crown wok	G20 natural gas	20	125
	G30 butane gas	30	93
		37	88
	G37 propane gas	50	82

	Rated heat input				Reduced heat input	
	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
	—	95	1	860	0.65	344
	72.6	—	1	860	0.65	344
	72.6	—	1	860	0.65	344
	72.6	—	1	860	0.65	344
	—	171	1.8	1548	0.85	516
	130.8	—	1.8	1548	0.85	516
	130.8	—	1.8	1548	0.85	516
	130.8	—	1.8	1548	0.85	516
	—	228	2.4	2064	1.00	774
	174	—	2.4	2064	1.00	774
	174	—	2.4	2064	1.00	774
	174	—	2.4	2064	1.00	774
	—	323	3.4	2924	1.50	1090
	247	—	3.4	2924	1.50	1090
	247	—	3.4	2924	1.50	1090
	247	—	3.4	2924	1.50	1090

Table 4: Gas source and country classification

Gas category	Supply pressure	Country
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar G30-G31 (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar G30 30 mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar G30 50 mbar	DE

This gas hob complies with the following European Union directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage Directive concerning electrical equipment designed for use within certain voltage limits) and subsequent amendments.
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments.
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas Appliances) and subsequent amendments.
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning or maintenance tasks, disconnect the gas hob from the mains. To extend the service life of the gas hob, it is essential to clean it regularly. When doing so, keep the following in mind:

- The enamelled parts and glass surface (only on certain models) should be cleaned with warm water. Avoid using abrasive cleaning products or corrosive substances that could damage the enamel or scratch the glass.
- The removable burner components should be washed with warm water and mild soap after each use. Make sure to remove any encrusted food residues.
- The automatic ignition spark plug should be cleaned periodically with a non-metallic brush. After cleaning, ensure that ignition occurs normally.
- Stainless steel surfaces and other iron parts can be damaged by contact with water containing high concentrations of limescale or corrosive cleaning products (containing phosphorus). To extend their useful life, it is recommended to rinse them with warm water and dry them thoroughly to remove any drops or other liquids.
- After each use, clean the hob surface with a damp cloth to remove dust or food residues. The glass surface (only on certain models) should be cleaned regularly with warm water and non-corrosive cleaning products.

- First, remove any food or grease residues with a glass ceramic scraper (not included). (Fig. 15).

Warning: Extreme caution, RISK OF CUTS.

- Take advantage while the surface is still warm to clean it with a suitable cleaning product and paper towel. Then wipe it with a damp cloth and dry it thoroughly.

Warning: Extreme caution, RISK OF BURNS.

- Remove any aluminium foil or plastic residues and immediately remove any melted sugar or spilled foods with high sugar content from the surface.
- Do not use steel scouring pads or harsh or abrasive cleaning products, such as spray cleaners.
- Allow the pan supports to cool down slightly. Carefully remove the pan supports from the gas hob. Place them in the sink and remove food or grease residues with a non-metallic brush and soapy water. Rinse the pan supports with water and dry them thoroughly before putting them back in place.

Warning: Extreme caution, RISK OF BURNS.

Cleaning the gas valves

Over time, it is common for gas valves to become blocked due to the accumulation of dirt (burnt grease, food residues, liquids, etc.), which can prevent gas from flowing. To prevent this from happening, clean the burner holes and the inside of the gas valves with a degreasing product.

Note: This procedure must only be carried out by a qualified technician.

6. TROUBLESHOOTING

In some cases, the faults detected can be easily solved. Before contacting the Technical Support Service, check that the gas and electricity supplies have not been cut off.

The burner does not ignite, or the flame is uneven.
Check that:
- The burner outlet holes are not obstructed.
- All parts of the burners are correctly positioned.
- There are no draughts around the burner.

The flame is extinguished when the knob is released.
Check that:
- You have pressed the control knob firmly.
- You have kept the control knob pressed for long enough. This will activate the thermocouple gas flow system.
- The thermocouple safety system hole is not obstructed.

The flame is extinguished when turning the knob to the "Minimum power" position.
Check that:
- The burner outlet holes are not obstructed.
- There are no draughts around the burner.
- You have correctly turned the knob to the "Minimum power" position.

The cookware is unstable on the hob.
Check that:
- The cookware is not deformed, and its base is completely flat.
- The cookware is properly centred on the burner.
- The pan support is properly positioned (not inverted).

If after checking the above, the gas hob still does not work properly, please contact the official Cecotec Technical Support Service.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference:
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496

Product:
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Gas Hob
Bolero Squad G 2400S Nano Glass Gas Hob
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Gas Hob
Bolero Squad G 4400S Nano Glass Gas Hob
Bolero Squad G 5400S Nano Glass Gas Hob

ERP tables

Product type	Built-in gas hob	CE PIN CODE: 2575DN33174
Class	Class 3	
Manufacturer	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - SPAIN	
Voltage/Frequency (Rated)	220-240 V AC, 50/60 Hz	

Reference	EU01_100480			
Gas type	G20 20 mbar			
Burner type	Wok	Rapid	Semi-rapid	Auxiliary
EE burner	57.05%	-	-	NA
EE gas hob	57.05%			

Reference	EU01_100484			
Gas type	G20 20 mbar			
Burner type	Wok	Rapid	Semi-rapid 1	Auxiliary
EE burner	57.05%	-	57.61%	NA
EE gas hob	57.33%			

Reference	EU01_100488			
Gas type	G20 20 mbar			
Burner type	Wok	Rapid	Semi-rapid 1	Auxiliary
EE burner	57.05%	-	57.61%	NA
EE gas hob	57.33%			

Reference	EU01_100492			
Gas type	G20 20 mbar			
Burner type	Wok	Rapid	Semi-rapid 1	Auxiliary
EE burner	57.05%	-	2 x 57.61%	NA
EE gas hob	57.42%			

Reference	EU01_100496			
Gas type	G20 20 mbar			
Burner type	Wok	Rapid	Semi-rapid 1	Auxiliary
EE burner	57.05%	54.74%	2 x 57.61%	NA
EE gas hob	56.75%			

The hobs are configured to operate with natural gas and the Energy Efficiency calculations have been performed with this gas. If modification for LPG (butane/propane) is carried out, the

Energy Evidence values may be modified.

Technical specifications may change without prior notice 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.

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic appliances and/or batteries, consumers should contact their local authorities.
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 product delivery under the terms, conditions and deadlines established by applicable regulations.
Repairs should be carried out by qualified personnel.
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The 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.

11. DECLARATION OF CONFORMITY

Document identification number: CECODOC002170 v.00
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.
Object of the declaration:

Brand: CECOTEC
Appliance description: Gas hobs
Appliance reference: A01_EU01_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497.
Appliance category: I_{2H}, $I_{2E(20)}$, $I_{2E+(20)}$, $I_{3+(28-30/37)}$, $I_{3B/P(30)}$, $I_{3B/P(37)}$, $I_{3B/P(50)}$, $I_{3P/P(37)}$, I_{2EK}, I_{2ELs}, I_{2ELw}
Gas pressure (mbar): 20 mbar, (20/25) mbar, (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 37 mbar, 50 mbar, 25 mbar, 13 mbar.

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

- ☒ 2016/426/EU
- ☒ 2011/65/EU and its amendments
- ☒ 2014/35/EU
- ☒ 66/2014/EU and its amendments
- ☒ 2014/30/EU and its amendments

References of the relevant harmonised standards used:

- ☒ EN 30-1-1:2021 +A1:2023, EN 30-2-1:2015
- ☒ EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021
- ☒ EN 60335-2-102:2016
- ☒ EN 62233:2008
- ☒ EN IEC 55014-1:2021
- ☒ EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021
- ☒ EN IEC 55014-2:2021
- ☒ EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021

The notified body number 2575, Intertek Italia SpA with address: Via Miglioli, 2/A - 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano - Italy, has carried out the conformity assessment according to MODULE B: EU-type examination - production type and issued certificate number S-2575-GAR-2233174-R3 dated 24-01-2024 and remains valid until 11-05-2028 unless suspended or withdrawn, and according to MODULE D: Conformity to type based on quality assurance of the production process, and has issued the following certificate:

The undersigned is responsible for compiling the technical file and makes this declaration on behalf of CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Signed for and on behalf of:

Alfafar (Valencia), Spain, 27/01/2025
Signed by: José Orts
Position: C.B.O



1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1
1. Brûleur auxiliaire de 1 kW
2. Brûleur semi-rapide 1,8 kW
3. Brûleur rapide de 2,4 kW
4. Brûleur wok à triple anneau de 3,4 kW
5. Aiguille d'allumage (certains modèles seulement).
6. Système de sécurité par thermocouple (uniquement pour certains modèles) : il s'active en cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur (renversement, courant d'air, etc.), en coupant automatiquement l'alimentation en gaz.
7. Boutons des brûleurs

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.

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

IMPORTANT :
A. Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
B. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur sa plaque signalétique.

C. 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 règles d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière de ventilation.
D. PRÉCAUTION : L'utilisation d'une plaque de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où elle est installée. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson fonctionne : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique.

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

Avertissement : Les instructions suivantes sont destinées à un technicien qualifié.
Important : Coupez l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.

- 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.
- 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.

Emplacement de la plaque de cuisson à gaz
Cet appareil ne doit être installé et utilisé que dans des endroits bien ventilés.

1. Assurez-vous que la pièce est équipée d'un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante) qui permet à la fumée et aux gaz de combustion de s'échapper vers l'extérieur (Img. 2).

Image 2 :
A.- Par une cheminée ou un conduit de sortie.
B.- Directement vers l'extérieur.

2. Assurez-vous que le lieu d'installation permet à l'air frais de circuler et d'entrer. Un débit d'air minimum de 2 m^3/h par kW de puissance de gaz installée est requis. L'air entrera par un conduit extérieur dont le diamètre doit être d'au moins 100 cm^2. Assurez-vous qu'il n'est pas obstrué.

Pour les modèles sans système de sécurité thermocouple, la pièce doit être équipée d'un conduit de ventilation d'un diamètre deux fois supérieur. Par exemple, un minimum de 200 cm^2. (Img. 3) La pièce peut également être ventilée indirectement par les pièces adjacentes (équipées de conduits de ventilation vers l'extérieur). Si les conditions ci-dessus ne sont pas respectées, il existe un risque d'incendie. (Img. 4)

Image 3 :
A.- Conduits de ventilation pour évacuer les gaz de combustion (pièce adjacente).

Image 4 :
A.- Extension de la distance de ventilation entre la fenêtre et le sol (pièce à ventiler).

1. En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une ventilation supplémentaire (par exemple en ouvrant une fenêtre) ou une ventilation plus efficace (par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, si elle est disponible) sera nécessaire.
2. Les gaz de pétrole liquéfiés (GPL) sont plus lourds que l'air et ont donc tendance à se concentrer dans les endroits bas où il n'y a pas de bonne ventilation. Les pièces dans

lesquelles des réservoirs de GPL sont installés doivent être ventilées vers l'extérieur afin d'éviter les fuites de gaz.

Par conséquent, ces réservoirs ne doivent pas être installés ou stockés dans des pièces ou des espaces situés au-dessous du niveau du sol (sous-sols, etc.). Ne conservez dans la pièce que le réservoir en fonctionnement et veillez à ce qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (fours, cheminées, chauffages, etc.).

Encastrement de la plaque de cuisson à gaz

La plaque de cuisson à gaz est équipée d'un dispositif de protection contre la surchauffe, de sorte que l'appareil peut être installé sur des plans de travail. Veillez toutefois à ce que la hauteur du plan de travail ne dépasse pas celle de la plaque de cuisson.

Pour une installation correcte, il faut prendre les précautions suivantes :

1. La plaque de cuisson peut être installée dans une cuisine, une salle à manger ou un salon, mais pas dans une salle de bains.
2. Les meubles situés à proximité de l'appareil et dont la hauteur est supérieure à celle du plan de travail doivent être placés à au moins 110 mm du bord de la plaque de cuisson.
3. Les meubles placés à proximité de la hotte doivent avoir une hauteur minimale de 420 mm par rapport au plan de travail. (Img. 5).
   Image 5 :
   A.- Hotte aspirante.

4. Si la plaque est installée sous un meuble, celui-ci doit se trouver à une distance d'au moins 700 mm du plan de travail.
5. Des éléments de fixation (crochets, vis) sont inclus pour placer la plaque sur un plan de travail de 20 à 40 mm d'épaisseur.

Distance requise pour l'installation de la plaque de cuisson sans hotte aspirante (Img. 6).
Distance requise pour l'installation de la plaque de cuisson sous une hotte aspirante (Img. 7).

Modèle	A	B
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

Les dimensions de l'installation sont indiquées dans l'image 8.

Note : Utilisez les crochets inclus dans le sac d'accessoires comme indiqué dans l'image 9.
Image 9 :
A.- Position du crochet pour un plan de travail de 20 mm d'épaisseur.
B.- Position du crochet pour un plan de travail de 30 mm d'épaisseur.
C.- Position du crochet pour un plan de travail de 40 mm d'épaisseur.

6. Si la plaque de cuisson à gaz n'est pas installée sur un four encastré, il est nécessaire de placer une planche de bois pour l'isoler. Cette planche doit être placée à au moins 20 mm de la partie inférieure de la plaque.

Important : Lors de l'installation de la plaque de cuisson sur un four encastré, le four doit être placé sur deux lattes de bois. En cas d'installation sur un plateau de table, n'oubliez pas de laisser un espace d'au moins 45 x 560 mm entre le plateau de table et la partie arrière (Img. 10).

Si vous installez la plaque de cuisson sur un four encastré non ventilé, assurez-vous qu'il dispose d'entrées et de sorties d'air permettant de ventiler correctement l'intérieur de l'appareil (Img. 11).

Raccordement au gaz
La plaque de cuisson doit être raccordée à l'alimentation en gaz par un technicien qualifié. Lors de l'installation, il est essentiel d'installer un robinet de gaz approuvé afin d'isoler l'alimentation de la plaque de cuisson et de faciliter le démontage ou l'entretien postérieur. Le raccordement de la plaque de cuisson au réseau de gaz ou de GPL doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur et seulement après avoir vérifié qu'elle convient au type de gaz à utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les instructions du paragraphe « Adaptation aux différents types de gaz ». En cas de raccordement à un réservoir de GPL, utilisez des régulateurs de pression conformément à la réglementation en vigueur.
Important : Pour une régulation correcte de l'utilisation du gaz et une plus longue durée de vie de la plaque, assurez-vous que la pression du gaz est réglée sur les valeurs indiquées dans le tableau 1 « Spécifications des brûleurs et des injecteurs ».

Raccordement à un tube rigide (cuivre ou acier)
- Le raccordement à l'alimentation en gaz doit être effectué de manière à ne pas créer de points de tension sur aucune partie de la plaque de cuisson à gaz.
- La plaque est équipée d'un coude et d'un joint d'alimentation en gaz.
- Retirez le coude et remplacez le joint.
- Utilisez un coude fileté de 1/2 pouces pour raccorder la plaque à gaz à la bouteille.

Raccordement à un tuyau flexible métallique

- Utilisez un coude fileté de 1/2 pouces pour raccorder la plaque à gaz au tube. Utilisez uniquement des tuyaux/tubes et des joints conformes aux normes en vigueur. La longueur maximale des tubes flexibles ne doit pas dépasser 2000 mm. Une fois le raccordement effectué, veillez à ce que le tube flexible métallique n'entre pas en contact avec des pièces mobiles et ne soit pas écrasé.

Contrôle de l'étanchéité

- Une fois la plaque de cuisson installée, vérifiez l'étanchéité des raccords de gaz à l'aide d'eau savonneuse (jamais de feu).

Connexion électrique

La plaque de cuisson est équipée d'un câble d'alimentation tripolaire conçu pour être utilisé avec du courant alternatif, conformément aux instructions figurant sur la plaque signalétique située sous la plaque. Le câble de mise à la terre est jaune et vert.
En cas d'installation sur un four électrique encastré, les connexions électriques de la plaque de cuisson et du four doivent être séparées, pour des raisons de sécurité et de commodité en cas de démontage ultérieur.

Connexion électrique de la plaque de cuisson à gaz

Branchez le câble d'alimentation sur une prise standard compatible avec la puissance indiquée sur la plaque signalétique ou branchez-le directement sur le secteur. Dans ce dernier cas, un interrupteur unipolaire doit être installé entre la plaque de cuisson à gaz et le réseau électrique, avec une séparation minimale des contacts de 3 mm. Cela doit être fait conformément aux normes de sécurité en vigueur (l'interrupteur ne doit pas interrompre la ligne de mise à la terre). Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ne jamais atteindre une température supérieure à 50 °C par rapport à la température ambiante.
Avant d'effectuer la connexion, assurez-vous que :

- Le fusible et l'alimentation peuvent supporter la puissance requise par la plaque à gaz.
- Le système d'alimentation électrique est doté d'un système de mise à la terre conforme à la réglementation en vigueur.
- La prise ou l'interrupteur sont facilement accessibles.

Les fils du câble principal sont codés par couleur comme suit :
Vert / Jaune : terre
Bleu : Neutre
Marron : Phase
Si les couleurs des fils ne correspondent pas aux couleurs des bornes de votre prise :

- Connectez le fil vert/jaune à la borne « E », DSC09813 ou à la borne verte ou verte et jaune.
- Connectez le fil marron à la borne « L » ou rouge.
- Connectez le fil bleu à la borne « N » ou noire.

4. FONCTIONNEMENT

La position du brûleur à gaz correspondant est indiquée sur chaque bouton.

Brûleurs
- Les brûleurs possèdent des tailles et des puissances différentes.
- Choisissez celui qui convient le mieux au diamètre de l'ustensile de cuisson utilisé.
- La puissance du brûleur peut être réglée à l'aide du bouton correspondant en utilisant l'un des réglages suivants :

Arrêt	
Puissance maximale	
Puissance minimale	

Modèles avec système de sécurité thermocouple
Appuyez et tournez le bouton pour allumer le brûleur. Appuyez pendant environ 6 secondes après l'allumage de la flamme.

Modèles avec aiguille d'allumage
Appuyez d'abord sur le bouton d'allumage électronique, identifié par le symbole , puis appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de puissance maximale.

Allumer un brûleur
Appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de puissance maximale. Maintenez-le appuyé jusqu'à ce que des étincelles se produisent et que la flamme du brûleur s'allume.

Avertissement : Si la flamme s'éteint accidentellement pendant le fonctionnement, coupez l'alimentation en gaz à l'aide du bouton et attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

Éteindre un brûleur
Tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt ○ .

Ustensiles appropriés
Pour économiser de l'énergie et éviter les dommages, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

- Utilisez des ustensiles de taille adaptée à chaque brûleur (voir le tableau ci-joint). Veillez à ce que la flamme ne touche pas les parois de l'ustensile.
- Utilisez des ustensiles à fond plat et veillez à toujours cuisiner avec le couvercle.
- Les réglages de cuisson recommandés (puissance maximale, moyenne ou minimale) dépendront de l'utilisation et du type d'aliment, ainsi que du matériau des ustensiles utilisés.

Brûleur	**Ø Diamètre des ustensiles de cuisson (cm)**
Brûleur auxiliaire	10-14
Brûleur semi-rapide	16-20
Brûleur rapide	22-24
Brûleur Wok à triple anneau	24-26

Tableau 1 : Spécifications sur les brûleurs et sur les injecteurs

Adaptation de la plaque de cuisson à gaz selon le type de gaz

	Gaz naturel G20		**Butane G30**		**Propane G31**	
Brûleur	**Charge thermique (kW)**	**Injecteur 1/100 (mm)**	**Charge thermique (kW)**	**Injecteur 1/100 (mm)**	**Charge thermique (kW)**	**Injecteur 1/100 (mm)**
Auxiliaire	1	71	1	52	1	52
Semi-rapide	1,80	97	1,8	67	1,8	67
Rapidement	2,40	110	2,40	77	2,40	77
Wok à triple anneau	3,40	125	3,40	93	3,40	93
Pression d'alimentation	20 mbar		30 mbar		37 mbar	

P.C.I.G20	37,78 MJ/m^3	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m^3
P.C.I.G25	32,49 MJ/m^3	P.C.I.G27	30,98 MJ/m^3
P.C.I.G2.350	27,20 MJ/ m^3	P.C.I.G30	49,47 MJ/kg

À 15 °C et 1013 mbar - gaz sec

Remplacement de l'injecteur du brûleur : desserrez l'injecteur à l'aide d'un outil approprié (non fourni).
Placez le nouvel injecteur dans le brûleur en fonction du type de gaz utilisé (voir tableau 1). Img.12

Note : Après d'adapter la plaque de cuisson à un autre type de gaz, assurez-vous d'avoir collé sur celle-ci une étiquette contenant ces informations.

Tableau 2 : Changement du type de gaz

Régulation du débit de gaz par la vanne

Brûleur	Flamme	Changement du GPL au gaz naturel	Changement du gaz naturel au GPL
Brûleurs	Grande flamme	Remplacez l'injecteur du brûleur conformément aux instructions du tableau 1.	Remplacez l'injecteur du brûleur conformément aux instructions du tableau 1.
	Flamme courte	Tournez la vis de réglage (Img. 13) pour régler la flamme.	Tournez la vis de réglage (Img. 13) pour régler la flamme.

Réglage de la vanne et du débit de gaz
Pour régler la vanne de gaz et réguler la flamme, tournez d'abord le bouton sur la position de puissance minimale.
Retirez le bouton et réglez la flamme à l'aide d'un petit tournevis. (Img. 13)

Pour vérifier si la flamme a atteint l'intensité souhaitée, allumez le brûleur à puissance maximale pendant 10 minutes. Tournez ensuite le bouton sur la position de puissance minimale. La flamme ne doit pas s'éteindre ou se diriger vers l'injecteur. Si cela se produit, réglez à nouveau la vanne de gaz.

Sélectionner la taille de la flamme
Si la combustion est efficace, la couleur de la flamme doit être bleu foncé à l'extérieur et légèrement plus claire à l'intérieur. La taille de la flamme dépend de la position du bouton correspondant.

Consultez l'image 14 pour connaître les différentes positions de fonctionnement (sélection de la taille de la flamme). Au début de la cuisson, tournez le bouton sur la position de puissance maximale pour activer la grande flamme. De cette manière, l'ustensile de cuisson chauffera plus rapidement. Tournez ensuite le bouton sur la position de puissance minimale pour activer la flamme courte et maintenir la cuisson. Il est recommandé de régler progressivement la taille de la flamme.
Image 14 :

A.- Grande flamme (puissance maximale).
B.- Flamme courte (puissance minimale).
C.- Arrêt.

Il est interdit de régler la flamme entre les positions « ARRÊT » et « PUISSANCE MAXIMALE »

Respectez les consignes d'économie d'énergie suivantes :
- Utilisez la plaque correctement.
- Choisissez le brûleur adapté à la taille de l'ustensile.
- Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés.
- L'utilisation d'ustensiles de cuisson adaptés permet d'économiser jusqu'à 60 % d'énergie.
- Lorsque la plaque de cuisson est utilisée correctement et que vous choisissez la taille de la flamme appropriée, vous pouvez économiser jusqu'à 60 % d'énergie.
- Pour que la plaque de cuisson fonctionne efficacement et consomme moins d'énergie, il est essentiel de maintenir les brûleurs propres (en particulier les orifices de flamme et les injecteurs).

Tableau 3 : Adaptation aux différents types de gaz

Catégorie de l'appareil : I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ $II_2ELWLS3B/P$ $II_2ELL_3B/$

Brûleur	Type de gaz	Pression d'alimentation	Diamètre de l'injecteur
		mbar	1/100mm
Auxiliaire	Gaz naturel G20	20	71
	Butane G30	30	52
	Propane G37	37	47
		50	45
Semi-rapide	Gaz naturel G20	20	97
	Butane G30	30	67
	Propane G37	37	64
		50	59
Rapidement	Gaz naturel G20	20	110
	Butane G30	30	77
	Propane G37	37	73
		50	67
Wok à triple anneau	Gaz naturel G20	20	125
	Butane G30	30	93
	Propane G37	37	88
		50	82

	Charge thermique nominale				Charge thermique réduite	
	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
	—	95	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	—	171	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	—	228	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290

Tableau 4 : Alimentation en gaz et classification par pays

Catégorie du gaz	Pression d'alimentation	Pays
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar, G30-G31 (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Cette plaque à gaz est conforme aux directives européennes suivantes :

- 73/23/CEE du 19/02/73 (matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension) et modifications ultérieures.
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications ultérieures.
- 90/396/CEE du 29/06/90 (appareils à gaz) et modifications ultérieures.
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications ultérieures.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la plaque de cuisson à gaz du réseau électrique. Pour prolonger la durée de vie de la plaque de cuisson, il est essentiel de la nettoyer régulièrement. Pour ce faire, tenez compte de ce qui suit :

- Les parties émaillées et la surface en verre (uniquement sur certains modèles) doivent être nettoyées à l'eau tiède. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des substances corrosives qui pourraient endommager l'émail ou rayer le verre.
- Les éléments amovibles du brûleur doivent être lavés à l'eau tiède et avec du liquide vaisselle neutre après chaque utilisation. Veillez à éliminer les résidus alimentaires incrustés.
- L'aiguille d'allumage automatique doit être nettoyée régulièrement à l'aide d'une brosse non métallique. Après le nettoyage, vérifiez que l'allumage s'effectue normalement.
- La surface en acier inoxydable et les autres pièces en fer peuvent être endommagées au contact d'une eau à forte concentration de calcaire ou de produits de nettoyage corrosifs (contenant du phosphore). Pour prolonger leur durée de vie, il est recommandé de les rincer à l'eau chaude et de bien les sécher pour éliminer la présence de gouttes ou d'autres liquides.
- Après chaque utilisation, essuyez la surface de la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer la poussière ou les restes de nourriture. La surface en verre (certains modèles seulement) doit être nettoyée régulièrement avec de l'eau tiède et des produits de nettoyage non corrosifs.

- Éliminez d›abord les restes de nourriture ou de graisse à l›aide d›un grattoir pour vitrocéramique (non fourni). (Img. 15).

Important : Faites attention, RISQUE DE COUPURES.

- Pendant que la surface est encore chaude, utilisez un produit de nettoyage approprié et du papier absorbant pour la nettoyer. Essuyez-la ensuite avec un chiffon humide et séchez-la soigneusement.

Important : Faites attention, RISQUE DE BRÛLURES.

- Retirez toute feuille d'aluminium ou de plastique restante et enlevez immédiatement tout sucre fondu ou aliment à forte teneur en sucre qui aurait été répandu sur la surface.
- N'utilisez pas de tampons en laine d'acier ni de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs tels que les nettoyants en spray.
- Laissez les grilles refroidir légèrement. Retirez soigneusement les grilles de la plaque de cuisson. Placez-les dans l'évier et éliminez tout résidu de nourriture ou de graisse à l'aide d'une brosse non métallique et du liquide vaisselle. Rincez les grilles à l'eau et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

Important : Faites attention, RISQUE DE BRÛLURES.

Nettoyage des vannes de gaz
Avec le temps, il est fréquent que les vannes de gaz soient obstruées par l'accumulation de saleté (graisse brûlée, restes de nourriture, liquides, etc.), ce qui peut empêcher la sortie du gaz. Pour éviter cela, nettoyez les orifices du brûleur et l'intérieur des vannes de gaz avec un produit dégraissant.

Note Cette procédure ne peut être effectuée que par un technicien qualifié.

6. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Dans certains cas, les problèmes détectés peuvent être facilement résolus. Avant de contacter le Service d'Assistance Technique, vérifiez que le gaz et l'électricité n'ont pas été coupés.

Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme
Vérifiez que :
- Les orifices du brûleur ne sont pas obstrués.
- Toutes les pièces des brûleurs sont correctement placées.
- Il n'y a pas de courant d'air autour du brûleur.

La flamme s'éteint lorsque le bouton est relâché.
Vérifiez que :
- Vous avez bien appuyé sur le bouton.
- Vous avez maintenu le bouton enfoncé suffisamment longtemps. Cela activera le système de thermocouple du débit de gaz.
- L'orifice du système de sécurité du thermocouple n'est pas obstrué.

La flamme s'éteint lorsque vous tournez le bouton sur la position de puissance minimale
Vérifiez que :
- Les orifices du brûleur ne sont pas obstrués.
- Il n'y a pas de courant d'air autour du brûleur.
- Vous avez correctement tourné le bouton sur la position de puissance minimale.

L'ustensile est instable sur la plaque de cuisson
Vérifiez que :
- L'ustensile n'est pas déformé et sa base est complètement plate.
- L'ustensile est correctement placé au centre du brûleur.
- La grille est correctement placée (pas à l'envers).

Si, après avoir vérifié tous les points ci-dessus, la plaque de cuisson à gaz ne fonctionne toujours pas correctement, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence :
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496

Produit :
Plaque de cuisson à gaz Bolero Squad G 1400S Nano Glass
Plaque de cuisson à gaz Bolero Squad G 2400S Nano Glass
Plaque de cuisson à gaz Bolero Squad G 3400S Nano Glass
Plaque de cuisson à gaz Bolero Squad G 4400S Nano Glass
Plaque de cuisson à gaz Bolero Squad G 5400S Nano Glass

Tableaux ERP

Type de produit	Plaque de cuisson gaz encastrable	CE CODE PIN : 2575DN33174
Classe	Classe 3	
Fabricant	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar, Valencia (Espagne)	
Voltage/fréquence (Nominal (e))	AC 220-240 V, 50/60 Hz	

Référence	EU01_100480			
Type de gaz	G20 @ 20mbar			
Type de brûleur	Wok	Rapidement	Semi-rapide	Auxiliaire
EE brûleur	57,05 %	-	-	NA
EE plaque de cuisson à gaz	57,05 %			

Référence	EU01_100484			
Type de gaz	G20 @ 20mbar			
Type de brûleur	Wok	Rapidement	Semi-rapide 1	Auxiliaire
EE brûleur	57,05 %	-	57,61 %	NA
EE plaque de cuisson à gaz	57,33 %			

Référence	EU01_100488			
Type de gaz	G20 @ 20mbar			
Type de brûleur	Wok	Rapidement	Semi-rapide 1	Auxiliaire
EE brûleur	57,05 %	-	57,61 %	NA
EE plaque de cuisson à gaz	57,33 %			

Référence	EU01_100492			
Type de gaz	G20 @ 20mbar			
Type de brûleur	Wok	Rapidement	Semi-rapide 1	Auxiliaire
EE brûleur	57,05 %	-	2 x 57,61 %	NA
EE plaque de cuisson à gaz	57,42 %			

Référence	EU01_100496			
Type de gaz	G20 @ 20mbar			
Type de brûleur	Wok	Rapidement	Semi-rapide 1	Auxiliaire
EE brûleur	57,05 %	54,74 %	2 x 57,61 %	NA
EE plaque de cuisson à gaz	56,75 %			

Les plaques de cuisson sont configurées pour fonctionner au gaz naturel et les calculs d'efficacité énergétique ont été effectués avec du gaz naturel. Si la modification est effectuée pour le GPL (butane/propane), les valeurs d'efficacité énergétique peuvent être modifiées.

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

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales. Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.
Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

9. GARANTIE ET SAV

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

10. COPYRIGHT

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

11. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Numéro d'identification : CECODOC002170 v.00
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_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497.
Catégorie de l'appareil : I_{2H}, $I_{2E(20)}$, $I_{2E+(20)}$, $I_{3+(28-30/37)}$, $I_{3B/P(30)}$, $I_{3B/P(37)}$, $I_{3B/P(50)}$, $I_{3P/P(37)}$, I_{2EK}, I_{2ELs}, I_{2ELw}
Pression du gaz (mbar) : 20 mbar, (20/25) mbar, (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 37 mbar, 50 mbar, 25 mbar, 13 mbar.

L'objet de la déclaration décrite ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

- ☒ 2016/426/UE
- ☒ 2011/65/UE et ses amendements
- ☒ 2014/35/UE
- ☒ 66/2014/UE et ses amendements
- ☒ 2014/30/UE et ses amendements

Références aux normes harmonisées applicables utilisées :

- ☒ EN 30-1-1:2021 +A1:2023, EN 30-2-1:2015
- ☒ EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021
- ☒ EN 60335-2-102:2016
- ☒ EN 62233:2008
- ☒ EN IEC 55014-1:2021
- ☒ EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021
- ☒ EN IEC 55014-2:2021
- ☒ EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021

L'organisme notifié avec le numéro 2575, Intertek Italia SpA avec adresse : Via Miglioli, 2/A - 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano - Italy, a effectué une évaluation de la conformité selon le MODULE B : Examen de type UE - type de production et a émis le certificat numéro S-2575-GAR-2233174-R3 daté du 24-01-2024 et reste valable jusqu'au 11-05-2028 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 :

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 :



1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1
1. Zusatzbrenner mit 1 kW
2. Halbschnellbrenner mit 1,8 kW
3. Schnellbrenner mit 2,4 kW
4. 3,4-kW-Wokbrenner mit Dreifachring
5. Zündnadel (nur bei einigen Modellen)
6. Thermoelement-Sicherheitssystem (nur bei einigen Modellen): Wird aktiviert, wenn die Brennerflamme versehentlich erlischt (durch Verschütten, Luftzug usw.), und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.
7. Bedienelemente für die Brenner.

HINWEIS:
Abbildung 1 ist eine allgemeine grafische Darstellung aller in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Gas-Kochfeldmodelle.
Jedes Kochfeld kann sich in der Anzahl und Anordnung der Brenner und Bedienelemente unterscheiden.

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entsprechend recycelt werden.
- 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.

Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.

WICHTIG:

A. Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gasdrucks) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.
B. Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf seinem Typenschild angegeben.
C. Dieses Gaskochfeld ist nicht an eine Abgasanlage angeschlossen. Er ist gemäß den geltenden Installationsvorschriften zu installieren und anzuschließen. Den einschlägigen Belüftungsanforderungen ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.
D. VORSICHT: Die Verwendung eines Gaskochfelds erzeugt Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte in dem Raum, in dem es installiert ist. Achten Sie auf eine gute Belüftung des Raums, insbesondere wenn das Kochfeld in Betrieb ist: Halten Sie die natürlichen Lüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Lüftungsvorrichtung.

Verpackungsinhalt

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

3. MONTAGE

Warnung: Die folgenden Anweisungen sind für einen qualifizierten Techniker bestimmt.
Wichtig: Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.

- Die Installation muss von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.
- Der Installateur muss Ihnen zeigen, wo sich das Gasventil befindet und wie es im Notfall geschlossen werden kann.
- Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme unbedingt das gesamte Verpackungsmaterial vom Kochfeld, um mögliche Brände zu vermeiden.
- Beachten Sie die in dieser Anleitung angegebenen Mindestabstände zu brennbaren Oberflächen. Diese müssen mit den Angaben auf dem Typenschild und den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen 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 Aufstellort 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.

- SCHNITTGEFAHR. Beachten Sie, dass die Kanten von Kochfeldern aus Edelstahl Schnittverletzungen verursachen können. Seien Sie bei der Handhabung besonders vorsichtig.

Platzierung des Gaskochfelds
Dieses Gerät sollte nur in gut belüfteten Räumen aufgestellt und verwendet werden.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Raum mit einer mechanischen Lüftungsanlage (Dunstabzugshaube) ausgestattet ist, der Rauch und Verbrennungsgase nach außen ableitet (Abb. 2).

Legende Abbildung 2:
A. - Über einen Schornstein oder Abzug.
B.- Direkt nach außen.

2. Stellen Sie sicher, dass der Aufstellungsort die Zirkulation und den Einlass von Frischluft ermöglicht. Es ist ein Mindestluftdurchsatz von 2 m^3/h pro kW installierter Gasleistung erforderlich. Die Luft wird über einen Außenkanal mit einem Durchmesser von mindestens 100 cm^2 zugeführt. Achten Sie darauf, dass dieser nicht verstopft wird.

Bei Modellen ohne Thermoelement-Sicherheitssystem muss der Raum mit einem Lüftungskanal mit doppeltem Durchmesser ausgestattet werden. Achten Sie darauf, dass dieser nicht blockiert wird, z. B. mit mindestens 200 cm^2. (Abb. 3) Andernfalls kann der Raum indirekt über die angrenzenden Räume belüftet werden (die mit nach außen führenden Lüftungskanälen ausgestattet sind). Wenn die oben genannten Anforderungen nicht erfüllt werden, besteht Brandgefahr. (Abb.4)

Legende Abbildung 3:
A. Lüftungskanäle zur Ableitung der Verbrennungsgase (angrenzender Raum).

Legende Abbildung 4:
A. Vergrößerung des Lüftungsabstands zwischen Fenster und Boden (zu belüftender Raum).

1. Bei intensiver und längerer Nutzung des Geräts ist eine zusätzliche Belüftung (z. B. Öffnen eines Fensters) oder eine wirksamere Belüftung (z. B. Erhöhung der Leistung der mechanischen Belüftung, falls vorhanden) erforderlich.
2. Flüssiggase (LPG) sind schwerer als Luft und konzentrieren sich daher in tiefem gelegenem Räumen, in denen es keine gute Belüftung gibt. Räume, in denen Flüssiggasbehälter aufgestellt werden, müssen mit einer Außenentlüftung versehen sein, um ein Entweichen von Gas zu verhindern.
   Daher dürfen diese Tanks nicht in Räumen unter dem Boden (Keller usw.) aufgestellt oder gelagert werden. Es wird empfohlen, nur den Behälter im Raum zu lassen, der gerade in Betrieb ist, und sicherzustellen, dass er sich nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Backofen, Kamin, Heizofen usw.) befindet.

Einbau des Gaskochfelds

Das Gaskochfeld ist mit einer Überhitzungsschutzvorrichtung ausgestattet, so dass das Gerät auf Arbeitsplatten installiert werden kann. Achten Sie jedoch darauf, dass die Höhe der letzteren nicht die des Kochfelds übersteigt.

Für eine korrekte Installation sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Das Kochfeld kann in einer Küche, einem Esszimmer oder einem Wohnzimmer installiert werden, jedoch nicht in einem Badezimmer.
2. Möbel in der Nähe des Geräts, die höher als die Arbeitsplatte sind, müssen mindestens 110 mm von der Kante des Kochfelds entfernt stehen.
3. Schränke, die sich in der Nähe der Dunstabzugshaube befinden, müssen eine Mindesthöhe von 420 mm über der Arbeitsplatte haben. (Abb.5).
   Legende Abbildung 5:
   A.- Dunstabzugshaube.

4. Wenn das Kochfeld unter einem Schrank installiert wird, muss dieser einen Mindestabstand von 700 mm zur Arbeitsplatte haben.
5. Befestigungselemente (Haken, Schrauben) zur Anbringung des Kochfelds auf einer Arbeitsplatte mit einer Stärke von 20 bis 40 mm sind enthalten.

Erforderlicher Abstand für den Einbau des Kochfeldes ohne Dunstabzugshaube (Abb. 6).
Erforderlicher Abstand für die Installation des Kochfelds unter einer Dunstabzugshaube (Abb. 7).

Modell	A	B
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

Die Einbaumaße sind in Abbildung 8 dargestellt.

Hinweis: Verwenden Sie die in der Zubehörtasche enthaltenen Haken wie in Abbildung 9 dargestellt.
Legende Abbildung 9:
A. - Position des Hakens für eine 20 mm dicke Arbeitsplatte.
B. - Position des Hakens für eine 30 mm dicke Arbeitsplatte.
C. - Position des Hakens für eine 40 mm dicke Arbeitsplatte.

6. Wenn das Gaskochfeld nicht auf einem Einbaubackofen installiert wird, muss eine Holzplatte als Isolierung eingefügt werden. Diese Platte muss mindestens 20 mm vom unteren Teil des Kochfelds entfernt sein.

Wichtig: Bei der Installation des Kochfeldes auf einem Einbaubackofen muss dieser auf zwei Holzlatten gestellt werden. Bei der Aufstellung auf einer Platte ist ein Abstand von mindestens 45 x 560 mm zwischen Platte und Rückwand einzuhalten (Abb. 10).

Wenn Sie das Kochfeld auf einem unbelüfteten Einbaubackofen installieren, achten Sie darauf, dass dieser über Luftein- und -auslässe verfügt, um das Geräteinnere ausreichend zu belüften (Abb. 11).

Gasanschluss
Das Kochfeld muss von einem qualifizierten Techniker an die Gasversorgung angeschlossen werden. Bei der Installation muss unbedingt ein zugelassenes Gasschloss angebracht werden, um die Versorgung des Kochfelds zu unterbrechen und dessen spätere Entfernung oder Wartung zu erleichtern. Der Anschluss des Kochfelds an das Gas- oder Flüssiggasnetz muss gemäß den geltenden Vorschriften und erst nach Überprüfung der Eignung für die Art des zu verwendenden Gases erfolgen. Andernfalls sind die Anweisungen im Abschnitt «Anpassung an verschiedene Gasarten» zu befolgen. Bei Anschluss an einen LPG-Tank sind Druckregler zu verwenden, die den geltenden Vorschriften entsprechen.
Wichtig: Für eine korrekte Regulierung des Gasverbrauchs und eine längere Lebensdauer des

Gaskochfelds muss der Gasdruck mit den in Tabelle 1 «Brenner- und Injektorspezifikationen» angegebenen Werten übereinstimmen.

Anschluss mit starrem Rohr (Kupfer oder Stahl)

- Der Anschluss an die Gasversorgung muss so erfolgen, dass an keinem Teil des Gaskochfeldes Spannungspunkte entstehen.
- Das Kochfeld ist mit einem Winkelstück und einer Dichtung für die Gasversorgung ausgestattet.
- Entfernen Sie das Winkelstück und ersetzen Sie die Dichtung.
- Verwenden Sie ein 1/2"-Gewindewinkelstück, um den Gaskocher an die Gasflasche anzuschließen.

Anschluss mit einem flexiblen Metallrohr

- Verwenden Sie ein 1/2"-Gewindewinkelstück, um die Gaskochplatte an das Rohr anzuschließen Verwenden Sie nur Rohre und Dichtungen, die den geltenden Vorschriften entsprechen. Die maximale Länge der flexiblen Rohre darf 2000 mm nicht überschreiten. Vergewissern Sie sich nach dem Anschließen, dass der flexible Metallschlauch keine beweglichen Teile berührt und nicht gequetscht wird.

Dichtheitsprüfung

- Prüfen Sie nach der Installation des Kochfelds die Dichtheit der Gasanschlüsse mit Seifenwasser (niemals mit Feuer).

Stromanschluss

Das Gaskochfeld ist mit einem dreipoligen Netzkabel ausgestattet, das für Wechselstrom ausgelegt ist, wie auf dem Etikett unter dem Kochfeld angegeben. Das Erdungskabel ist gelb und grün.

Bei der Installation auf einem Einbaubackofen müssen die elektrischen Anschlüsse des Kochfelds und des Backofens unabhängig voneinander sein, nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch, um sie später leichter entfernen zu können.

Elektrischer Anschluss des Gaskochfelds

Schließen Sie das Netzkabel an eine Standardsteckdose an, die für die auf dem Typenschild angegebene Leistung ausgelegt ist, oder schließen Sie es direkt an das Stromnetz an. Im letzteren Fall muss zwischen dem Kochfeld und dem Stromnetz ein einpoliger Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten angebracht werden. Richten Sie ihn gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften ein (der Schalter darf die Erdungsleitung nicht unterbrechen). Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es niemals eine Temperatur von mehr als 50 ℃ über der Umgebungstemperatur erreicht.

Vergewissern Sie sich, bevor Sie die Verbindung herstellen, dass:

- Die Sicherung und die Stromversorgung können die von dem Gaskochfeld benötigte Leistung aufnehmen.

- Das elektrische Versorgungssystem ist mit einem Erdungssystem ausgestattet, das den geltenden Vorschriften entspricht.
- Der Stecker oder Schalter ist leicht zugänglich.

Die Adern des Hauptkabels sind wie folgt farblich gekennzeichnet:
Grün / Gelb = Erdung
Blau = Neutral
Braun = Phase
Falls die Farben der Drähte nicht mit denen der Anschlüsse Ihres Steckers übereinstimmen:
- Schließen Sie den grün/gelben Draht an den Anschluss „E“ an, ⏚ oder grün oder grün und gelb.
- Verbinden Sie das braune Kabel mit dem «L» oder der roten Klemme.
- Verbinden Sie das blaue Kabel mit dem «N» oder der schwarzen Klemme.

4. BEDIENUNG

Die Stellung des entsprechenden Gasbrenners ist auf jedem Drehknopf angegeben.

Gasbrenner
- Die Brenner unterscheiden sich in Größe und Leistung.
- Wählen Sie den passenden Durchmesser für das verwendete Kochgeschirr.
- Die Leistung des Brenners kann mit dem entsprechenden Bedienelement mithilfe einer der folgenden Einstellungen reguliert werden:

Ausgeschaltet	○
Höchstleistung	✳ 🔥
Mindestleistung	· 🔥

Bei Modellen mit Thermoelement-Sicherheitssystem
Drücken und drehen Sie den Knopf, um den Brenner anzuzünden. Halten Sie es nach dem Entzünden der Flamme etwa 6 Sekunden lang fest gedrückt.

Bei Modellen mit Zündnadel
Drücken Sie zunächst die elektronische Einschalttaste, gekennzeichnet durch das Symbol ✳, dann drücken Sie den entsprechenden Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „Maximale Leistung".

Anzünden eines Brenners
Drücken Sie das entsprechende Bedienelement und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn in die Position „Maximale Leistung". Halten Sie den Knopf gedrückt, bis Funken entstehen und die Flamme des Brenners zündet.

Warnung: Wenn die Flamme während des Betriebs versehentlich erlischt, schalten Sie die Gaszufuhr mit dem Regler aus und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner wieder anzünden.

Löschung eines Brenners
Drehen Sie den entsprechenden Regler im Uhrzeigersinn in die Position „Aus" ○ .

Geeignete Utensilien
Beachten Sie die folgenden Hinweise, um Energie zu sparen und Schäden zu vermeiden:
- Verwenden Sie für jeden Brenner Utensilien von geeigneter Größe (siehe beigefügte Tabelle). Achten Sie darauf, dass die Flamme nicht den Rand der Pfanne berührt.
- Verwenden Sie Utensilien mit flachem Boden und achten Sie darauf, immer mit Deckel zu kochen.
- Die empfohlenen Kochstufen (maximale, mittlere oder minimale Leistung) hängen von der Verwendung und der Art der Lebensmittel sowie vom Material der verwendeten Töpfe ab.

Brenner	**Ø Durchmesser des Kochgeschirrs (cm)**
Hilfsbrenner	10-14
Halbschnellbrenner	16-20
Schnellbrenner	22-24
Wokbrenner mit Dreifachring	24-26

Tabelle 1: Brenner- und Injektorspezifikationen

Anpassung des Gaskochfelds an die Gasart

	Erdgas G20		**Butan G30**
Brenner	**Wärmebelastung (kW)**	**Injektor 1/100 (mm)**	**Wärmebelastung (kW)**
Hilfsinjektor	1	71	1
Normalbrenner	1,80	97	1,8
Schnell	2,40	110	2,40
Dreifach-Kronen-Wok	3,40	125	3,40
Versorgungsdruck	20 mbar		30 mbar

P.C.I.G20	37,78 MJ/m³	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m³
P.C.I.G25	32,49 MJ/m³	P.C.I.G27	30,98 MJ/m³
P.C.I.G2.350	27,20 MJ/ m³	P.C.I.G30	49,47 MJ/kg

Bei 15 °C und 1013 mbar - Trockengas

Auswechseln des Brenner-Injektors: Lösen Sie den Injektor mit einem geeigneten Werkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten).
Setzen Sie den neuen Brenner je nach verwendetem Gastyp (siehe Tabelle 1) in den Brenner ein. Abb.12

Hinweis: Nach der Umstellung des Kochfeldanschlusses auf eine andere Gasart muss das Gerät mit einem entsprechenden Hinweis versehen werden.

		Propan G31	
	Injektor 1/100 (mm)	**Wärmebelastung (kW)**	**Injektor 1/100 (mm)**
	52	1	52
	67	1,8	67
	77	2,40	77
	93	3,40	93
		37 mbar	

Tabelle 2: Umstellung der Gasart

Einstellung des Gasdurchflusses über das Ventil

Brenner	**Flamme**	**Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas**	**Wechsel von Erdgas zu Flüssiggas**
Gasbrenner	Hoge Flamme	Ersetzen Sie den Brennerinjektor gemäß den Anweisungen in Tabelle 1.	Ersetzen Sie den Brennerinjektor gemäß den Anweisungen in Tabelle 1.
	Kurze Flamme	Drehen Sie die Einstellschraube (Abb. 13), um die Flamme zu regulieren.	Drehen Sie die Einstellschraube (Abb. 13), um die Flamme zu regulieren.

Ventil- und Gasdurchsatzeinstellung
Um das Gasventil einzustellen und die Flamme zu regulieren, drehen Sie zunächst den Drehknopf auf die Position „Mindestleistung".
Entfernen Sie den Regler und stellen Sie die Flamme mit einem kleinen Schraubendreher ein. (Abb.13)

Um zu überprüfen, ob die Flamme die gewünschte Intensität erreicht hat, schalten Sie den Brenner für 10 Minuten auf die Position „Maximale Leistung". Drehen Sie dann den Drehknopf auf die Position „Maximale Leistung". Die Flamme darf nicht erlöschen oder sich in Richtung des Injektors bewegen. Setzen Sie in diesem Fall das Gasventil zurück.

Auswahl der Flamme
Bei effizienter Verbrennung sollte die Flamme außen tiefblau und innen etwas heller sein. Die Größe der Flamme hängt von der Stellung des entsprechenden Knopfes ab.

Die verschiedenen Betriebspositionen (Auswahl der Flammengröße) sind in Abbildung 14 dargestellt. Drehen Sie den Regler zu Beginn des Kochvorgangs auf die Position „Maximale Leistung", um die große Flamme zu aktivieren. Auf diese Weise wird das Gefäß schneller erwärmt. Drehen Sie den Regler dann auf die Position „Mindestleistung", um die kleine Flamme zu aktivieren und den Kochvorgang fortzusetzen. Es wird empfohlen, die Flammengröße schrittweise einzustellen.
Legende Abbildung 14:

A.- Lange Flamme (maximale Leistung).
B.- Kurze Flamme (Mindestleistung).
C.- Aus.

Es ist verboten, die Flamme zwischen den Positionen „Aus" und „Maximale Leistung" einzustellen.

Bitte beachten Sie die folgenden Energiespartipps:
- Verwenden Sie das Kochfeld ordnungsgemäß.
- Wählen Sie den richtigen Brenner für die Größe des Gefäßes.
- Verwenden Sie geeignete Kochutensilien.
- Bei der Verwendung von geeignetem Kochgeschirr lassen sich bis zu 60 % Energie einsparen.
- Bei richtiger Verwendung des Kochfelds und Wahl der richtigen Flammengröße lassen sich bis zu 60 % Energie sparen.
- Damit das Kochfeld effizient arbeitet und weniger Energie verbraucht, müssen die Brenner sauber gehalten werden (insbesondere die Löcher, aus denen die Flamme austritt, und die Düsen).

Tabelle 3: Anpassung an verschiedene Gasarten

Gaskategorie: I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ $II_2ELWLS3B/P$ $II_2ELL_3B/$

Brenner	Gastypen	Versorgungsdruck	Durchmesser des Injektors
		mbar	1/100mm
Hilfsinjektor	Erdgas G20	20	71
	Butan G30 Propan G37	30	52
		37	47
		50	45
Normalbrenner	Erdgas G20	20	97
	Butan G30 Propan G37	30	67
		37	64
		50	59
Schnell	Erdgas G20	20	110
	Butan G30 Propan G37	30	77
		37	73
		50	67
Dreifach-Kronen-Wok	Erdgas G20	20	125
	Butan G30 Propan G37	30	93
		37	88
		50	82

	Nennwärmebelastung				Reduzierte Wärmebelastung	
	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
	—	95	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	—	171	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	—	228	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290

Tabelle 4: Gasversorgung und Einstufung nach Ländern

Gasgruppe	Versorgungsdruck	Land
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar, G30-G31 (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Dieses Gasgerät entspricht den folgenden Richtlinien der Europäischen Union:
- 73/23/EWG vom 19/02/73 (elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen) und nachfolgenden Änderungen.
- 89/336/EWG vom 03/05/89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen.
- 90/396/EWG vom 29/06/90 (Gasverbrauchseinrichtungen) und nachfolgende Änderungen.
- 93/68/EWG vom 22/07/93 und nachfolgende Änderungen.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gaskochfeld vom Stromnetz zu trennen. Um die Lebensdauer des Gaskochfelds zu verlängern, muss es regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie dabei Folgendes:
- Die emaillierten Teile und die Glasoberfläche (nur bei bestimmten Modellen) sollten mit lauwarmem Wasser gereinigt werden. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder ätzenden Substanzen, die den Email beschädigen oder das Glas zerkratzen könnten.
- Die abnehmbaren Brennerteile sollten nach jedem Gebrauch mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass alle Speisereste entfernt werden.
- Die automatische Zündnadel sollte regelmäßig mit einer nichtmetallischen Bürste gereinigt werden. Vergewissern Sie sich nach der Reinigung, dass die Zündung normal funktioniert.
- Die Edelstahloberfläche und andere Eisenteile können beschädigt werden, wenn sie mit Wasser mit einem hohen Gehalt an Kalk oder ätzenden Reinigungsmitteln (den Phosphor enthalten) in Berührung kommen. Um ihre Lebensdauer zu verlängern, wird empfohlen, sie mit lauwarmem Wasser abzuspülen und gründlich zu trocknen, um eventuelle Tropfen oder andere Flüssigkeiten zu entfernen.
- Reinigen Sie die Oberfläche der Platte nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch, um Staub oder Speisereste zu entfernen. Die Glasoberfläche (nur bei bestimmten Modellen) sollte regelmäßig mit warmem Wasser und nicht ätzenden Reinigungsmitteln gereinigt werden.

- Entfernen Sie zunächst Speisereste oder Fett mit einem Glaskeramikreiniger (nicht im Lieferumfang enthalten). (Abb.15).

Wichtig: Seien Sie vorsichtig, SCHNITTGEFAHR.
- Reinigen Sie die noch warme Oberfläche mit einem geeigneten Reinigungsmittel und Küchenpapier. Wischen Sie sie anschließend mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gut ab.

Wichtig: Seien Sie dabei besonders vorsichtig, da VERBRENNUNGSGEFAHR besteht.
- Entfernen Sie alle Reste der Folie oder Plastikverpackung und entfernen Sie sofort den

geschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Lebensmittel, die auf die Oberfläche geschmiert wurden.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle-Pads oder aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel wie Sprühreiniger.
- Lassen Sie die Grills leicht abkühlen. Nehmen Sie die Grillroste vorsichtig vom Gaskochfeld ab. Legen Sie sie in die Spüle und entfernen Sie Speisereste oder Fett mit einer nichtmetallischen Bürste und Seifenwasser. Spülen Sie die Grillroste mit Wasser ab und trocknen Sie sie gut ab, bevor Sie sie wieder an ihren Platz stellen.

Wichtig: Seien Sie dabei besonders vorsichtig, da VERBRENNUNGSGEFAHR besteht.

Reinigung von Gasventilen
Mit der Zeit verstopfen die Gasventile häufig durch angesammelten Schmutz (verbranntes Fett, Speisereste, Flüssigkeiten usw.), wodurch das Gas nicht mehr ausströmen kann. Um dies zu verhindern, reinigen Sie die Brenneröffnungen und das Innere der Gasventile mit einem Entfettungsmittel.

Hinweis: Dieser Vorgang darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

6. PROBLEMBEHEBUNG

In einigen Fällen können die festgestellten Fehler leicht behoben werden. Vergewissern Sie sich vor der Kontaktaufnahme mit dem technischen Kundendienst, dass die Gas- und Stromzufuhr nicht unterbrochen wurde.

Der Brenner zündet nicht oder die Flamme ist ungleichmäßig.
Überprüfen Sie Folgendes:
- Die Brenneröffnungen sind nicht verstopft.
- Alle Teile der Brenner sind korrekt positioniert.
- Kein Luftzug um den Brenner herum.

Die Flamme erlischt, wenn der Regler losgelassen wird.
Überprüfen Sie Folgendes:
- Sie den Regler fest gedrückt haben.
- Sie den Regler lange genug gedrückt gehalten haben. Auf diese Weise wird das Thermoelement-Gasströmungssystem aktiviert.
- Die Öffnung des Thermoelement-Sicherheitssystems nicht verstopft ist.

Die Flamme erlischt, wenn der Regler in die Position „Mindestleistung“ gedreht wird.
Überprüfen Sie Folgendes:
- Die Brenneröffnungen sind nicht verstopft.

- Kein Luftzug um den Brenner herum.
- Der Regler richtig auf „Mindestleistung“ gedreht wurde.

Das Gerät steht nicht stabil auf dem Kochfeld.
Überprüfen Sie Folgendes:
- Das Kochgeschirr ist nicht verformt und seine Unterseite ist vollständig flach.
- Das Kochgeschirr ist richtig auf dem Brenner zentriert.
- Der Grillrost ist richtig platziert (nicht umgedreht).

Wenn das Gas-Kochfeld nach Überprüfung aller oben genannten Punkte immer noch nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes:
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496

Produkt:
Gaskochfeld Bolero Squad G 1400S Nano Glass
Gaskochfeld Bolero Squad G 2400S Nano Glass
Gaskochfeld Bolero Squad G 3400S Nano Glass
Gaskochfeld Bolero Squad G 4400S Nano Glass
Gaskochfeld Bolero Squad G 5400S Nano Glass

ERP-Tabellen

Produkttyp	Einbau-Gaskochfeld	CE PIN CODE: 2575DN33174
Klasse	Klasse 3	
Hersteller	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - SPANIEN	
Spannung/Frequenz (Nennwert)	AC 220-240 V, 50/60 Hz	

Referenz	EU01_100480			
Gastypen	G20 @ 20mbar			
Typ des Brenners	Wok	Schnell	Halbschnell	Hilfsinjektor
EE-Brenner	57,05%	-	-	NA
EE-Gaskochfeld	57,05%			

Referenz	EU01_100484			
Gastypen	G20 @ 20mbar			
Typ des Brenners	Wok	Schnell	Halbschnell 1	Hilfsinjektor
EE-Brenner	57,05%	-	57,61%	NA
EE-Gaskochfeld	57,33%			

Referenz	EU01_100488			
Gastypen	G20 @ 20mbar			
Typ des Brenners	Wok	Schnell	Halbschnell 1	Hilfsinjektor
EE-Brenner	57,05%	-	57,61%	NA
EE-Gaskochfeld	57,33%			

Referenz	EU01_100492			
Gastypen	G20 @ 20mbar			
Typ des Brenners	Wok	Schnell	Halbschnell 1	Hilfsinjektor
EE-Brenner	57,05%	-	2 x 57,61%	NA
EE-Gaskochfeld	57,42%			

Referenz	EU01_100496			
Gastypen	G20 @ 20mbar			
Typ des Brenners	Wok	Schnell	Halbschnell 1	Hilfsinjektor
EE-Brenner	57,05%	54,74%	2 x 57,61%	NA
EE-Gaskochfeld	56,75%			

Die Kochfelder sind für den Betrieb mit Erdgas ausgelegt, und die Berechnungen zur Energieeffizienz wurden mit diesem Gas durchgeführt. Bei einer Umstellung auf Flüssiggas (Butan/Propan) können sich die Werte der Energieeffizienz ändern.
Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.
Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst von Cecotec in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsleitung 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).

11. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Kennnummer: CECODOC002170 v.00
Hersteller: CECOTEC INNOVACIONES S.L
Anschrift: Av. Reyes Católicos nº60 - 46910, Alfafar (Valencia), Spanien
Diese Konformitätserklärung wird unter der alleinigen Verantwortung des Herstellers ausgestellt.
Gegenstand der Erklärung:

Marke: CECOTEC
Gerätebeschreibung:
Referenz des Geräts: A01_EU01_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497
Geräteklasse: I_{2H}, $I_{2E(20),}$ $I_{2E+(20)}$, $I_{3+(28-30/37)}$, $I_{3B/P(30)}$, $I_{3B/P(37)}$, $I_{3B/P(50),}$ $I_{3P/P(37),}$ $I_{2EK,}$ $I_{2ELs,}$ I_{2ELw}
Gasdruck (mbar): 20 mbar, (20/25) mbar, (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 37 mbar, 50 mbar, 25 mbar, 13 mbar.

Der Gegenstand der oben beschriebenen Erklärung steht im Einklang mit den geltenden Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union

- ☒ 2016/426/EU
- ☒ 2014/35/EU
- ☒ 2014/30/EU und ihre Änderungen
- ☒ 2011/65/EU und ihre Änderungen
- ☒ 66/2014/EU und ihre Änderungen

Verweise auf die angewandten harmonisierten Normen:

- ☒ EN 30-1-1:2021 +A1:2023, EN 30-2-1:2015
- ☒ EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021
- ☒ EN 60335-2-102:2016
- ☒ EN 62233:2008
- ☒ EN IEC 55014-1:2021
- ☒ EN IEC 55014-2:2021
- ☒ EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021
- ☒ EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021

Die benannte Stelle Nr. 2575, Intertek Italia SpA mit Anschrift: Via Miglioli, 2/A - 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano - Italien, hat die Entwicklung der Konformität gemäß MODUL B: EU-Baumusterprüfung - Baumuster durchgeführt und die Bescheinigung Nr. S-2575-GAR-2233174-R3 vom 24.01.2024 ausgestellt, die bis zum 11.05.2028 gültig ist, sofern sie nicht ausgesetzt oder zurückgezogen wird, sowie MODUL D: Konformität mit der Bauart auf der Grundlage der Qualitätssicherung bezogen auf den Produktionsprozess und Erteilung der folgenden Bescheinigung:

Der Unterzeichner ist für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen verantwortlich und gibt diese Erklärung im Namen von CECOTEC INNOVACIONES S.L. ab.

Unterzeichnet in Vollmacht und im Namen von:



1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Bruciatore ausiliario da 1 kW
2. Bruciatore semirapido 1,8 kW
3. Bruciatore rapido da 2,4 kW
4. Bruciatore wok a tripla corona da 3,4 kW
5. Ago di accensione (solo per alcuni modelli).
6. Sistema di sicurezza a termocoppia (solo su alcuni modelli): si attiva in caso di spegnimento accidentale della fiamma del bruciatore (per fuoriuscita, correnti d'aria, ecc.), interrompendo automaticamente l'alimentazione del gas.
7. Manopole di controllo dei bruciatori.

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 può variare nel numero e nella disposizione di bruciatore/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.

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

IMPORTANTE:

A. Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni di distribuzione locali (pressione del gas) e l'impostazione dell'apparecchio siano compatibili.

B. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono indicate sulla sua etichetta.
C. Questo piano cottura a gas non è collegato a un sistema di evacuazione dei prodotti della combustione. L'installazione e il collegamento devono essere effettuati in conformità alle norme di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti in materia di ventilazione.
D. "PRECAUZIONE: L'utilizzo di un piano cottura a gas produce calore, umidità e prodotti di combustione nell'ambiente in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, soprattutto quando il piano cottura è in funzione: tenere aperte le aperture di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica".

Contenuto della scatola
- Piano cottura a gas.
- Accessori (fornello, coperchio, griglia, ecc., a seconda del modello)
- Kit di montaggio (a seconda del modello)
- Manuale di istruzioni.

3. INSTALLAZIONE

Avvertenza: Le seguenti istruzioni sono destinate a un tecnico qualificato.
Importante: Prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione dell'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione.

- 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 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 la piastra 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.

Collocazione del piano cottura a gas

Questo apparecchio deve essere installato e utilizzato solo in aree ben ventilate.

1. Assicurarsi che il locale sia dotato di un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di aspirazione) che consenta la fuoriuscita dei fumi e dei gas di combustione verso l'esterno (Fig. 2).

Legenda figura 2:

A.- Attraverso un camino o una canna fumaria.

B.- Direttamente all'esterno.

2. Assicurarsi che il luogo di installazione consenta la circolazione e l'ingresso di aria fresca. È richiesta una portata d'aria minima di 2 m^3/h per ogni kW di potenza di gas installata. L'aria entrerà attraverso un condotto esterno con un diametro di almeno 100 cm^2. Assicurarsi che non sia ostruito.

Per i modelli senza sistema di sicurezza a termocoppia, il locale deve essere dotato di un condotto di ventilazione di diametro doppio. Ad esempio, con un minimo di 200 cm^2. (Fig. 3) In alternativa, la stanza può essere ventilata indirettamente attraverso stanze adiacenti (con condotti di ventilazione che conducono all'esterno). Se i requisiti di cui sopra non sono rispettati, sussiste il rischio di incendio. (Fig. 4).

Legenda figura 3:

A.- Condotti di ventilazione per l'evacuazione dei gas di combustione (stanza adiacente).

Legenda figura 4:

A.- Estensione della distanza di ventilazione tra la finestra e il pavimento (stanza da ventilare).

1. In caso di uso intensivo e prolungato dell'apparecchio, sarà necessaria una ventilazione supplementare (ad esempio aprendo una finestra) o una ventilazione più efficace (ad esempio aumentando la potenza della ventilazione meccanica, se disponibile).

2. I gas di petrolio liquefatti (GPL) sono più pesanti dell'aria, quindi tendono a concentrarsi nei luoghi più bassi dove non c'è una buona ventilazione. I luoghi d'installazione dei serbatoi di GPL devono disporre di ventilazione verso l'esterno per evitare perdite di gas.
   Questi serbatoi non devono quindi essere installati o conservati in stanze o spazi al di sotto del livello del suolo (cantine, ecc.). Tenere nella stanza d'installazione del serbatoio di GPL solo quello correntemente in funzione e assicurarsi che non si trovi vicino a fonti di calore (stufe, caminetti, forni, ecc.).

Installazione del piano cottura a gas

Il piano di cottura a gas è dotato di un dispositivo di protezione contro il surriscaldamento, in modo che l'apparecchio possa essere installato su piani di lavoro. Tuttavia, assicurarsi che l'altezza di quest'ultima non superi quella della piano cottura.

Per una corretta installazione, è necessario adottare le seguenti precauzioni:

1. Il piano cottura può essere installato in cucine, sale da pranzo o soggiorni, ma non in bagni.
2. I mobili che si trovano vicino al piano cottura e sono più alti del piano di lavoro scelto per l'installazione devono trovarsi ad almeno 110 mm di distanza dal bordo del piano cottura.
3. I mobili adiacenti alla cappa devono trovarsi ad almeno 420 mm di altezza dal piano di lavoro. (Fig. 5).
   Legenda figura 5:
   A.- Cappa aspirante

4. Se il piano cottura viene installato sotto un armadio, quest'ultimo deve trovarsi ad una distanza minima di 700 mm dal piano di lavoro.
5. Il piano cottura viene fornito elementi di fissaggio (ganci, viti) per collocarlo su un piano di lavoro di spessore compreso tra 20 e 40 mm.

Distanza necessaria per l'installazione del piano di cottura senza cappa aspirante (Fig. 6).
Distanza necessaria per l'installazione del piano di cottura al di sotto di una cappa aspirante (Fig. 7).

Modello	A	B
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

Le dimensioni di installazione sono riportate nella figura 8.

Nota: Utilizzare i ganci inclusi nella borsa degli accessori, come illustrato nella figura 9.
Legenda figura 9:
A.- Posizione del gancio per un piano di lavoro di 20 mm di spessore.
B.- Posizione del gancio per un piano di lavoro di 30 mm di spessore.
C.- Posizione del gancio per un piano di lavoro di 40 mm di spessore.

6. Se il piano cottura a gas non viene installato sopra un forno a incasso, è necessario inserire un pannello di legno sottostante per isolarlo. Questo pannello di legno deve essere collocato ad almeno 20 mm dalla parte inferiore del piano cottura.

Importante: Se si installa il piano cottura sopra un forno a incasso, quest'ultimo deve poggiare su due doghe di legno. Se lo si colloca su una tavola, ricordarsi di lasciare uno spazio di almeno 45 x 560 mm tra la tavola e il retro (Fig. 10).

Se si installa il piano cottura sopra un forno a incasso non ventilato, assicurarsi che disponga di un ingresso e uscita dell'aria per garantire una corretta ventilazione interna del mobile (Fig. 11).

Allacciamento gas
Il piano di cottura deve essere collegato alla rete del gas da un tecnico qualificato. Durante l'installazione, è essenziale installare un rubinetto del gas approvato per isolare la fornitura al piano cottura e facilitarne la successiva rimozione o manutenzione. L'allacciamento del piano di cottura alla rete del gas o del GPL deve essere effettuato secondo le norme vigenti e solo dopo aver verificato l'adattabilità al tipo di gas da utilizzare. In caso contrario, seguire le istruzioni riportate nella sezione "Adattamento a diversi tipi di gas". In caso di allacciamento al serbatoio GPL, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme vigenti.
Importante: Per una corretta regolazione del gas e una maggiore durata del piano cottura, assicurarsi che la pressione del gas sia impostata sui valori indicati nella Tabella 1 "Specifiche dei bruciatori e degli iniettori".

Collegamento a un tubo rigido (rame o acciaio)
- L'allacciamento al gas deve essere effettuato in modo da non creare punti di tensione su nessuna parte del piano cottura a gas.
- La piastra è dotata di un gomito di alimentazione del gas e di una guarnizione.
- Rimuovere il gomito e sostituire la guarnizione.
- Utilizzare un gomito filettato da 1/2" per collegare il piano cottura a gas alla bombola.

Allacciamento al gas con tubo metallico fessibile
- Utilizzare un gomito filettato da 1/2" per collegare il piano cottura al tubo. Utilizzare solo

tubi e guarnizioni di tenuta conformi alle norme vigenti. La lunghezza massima dei tubi flessibili non deve superare i 2000 mm. Una volta effettuato l'allacciamento, assicurarsi che il tubo metallico flessibile non tocchi nessuna parte mobile e che non venga schiacciato.

Controllo di tenuta

- Una volta installato il piano di cottura, verificare che i collegamenti del gas non presentino perdite utilizzando acqua saponata (mai il fuoco).

Collegamenti elettrici

Il piano cottura è dotato di un cavo di alimentazione tripolare progettato per l'uso con corrente alternata, in conformità alle istruzioni riportate sulla targhetta sotto l'apparecchio. Il cavo di messa a terra è giallo/verde.
In caso di installazione sopra un forno elettrico a incasso, i collegamenti elettrici del piano cottura e del forno devono essere separati per sicurezza e comodità di rimozione futura.

Collegamento elettrico del piano cottura a gas

Collegare il cavo di alimentazione a una presa standard adatta alla potenza indicata sulla targhetta o collegarlo direttamente alla rete elettrica. In quest'ultimo caso, è necessario installare un interruttore unipolare tra il piano cottura a gas e la rete elettrica, con una separazione minima dei contatti di 3 mm. Eseguire questa operazione in conformità alle norme di sicurezza vigenti (l'interruttore non deve interrompere la linea di terra). Il cavo di alimentazione deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi di 50 □ la temperatura ambiente.
Prima di effettuare il collegamento, accertarsi che:

- Il fusibile e l'alimentazione siano in grado di sopportare la potenza richiesta dal piano cottura;
- il sistema di alimentazione elettrica sia dotato di un sistema di messa a terra conforme alle norme vigenti;
- e che la spina o l'interruttore siano facilmente accessibili.

I fili del cavo principale sono codificati come segue:
Verde/giallo = Messa a terra
Blu = Neutro
Marrone = Fase
Nel caso in cui i colori dei fili non corrispondano ai colori dei terminali della spina:

- Collegare il filo verde/giallo al terminale "E", ⏚ o verde o verde e giallo.
- Collegare il filo marrone al terminale "L" o rosso.
- Collegare il filo blu al terminale "N" o nero.

4. FUNZIONAMENTO

La posizione del bruciatore viene indicata dalla sua rispettiva manopola di controllo.

Bruciatori a gas
- I bruciatori hanno diverse dimensioni e potenze.
- Scegliere quello più adatto al diametro dell'utensile di cottura da usare.
- La potenza del bruciatore può essere controllata premendo la rispettiva manopola di controllo e utilizzando una delle seguenti impostazioni:

Spegnimento	○
Potenza massima	✳ 🔥
Potenza minima	🔥

Per i modelli con sistema di sicurezza a termocoppia
Premere e ruotare la manopola per accendere il bruciatore. Tenere premuto con forza per circa 6 secondi dopo l'accensione della fiamma.

Per modelli con ago di accensione
Per prima cosa premere il pulsante di accensione elettronica, identificato dal simbolo ✳ , quindi premere la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione "Potenza massima".

Accensione del bruciatore
Premere la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione "Potenza massima". Tenere premuto finché non si producono scintille e la fiamma del bruciatore non si accende.

Avvertenza: Se la fiamma si spegne accidentalmente durante il funzionamento, interrompere l'alimentazione del gas con la manopola di controllo e attendere almeno un minuto prima di riaccendere il bruciatore.

Spegnimento del bruciatore
Ruotare la manopola corrispondente in senso orario fino alla posizione "Spento" ○ .

Utensili adatti

Per risparmiare energia ed evitare danni, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Utilizzare utensili di dimensioni adeguate per ciascun bruciatore (vedere la tabella allegata). Assicurarsi che la fiamma non tocchi i lati del recipiente.
- Utilizzare utensili a fondo piatto e assicurarsi di cucinare sempre con il coperchio.
- Le impostazioni di cottura consigliate (potenza massima, media o minima) dipendono dall'uso e dal tipo di alimento, nonché dal materiale dei contenitori utilizzati.

Bruciatore	**Ø Diametro dell'utensile di cottura (cm)**
Bruciatore ausiliare	10-14
Bruciatore semirapido	16-20
Bruciatore rapido	22-24
Bruciatore WOK a tripla corona	24-26

Tabella 1: Specifiche dei bruciatori e degli iniettori

Adattamento del piano cottura a gas secondo il tipo di gas

	Gas naturale G20		**Butano G30**		**Propano G31**	
Bruciatore	**Carico termico (kW)**	**Iniettore 1/100 (mm)**	**Carico termico (kW)**	**Iniettore 1/100 (mm)**	**Carico termico (kW)**	**Iniettore 1/100 (mm)**
Ausiliare	1	71	1	52	1	52
Semirapido	1,80	97	1,8	67	1,8	67
Rapido	2,40	110	2,40	77	2,40	77
Wok a tripla corona	3,40	125	3,40	93	3,40	93
Pressione di fornitura	20 mbar		30 mbar		37 mbar	

P.C.I.G20	37,78 MJ/m³	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m³
P.C.I.G25	32,49 MJ/m³	P.C.I.G27	30,98 MJ/m³
P.C.I.G2.350	27,20 MJ/ m³	P.C.I.G30	49,47 MJ/kg

A 15 °C e 1013 mbar - gas secco

Sostituzione dell'iniettore del bruciatore: allentare l'iniettore con un attrezzo adatto (non incluso).
Montare il nuovo iniettore sul bruciatore in base al tipo di gas utilizzato (vedere tabella 1). Fig. 12

Nota: Dopo aver adattato il collegamento del piano cottura a un altro tipo di gas, assicurarsi di apporre sull'apparecchio un'etichetta contenente questa informazione.

Tabella 2: Modifica del tipo di gas

Controllo del flusso di gas tramite valvola

Bruciatore	**Fiamma**	**Passaggio da GPL a gas naturale**	**Passaggio da gas naturale a GPL**
Bruciatori	Fiamma alta	Sostituire l'iniettore del bruciatore secondo le istruzioni della Tabella 1.	Sostituire l'iniettore del bruciatore secondo le istruzioni della Tabella 1.
	Fiamma corta	Ruotare la vite di regolazione (Fig. 13) per regolare la fiamma.	Ruotare la vite di regolazione (Fig. 13) per regolare la fiamma.

Regolazione della valvola e della portata di gas
Per regolare la valvola del gas e la fiamma, ruotare la manopola di controllo in posizione "Potenza minima".
Rimuovere la manopola e regolare la fiamma con un piccolo cacciavite. (Fig. 13)

Per verificare se la fiamma ha raggiunto l'intensità desiderata, accendere il bruciatore alla "Potenza massima" per 10 minuti. Ruotare quindi la manopola in posizione "Potenza minima". La fiamma non deve spegnersi o spostarsi verso iniettore. In questo caso, ripristinare la valvola del gas.

Selezione della fiamma
Se la combustione avviene in modo efficiente, il colore della fiamma dovrebbe essere blu

intenso all'esterno e leggermente più chiaro all'interno. La dimensione della fiamma cambia in base alla posizione della rispettiva manopola.

Vedere la figura 14 per le diverse posizioni di funzionamento (selezione della dimensione della fiamma). All'inizio della cottura, ruotare la manopola in posizione "Potenza massima" per attivare la fiamma lunga. In questo modo, il recipiente si riscalda più rapidamente. Ruotare quindi la manopola in posizione "Potenza minima" per attivare la fiamma corta e mantenere la cottura. Si consiglia di regolare progressivamente la dimensione della fiamma.
Legenda figura 14:

A.- Fiamma lunga (potenza massima).
B.- Fiamma corta (potenza minima).
C.- Spento.

È vietato regolare la fiamma tra le posizioni «SPENTO» e «Potenza massima».

Osservare i seguenti consigli per il risparmio energetico:

- Utilizzare correttamente il piano cottura.
- Scegliere il bruciatore adatto alle dimensioni del recipiente.
- Utilizzare utensili da cucina adatti.
- Utilizzando utensili di cottura adeguati si risparmia fino al 60% di energia.
- Se il piano cottura viene utilizzato correttamente e si sceglie la giusta dimensione di fiamma, si possono ottenere risparmi fino al 60%.
- Affinché il piano di cottura funzioni in modo efficiente e consumi meno energia, è essenziale mantenere puliti i bruciatori (in particolare le aperture della fiamma e gli iniettori).

Tabella 3 Adattamento a diversi tipi di gas

Categoria dell'apparecchio: I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ II_2ELWLS3B/P $II_2ELL_3B/$

Bruciatore	Tipo di gas	Pressione di fornitura	Diametro dell'iniettore
		mbar	1/100mm
Ausiliare	Gas naturale G20	20	71
	Butano G30 Propano G37	30	52
		37	47
		50	45
Semirapido	Gas naturale G20	20	97
	Butano G30 Propano G37	30	67
		37	64
		50	59
Rapido	Gas naturale G20	20	110
	Butano G30 Propano G37	30	77
		37	73
		50	67
Wok a tripla corona	Gas naturale G20	20	125
	Butano G30 Propano G37	30	93
		37	88
		50	82

	Carico termico nominale				Carico termico ridotto	
	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
	—	95	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	—	171	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	—	228	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290

Tabella 4 Fonte di gas e classificazione per paese

Categoria di gas	Pressione di fornitura	Paese
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar, G30-G31 (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Questo piano cottura è conforme alle seguenti direttive UE:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (materiale elettrico destinato ad essere utilizzato entro certi limiti di tensione) e successive modifiche.
- 89/336/CEE del 03/05/89 (compatibilità elettromagnetica) e posteriori modifiche.
- 90/396/CEE del 29/06/90 (gas) e posteriori modifiche.
- Direttiva 93/68/CEE del 22/07/93 e posteriori modifiche.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, è necessario spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla corrente. Per prolungare la durata del piano cottura a gas, è essenziale pulirlo regolarmente. Durante la pulizia, si prega di notare quanto segue:

- Le parti smaltate e la superficie in vetro (solo su alcuni modelli) devono essere pulite con acqua tiepida. Evitare l'uso di prodotti detergenti abrasivi o di sostanze corrosive che potrebbero danneggiare lo smalto o graffiare il vetro.
- I componenti rimovibili del bruciatore devono essere lavati con acqua calda e sapone neutro dopo ogni utilizzo. Assicurarsi di rimuovere i residui di cibo incrostati.
- L'ago dell'accensione automatica deve essere pulito periodicamente con una spazzola non metallica. Dopo la pulizia, accertarsi che l'accensione sia inserita normalmente.
- La superficie dell'acciaio inossidabile e di altre parti in ferro può essere danneggiata dal contatto con acqua ad alta concentrazione di calcare o con detergenti corrosivi (contenenti fosforo). Per prolungare la durata di conservazione, si consiglia di sciacquarli con acqua tiepida e di asciugarli accuratamente per rimuovere eventuali gocce o altri liquidi.
- Dopo l'uso, pulire la superficie del piano cottura con un panno umido per rimuovere polvere o residui di cibo. La superficie del vetro (solo per alcuni modelli) deve essere pulita regolarmente con acqua tiepida e detergenti non corrosivi.

- Rimuovere innanzitutto i residui di cibo o di grasso con un raschietto per piani di cottura in ceramica (non incluso). (Fig. 15).

Importante: Prestare estrema cautela, RISCHIO DI TAGLI.

- Mentre la superficie è ancora calda, pulirla con un detergente adatto e carta da cucina. Quindi pulirlo e asciugarlo con un panno.

Importante: Prestare estrema cautela, RISCHIO DI USTIONI.

- Rimuovere la pellicola o l'involucro di plastica rimasti e rimuovere immediatamente lo zucchero fuso o gli alimenti ad alto contenuto di zucchero che sono stati spalmati sulla superficie.
- Non utilizzare pagliette d'acciaio o detergenti aggressivi o abrasivi come i detergenti spray.
- Lasciare raffreddare leggermente le griglie. Rimuovere con cautela le griglie dal piano di cottura a gas. Metterle nel lavandino e rimuovere eventuali residui di cibo o grasso con una spazzola non metallica e acqua saponata. Sciacquare le griglie con acqua e asciugarle accuratamente prima di rimetterle in posizione.

Importante: Prestare estrema cautela, RISCHIO DI USTIONI.

Pulizia valvole gas

Nel corso del tempo, è comune che le valvole del gas si intasino a causa dell'accumulo di sporcizia (grasso bruciato, residui di cibo, liquidi, ecc.), che può impedire la fuoriuscita del gas. Per evitare che ciò accada, pulire gli orifizi del bruciatore e l'interno delle valvole del gas con un prodotto sgrassante.

Nota: Questa procedura deve essere eseguita solo da un tecnico qualificato.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In alcuni casi, i guasti rilevati possono essere facilmente risolti. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, verificare che non siano state interrotte le forniture di gas e di elettricità.

Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme.
Verificare che:
- I fori di fuoriuscita del gas del bruciatore non siano ostruiti.
- Tutte le parti dei bruciatori sianoposizionate correttamente.
- Non ci sono correnti d'aria intorno al bruciatore.

La fiamma si spegne quando si rilascia la manopola.
Verificare che:
- Premere con decisione la manopola di controllo.
- La manopola sia stata premuta per un tempo sufficiente. In questo modo si attiva il sistema di termocoppie del flusso di gas.
- L'orifizio del sistema di sicurezza della termocoppia non sia ostruito.

La fiamma si spegne quando la manopola viene portata in posizione "Potenza minima".
Verificare che:
- I fori di fuoriuscita del gas del bruciatore non siano ostruiti.
- Non ci sono correnti d'aria intorno al bruciatore.
- La manopola è stata ruotata correttamente sulla posizione "Potenza minima".

L'utensile è instabile sul piano cottura.
Verificare che:
- L'utensile non sia deformato e la base dell'utensile sia completamente piatta.
- L'utensile sia ben posizionato al centro del bruciatore.
- La griglia sia posizionata correttamente (non capovolta).

Se i problemi con il piano cottura a gas persistono dopo le verifiche sopra indicate, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto:
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496

Prodotto:
Piano cottura a gas Bolero Squad G 1400S Nano Glass
Piano cottura a gas Bolero Squad G 2400S Nano Glass
Piano cottura a gas Bolero Squad G 3400S Nano Glass
Piano cottura a gas Bolero Squad G 4400S Nano Glass
Piano cottura a gas Bolero Squad G 5400S Nano Glass

Tabelle ERP

Tipo di prodotto	Piano cottura a gas da incasso	CE PIN CODE: 2575DN33174
Classe	Classe 3	
Produttore	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - SPAGNA	
Tensione/Frequenza: (Nominale)	AC 220-240 V, 50/60 Hz	

Codice prodotto	EU01_100480			
Tipi di gas	G20 @ 20mbar			
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido	Ausiliare
Bruciatore EE	57,05%	-	-	NA
Piano cottura a gas EE	57,05%			

Codice prodotto	EU01_100484			
Tipi di gas	G20 @ 20mbar			
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido 1	Ausiliare
Bruciatore EE	57,05%	-	57,61%	NA
Piano cottura a gas EE	57,33%			

Codice prodotto	EU01_100488			
Tipi di gas	G20 @ 20mbar			
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido 1	Ausiliare
Bruciatore EE	57,05%	-	57,61%	NA
Piano cottura a gas EE	57,33%			

Codice prodotto	EU01_100492			
Tipi di gas	G20 @ 20mbar			
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido 1	Ausiliare
Bruciatore EE	57,05%	-	2 x 57,61%	NA
Piano cottura a gas EE	57,42%			

Codice prodotto	EU01_100496			
Tipi di gas	G20 @ 20mbar			
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido 1	Ausiliare
Bruciatore EE	57,05%	54,74%	2 x 57,61%	NA
Piano cottura a gas EE	56,75%			

I piani cottura sono configurati per funzionare con il gas naturale e i calcoli di efficienza energetica sono stati eseguiti con il gas naturale. Se la modifica viene effettuata per il GPL (butano/propano), i valori di Energy Evidence possono essere modificati.

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.

11. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Número Id.: CECODOC002170 v.00
Fabricante: CECOTEC INNOVACIONES S.L
Dirección: Av. Reyes Católicos nº60 – 46910, Alfafar (Valencia), España
La presente declaración de conformidad se emite bajo la exclusive responsabilidad del fabricante.
Objeto de la declaración:

Marca: CECOTEC
Descripción del aparato: Placas de gas
Referencia del aparato: A01_EU01_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497
Categoría del aparato: I_{2H}, $I_{2E(20),}$ $I_{2E+(20)}$, $I_{3+(28-30/37)}$, $I_{3B/P(30)}$, $I_{3B/P(37)}$, $I_{3B/P(50),}$ $I_{3P/P(37),}$ $I_{2EK,}$ $I_{2ELs,}$ I_{2ELw}
Presión de gas (mbar): 20 mbar, (20/25) mbar, (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 37 mbar, 50 mbar, 25 mbar, 13 mbar.

El objeto de la declaración descrito arriba es conforme con la legislación de armonización de la Unión aplicable:

- ☒ 2016/426/UE
- ☒ 2011/65/EU y sus enmiendas
- ☒ 2014/35/UE
- ☒ 66/2014/UE y sus enmiendas
- ☒ 2014/30/UE y sus enmiendas

Referencias a las normas armonizadas aplicables utilizadas:

- ☒ EN 30-1-1:2021 +A1:2023, EN 30-2-1:2015
- ☒ EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021
- ☒ EN 60335-2-102:2016
- ☒ EN 62233:2008

☒ EN IEC 55014-1:2021

☒ EN IEC 55014-2:2021

☒ EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021

☒ EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021

El organismo notificado con número 2575, Intertek Italia SpA con dirección: Via Miglioli, 2/A - 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano - Italy, ha efectuado la evolución de conformidad según MÓDULO B: examen UE de tipo - tipo de producción y emitió el certificado número S-2575-GAR-2233174-R3 del 24-01-2024 y sigue siendo válido hasta 11-05-2028 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:
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:



1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Queimador auxiliar de 1 kW
2. Queimador semi-rápido 1,8 kW
3. Queimador rápido de 2,4 kW
4. Queimador para wok com coroa tripla de 3,4 kW
5. Agulha de ignição (apenas nalguns modelos).
6. Sistema de segurança termopar (apenas em alguns modelos): ativa-se se a chama do queimador se apagar acidentalmente (por derrame, corrente de ar, etc.), cortando automaticamente a alimentação de gás.
7. Controlos do queimador.

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) control(os).

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, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de necessidade de assistência.

IMPORTANTE:

A. Antes da instalação, certifique-se de que as licenças de distribuição local (tipo de gás e pressão) são compatíveis com as do aparelho.
B. As condições de regulação deste aparelho estão indicadas na sua etiqueta de caraterísticas.

C. Esta placa a gás não está ligada a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Deve ser dada especial atenção aos requisitos de ventilação relevantes.
D. "ATENÇÃO: A utilização de uma placa de fogão a gás produz calor, humidade e produtos de combustão no local onde está instalada. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando a placa está a funcionar: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica".

Conteúdo da caixa
- Placas a gás.
- Acessórios (queimador, tampa, grelhador, etc., consoante o modelo)
- Kit de montagem (consoante o modelo)
- Manual de instruções.

3. INSTALAÇÃO

Advertência: As instruções seguintes destinam-se a um técnico qualificado.
Importante: Desligue sempre a alimentação elétrica antes de limpar ou efetuar a manutenção do aparelho.

- 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.
- 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.

Colocação da placa a gás

Este aparelho só deve ser instalado e utilizado em locais bem ventilados.

1. Assegure-se de que o local está equipado com um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor) que permita a evacuação dos fumos e dos gases de combustão para o exterior (Fig. 2).

Legenda figura 2:

A.- Através de uma chaminé ou conduta.

B.- Diretamente para o exterior.

2. Certifique-se de que o local de instalação permite a circulação e a entrada de ar fresco. É necessário um caudal mínimo de ar de 2 m^3/h por kW de potência de gás instalada. O ar entrará através de uma conduta exterior com um diâmetro de pelo menos 100 cm^2. Certifique-se de que não está obstruído.

Para os modelos sem sistema de segurança de termopar, a sala deve ser equipada com uma conduta de ventilação com o dobro do diâmetro. Por exemplo, com um mínimo de 200 cm^2. (Fig. 3) Em alternativa, a sala pode ser ventilada indiretamente através de salas adjacentes (com condutas de ventilação que conduzem ao exterior). Se os requisitos acima referidos não forem cumpridos, existe um risco de incêndio. (Fig. 4)

Legenda figura 3:

A.- Condutas de ventilação para evacuar os gases de combustão (divisão contígua).

Legenda figura 4:

A.- Prolongamento da distância de ventilação entre a janela e o chão (divisão a ventilar).

1. Em caso de utilização intensiva e prolongada do aparelho, será necessária uma ventilação adicional (por exemplo, abrir uma janela) ou uma ventilação mais eficaz (por exemplo, aumentar a potência da ventilação mecânica, se disponível).
2. Os gases de petróleo liquefeitos (GPL) são mais pesados do que o ar, pelo que tendem a concentrar-se em locais mais baixos onde não existe uma boa ventilação. Os locais onde são instaladas os depósitos de GLP tem de estar fornecidos de ventilação para o exterior para evitar fugas de gás.

   Por conseguinte, estas botijas não devem ser instaladas ou armazenadas em salas ou espaços abaixo do nível do solo (subterrâneos, etc.). Recomenda-se que se mantenha na

sala apenas o reservatório atualmente em funcionamento e que este não esteja próximo de qualquer fonte de calor (fogões, lareiras, fornos, etc.).

Montagem da placa de fogão a gás

A placa de fogão a gás foi concebida com um dispositivo de proteção contra o sobreaquecimento, para que o aparelho possa ser instalado em bancadas. No entanto, é necessário garantir que a altura deste último não ultrapasse a altura da placa.

Para a correta instalação, tome as seguintes precauções:

1. A placa pode ser instalada numa cozinha, sala de jantar ou sala, mas não numa casa de banho.
2. Os movéis que estejam próximos do aparelho e que sejam superior à altura da bancada devem ser colocados a pelo menos 110 mm da borda da placa.
3. Os armários próximos do exaustor devem ter uma altura mínima de 420 mm acima da bancada. (Fig. 5).
   Legenda figura 5:
   A.- Exaustor.

4. Se a placa a gás for instalada sob um armário, este tem de estar a pelo menos 700 mm de distância da placa.
5. Estão incluídos elementos de fixação (suportes, parafusos) para colocar a placa sobre uma bancada de 20 a 40 mm de espessura.

Distância necessária para a instalação da placa sem exaustor (Fig. 6).
Distância necessária para a instalação da placa sem exaustor (Fig. 7).

Modelo	A	B
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

As dimensões de instalação são indicadas na figura 8.

Nota: Utilize os ganchos incluídos no saco de acessórios, conforme ilustrado na figura 9.
Legenda figura 9:

A.- Posição do gancho para uma bancada de 20 mm de espessura.
b.- Posição do gancho para uma bancada de 30 mm de espessura.
b.- Posição do gancho para uma bancada de 30 mm de espessura.

6. Se a placa a gás não for instalada num forno de encastrar, deve ser inserida um painel de madeira para a isolar. Esta chapa deve ser colocada a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior da placa.

Importante: Ao instalar a placa sobre um forno de encastrar, o forno deve ser colocado sobre duas ripas de madeira. Em caso de o colocar sobre uma chapa, lembre-se de deixar um espaço de pelo menos 45 x 560 mm entre a chapa e a parte de trás (Fig. 10).

Ao instalar a placa sobre um forno de encastrar sem ventilação, certifique-se de que tem disponível entradas e saídas de ar para ventilar adequadamente o interior da unidade (Fig. 11).

Ligação de gás
A ligação da placa de fogão à rede de gás deve ser efectuada por um técnico qualificado. Durante a instalação, é essencial instalar uma torneira de gás aprovada para isolar o fornecimento à placa e facilitar a subsequente remoção ou manutenção. A ligação da placa à rede de gás ou GPL deve ser efetuada de acordo com os regulamentos em vigor e só após verificação de que pode ser adaptada ao tipo de gás a ser utilizado. Se não for este o caso, siga as instruções dadas na secção "Adaptação a diferentes tipos de gás". No caso de ligação para botijas de GPL, utilize reguladores de pressão em conformidade com os regulamentos em vigor.
Importante: Para uma regulação correcta da utilização do gás e uma maior duração da placa, certifique-se de que a pressão do gás é ajustada aos valores indicados na Tabela 1 "Especificações dos queimadores e injetores".

Ligação a um tubo rígido (cobre ou aço)
- A ligação ao fornecimento de gás deve ser feita de modo que não sejam criados pontos de pressão em nenhuma parte da placa de gás.
- A placa está equipada com um conector ajustável em forma de "L" e uma junta para o fornecimento de gás.
- Retire o conetor e substitua a junta.
- Utilize um conetor roscado de 1/2" para ligar a placa de gás à botija.

Ligação a um tubo metálico flexível
- Utilize um conetor roscado de 1/2" para ligar a placa de gás à botija. Utilize apenas tubos e juntas de vedação que cumpram as normas actuais. O comprimento máximo dos tubos flexíveis não deve exceder os 2000 mm. Uma vez efetuada a ligação, certifique-se de que o tubo metálico flexível não toca em nenhuma peça móvel e não é esmagado.

Controlo de estanquicidade

- Uma vez instalada a placa, verifique a estanquidade das ligações de gás com água e sabão (nunca com fogo).

Conexão elétrica

A placa está equipada com um cabo de alimentação tripolar concebido para utilização com corrente alternada, de acordo com as instruções da placa de características por baixo do aparelho. O cabo de ligação à terra é amarelo e verde.
No caso de instalação num forno eléctrico de encastrar, as ligações elétricas da placa e do forno devem ser separadas, para segurança e conveniência na sua remoção no futuro.

Ligação elétrica da placa a gás

Ligue o cabo de alimentação a uma tomada padrão adequada para a potência indicada na placa de classificação ou ligá-lo directamente à rede elétrica. Neste último caso, deve ser instalado um interrutor unipolar entre a placa de fogão a gás e a rede eléctrica, com uma separação mínima de contacto de 3 mm. Proceda de acordo com as normas de segurança em vigor (o interrutor não deve interromper a linha de terra). O cabo de alimentação deve ser posicionado de modo que a temperatura do cabo de alimentação não exceda 50℃ acima da temperatura ambiente.
Antes de realizar a ligação, certifique-se de:

- O fusível e o seu fornecimento de energia podem suportar a energia requerida pela placa.
- O sistema de alimentação eléctrica é fornecido com um sistema de ligação à terra que cumpre com os regulamentos em vigor.
- A ficha e o interruptor são facilmente acessíveis.

Os fios do cabo principal estão codificados por cores da seguinte forma:
Verde/Amarelo = Terra
Azul = Neutro
Castanho - Fase
No caso de as cores dos fios não corresponderem às cores dos terminais da ficha:

- Ligue o fio verde/amarelo ao terminal “E”, ⏚ ou verde ou verde e amarelo.
- Ligue o cabo castanho ao terminal “L” ou de cor vermelho.
- Ligue o cabo azul ao terminal “N” ou de cor preto.

4. FUNCIONAMENTO

O queimador correspondente é indicado em cada botão do painel de controlo.

Queimadores a gás
- Os queimadores tem diferentes tamanhos e potências,
- Escolha o mais adequeado para o diâmetro do utensílio de cozinha utilizado.
- A potência do queimador pode ser ajustada com o botão de controlo correspondente, através de uma das seguintes definições:

Desligado	○
Potência Máxima	✳
Potência Mínima	

Nos modelos com sistema de segurança de termopar
Prima e rode o controlo para acender o queimador. Prima e mantenha premido durante cerca de 6 segundos após a chama se ter acendido.

Nos modelos com agulha de ignição
Primeiro, prima o botão eletrónico de alimentação, identificado pelo símbolo ✳ , depois prima o botão correspondente e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição "Potência máxima".

Acender o queimador
Prima o botão correspondente e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição "Potência máxima". Mantenha premido até se produzirem faíscas e a chama do queimador se acender.

Advertência: Se a chama se apagar acidentalmente durante o funcionamento, desligue o fornecimento de gás com o botão de controlo e espere pelo menos um minuto antes de voltar a acender o queimador.

Apagar um queimador
Rode o botão correspondente no sentido dos ponteiros do relógio para a posição "Desligado" . ○

Utensílios adequados

Para poupar energia e evitar danos, siga as instruções abaixo:

- Utilize utensílios de tamanho adequado para cada queimador (ver quadro em anexo). Certifique-se de que a chama não toca nos lados do recipiente.
- Utilize utensílios de fundo plano e certifique-se de que cozinha sempre com a tampa colocada.
- As regulações de cozedura recomendadas (potência máxima, média ou mínima) dependem da utilização e do tipo de alimentos, bem como do material dos recipientes utilizados.

Queimador	**Ø Diâmetro do utensílio (cm)**
Queimador auxiliar	10-14
Queimador normal	16-20
Queimador rápido	22-24
Queimador wok de coroa tripla.	24-26

Tabela 1: Especificações dos queimadores e injetores

Adaptação da placa de gás de acordo com o tipo de gás

	Gás natural G20		**Butano G30**		**Propano G31**	
Queimador	**Carga térmica (kW)**	**Injetor 1/100 (mm)**	**Carga térmica (kW)**	**Injetor 1/100 (mm)**	**Carga térmica (kW)**	**Injetor 1/100 (mm)**
Auxiliar	1	71	1	52	1	52
Normal	1,80	97	1,8	67	1,8	67
Rápido	2,40	110	2,40	77	2,40	77
Wok de coroa tripla	3,40	125	3,40	93	3,40	93
Pressão do abastecimento	20 mbar		30 mbar		37 mbar	

P.C.I.G20	37,78 MJ/m³	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m³
P.C.I.G25	32,49 MJ/m³	P.C.I.G27	30,98 MJ/m³
P.C.I.G2.350	27,20 MJ/ m³	P.C.I.G30	49,47 MJ/kg

A 15 °C e 1013 mbar - gás seco

Substituição do injetor do queimador: solte o injetor com uma ferramenta adequada (não incluída).
Coloque o novo injetor no queimador de acordo com o tipo de gás utilizado (ver quadro 1). Fig.12

Nota: Depois de adaptar a placa a outro tipo de gás, certifique-se de que uma etiqueta com esta informação foi colocada na placa.

Tabela 2: Mudança do tipo de gás

Controlo do fluxo de gás através da válvula

Queimador	**Chama**	**Passagem de GPL para gás natural**	**Passagem de gás natural para GPL**
Queimadores	Chama forte	Substitua o injetor do queimador de acordo com as instruções do quadro 1.	Substitua o injetor do queimador de acordo com as instruções do quadro 1.
	Chamada curta	Rode o parafuso de regulação (Fig. 13) para regular a chama.	Rode o parafuso de regulação (Fig. 13) para regular a chama.

Regulação da válvula e do caudal de gás
Para ajustar a válvula de gás e regular a chama, comece por rodar o botão de controlo para a posição "Potência mínima".
Retire o botão e ajuste a chama com uma pequena chave de fendas. (Fig. 13)

Para verificar se a chama atingiu a intensidade desejada, ligue o queimador em "Potência máxima" durante 10 minutos. Em seguida, rode o controlo para a posição "Potência mínima". A chama não deve apagar-se ou mover-se em direção ao injector. Se isso acontecer, reinicie a válvula de gás.

Escolha de chamas
Se a combustão estiver a ocorrer de forma eficiente, a cor da chama deve ser azul profunda no exterior e ligeiramente mais clara no interior. O tamanho da chama depende da posição do botão correspondente.

Veja a figura 15 para as diferentes opções de funcionamento (seleção do tamanho das chamas). No início da cozedura, rode o botão para a posição "Potência máxima" para ativar a chama longa. Desta forma, o recipiente aquece mais rapidamente. Em seguida, rode o botão para a posição "Potência mínima" para ativar a chama curta e manter a cozedura. Recomenda-se que o tamanho da chama seja ajustado progressivamente.
Legenda figura 14:

A.- Chama longa (potência máxima).
B.- Chama curta (potência mínima).
C.- Desligado.

É proibido regular a chama entre as posições «DESLIGADO» e "Potência máxima».

Respeite os seguintes conselhos de poupança de energia:

- Utilize corretamente a placa.
- Escolha o queimador adequado ao tamanho do recipiente.
- Utilize sempre utensílios de cozinha adequados.
- A utilização de utensílios de cozinha adequados permite poupar até 60% de energia.
- Pode poupar até 60 % se a placa funcionar corretamente e escolhe o tamanho da chama adequado.
- Para que a placa de fogão funcione eficazmente e consuma menos energia, é essencial manter os queimadores limpos (especialmente as aberturas da chama e os bicos).

Tabela 3: Adaptação a diferentes tipos de gás

Categoria do aparelho: I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ II_2ELWLS3B/P $II_2ELL_3B/$

Queimador	Tipo de gás	Pressão do abastecimento	Diâmetro do injetor
		mbar	1/100mm
Auxiliar	Gás natural G20	20	71
	Butano G30	30	52
	Propano G37	37	47
		50	45
Normal	Gás natural G20	20	97
	Butano G30	30	67
	Propano G37	37	64
		50	59
Rápido	Gás natural G20	20	110
	Butano G30	30	77
	Propano G37	37	73
		50	67
Wok de coroa tripla	Gás natural G20	20	125
	Butano G30	30	93
	Propano G37	37	88
		50	82

	Carga térmica nominal				Carga térmica reduzida	
	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
	—	95	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	—	171	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	—	228	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290

Tabela 4: Fonte de gás e classificação por país

Categoria de gás	Pressão do abastecimento	País
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar, G30-G31 (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Esta placa está em conformidade com as seguintes directivas da UE:
- 73/23/CEE de 19/02/73 (material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão) e alterações posteriores.
- 89/336/CEE de 03/05/89 (compatibilidade electromagnética) e alterações subsequentes.
- 90/396/CEE de 29/06/90 (Gás) e alterações subsequentes.
- 93/68/CEE de 22/07/93 e alterações subsequentes.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de limpar o aparelho ou realizar tarefas de manutenção, certifique-se de que esteja desconectado da rede elétrica. A fim de prolongar a vida da placa a gás, é essencial limpá-la cuidadosa e minuciosamente: Por favor, tenha em atenção o seguinte:

- As partes esmaltadas e a superfície de vidro (apenas em certos modelos) devem ser limpas com água morna. Evite utilizar produtos de limpeza abrasivos ou substâncias corrosivas que possam danificar o esmalte ou riscar o vidro.
- Os componentes amovíveis do queimador devem ser lavados com água morna e sabão neutro após cada utilização. Certifique-se de que remove os restos de comida incrustados.
- A agulha de ignição automática deve ser limpa periodicamente com uma escova não metálica. Após a limpeza, certifique-se de que a ignição está ligada normalmente.
- A superfície do aço inoxidável e de outras peças de ferro pode ser danificada pelo contacto com água com uma elevada concentração de calcário ou com agentes de limpeza corrosivos (contendo fósforo). Para prolongar o seu prazo de validade, recomenda-se que sejam lavados com água morna e que sejam bem secos para remover quaisquer gotas ou outros líquidos.
- Limpe a superfície da placa após o uso com um pano macio até remover o pó e os restos de comida com água morna e sabão não corrosivo. A superfície de vidro (apenas em certos modelos) deve ser limpa regularmente com água morna e produtos de limpeza não corrosivos.

- Remova primeiro os resíduos de comida ou de gordura com um raspador de placa de cerâmica (não incluído). (Fig. 15).

Importante: Utilize com extremo cuidado, RISCO DE CORTES.

- Enquanto a superfície ainda estiver quente, utilize um agente de limpeza adequado e papel de cozinha para a limpar. A seguir, lave-a e seque-a com um pano macio.

Importante: Utilize com extremo cuidado, RISCO DE QUEIMADURA.

- Remova qualquer folha de alumínio ou película de plástico restante e remova imediatamente qualquer açúcar derretido ou alimentos com elevado teor de açúcar que tenham sido espalhados na superfície.
- Não utilize esfregões de palha de aço nem produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, como produtos de limpeza em spray.
- Deixe arrefecer ligeiramente as grelhas. Retire cuidadosamente as grelhas da placa de fogão a gás. Coloque-as no lava-loiça e remova quaisquer resíduos de comida ou gordura com uma escova não metálica e água com sabão. Enxagúe as grelhas com água e seque-as bem antes de as voltar a colocar no lugar.

Importante: Utilize com extremo cuidado, RISCO DE QUEIMADURA.

Limpeza das válvulas de gás
Com o tempo, é comum as válvulas de gás ficarem obstruídas pela acumulação de sujidade (gordura queimada, restos de comida, líquidos, etc.), o que pode impedir a saída do gás. Para evitar que isso aconteça, limpe os orifícios do queimador e o interior das válvulas de gás com um agente desengordurante.

Nota: Este procedimento só pode ser efectuado por um técnico qualificado.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em alguns casos, as falhas detectadas podem ser facilmente corrigidas. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, verifique se a alimentação de gás e eletricidade não foi cortada.

O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.
Verifique que:
- Os orifícios de gás do queimador não estão obstruídos.
- Todas as peças dos queimadores estão corretamente posicionadas.
- Não há correntes de ar à volta do queimador.

A chama apaga-se quando o botão é libertado.
Verifique que:
- O botão de comando foi premido com firmeza.
- O botão de comando foi mantido premido durante tempo suficiente. Isto activará o sistema de termopar de fluxo de gás.
- O orifício do sistema de segurança do termopar não está obstruído.

A chama apaga-se quando o botão é rodado para a posição "Potência mínima".
Verifique que:
- Os orifícios de gás do queimador não estão obstruídos.
- Não há correntes de ar à volta do queimador.
- Rodou corretamente o botão para a posição "Potência mínima".

A ferramenta está instável na placa.
Verifique que:
- O utensílio não está deformado e a base do utensílio é completamente plana.
- O utensílio está bem posicionado sobre o centro do queimador.
- O grelhador está corretamente posicionado (não invertido).

Se depois de verificar todas as informações acima, a placa de gás ainda não estiver a funcionar correctamente, por favor contacte o Apoio Técnico da Cecotec e informe-os:

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto:
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496

Produto:
Placa a gás Bolero Squad G 1400S Nano Glass
Placa a gás Bolero Squad G 2400S Nano Glass
Placa a gás Bolero Squad G 3400S Nano Glass
Placa a gás Bolero Squad G 4400S Nano Glass
Placa a gás Bolero Squad G 5400S Nano Glass

Tabelas ERP

Tipo de producto	Fogão a gás encastrado	CE PIN CODE: 2575DN33174
Classe	Classe 3	
Fabricante	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar, Valência (Espanha)	
Tensão/Frequência: (Nominal)	AC 220-240 V, 50/60 Hz	

Referência	EU01_100480			
Tipo de gás	G20 @ 20mbar			
Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
EE queimador	57,05%	-	-	NA
EE Fogão a gás	57,05%			

Referência	EU01_100484			
Tipo de gás	G20 @ 20mbar			
Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Auxiliar
EE queimador	57,05%	-	57,61%	NA
EE Fogão a gás	57,33%			

Referência	EU01_100488			
Tipo de gás	G20 @ 20mbar			
Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Auxiliar
EE queimador	57,05%	-	57,61%	NA
EE Fogão a gás	57,33%			

Referência	EU01_100492			
Tipo de gás	G20 @ 20mbar			
Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Auxiliar
EE queimador	57,05%	-	2 x 57,61%	NA
EE Fogão a gás	57,42%			

Referência	EU01_100496			
Tipo de gás	G20 @ 20mbar			
Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Auxiliar
EE queimador	57,05%	54,74%	2 x 57,61%	NA
EE Fogão a gás	56,75%			

Os painéis estão configurados para funcionar com gás natural e os cálculos de Eficiência Energética foram efectuados com gás natural. Se a alteração for efectuada para GPL (butano/propano), os valores de Evidência de Energia podem ser alterados.

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 ELETRÓNICOS



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 eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.
A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

9. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.
Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.
Se 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.

11. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Número Id.: CECODOC002170 v.00
Fabricante: CECOTEC INNOVACIONES S.L
Dirección: Av. Reyes Católicos nº60 – 46910, Alfafar (Valencia), España
La presente declaración de conformidad se emite bajo la exclusive responsabilidad del fabricante.
Objeto de la declaración:

Marca: CECOTEC
Descripción del aparato: Placas de gas
Referencia del aparato: A01_EU01_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497
Categoría del aparato: I_{2H}, $I_{2E(20)}$, $I_{2E+(20)}$, $I_{3+(28-30/37)}$, $I_{3B/P(30)}$, $I_{3B/P(37)}$, $I_{3B/P(50)}$, $I_{3P/P(37)}$, I_{2EK}, I_{2ELs}, I_{2ELw}
Presión de gas (mbar): 20 mbar, (20/25) mbar, (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 37 mbar, 50 mbar, 25 mbar, 13 mbar.

El objeto de la declaración descrito arriba es conforme con la legislación de armonización de la Unión aplicable:

- ☒ 2016/426/UE
- ☒ 2011/65/EU y sus enmiendas
- ☒ 2014/35/UE
- ☒ 66/2014/UE y sus enmiendas
- ☒ 2014/30/UE y sus enmiendas

Referencias a las normas armonizadas aplicables utilizadas:

- ☒ EN 30-1-1:2021 +A1:2023, EN 30-2-1:2015
- ☒ EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021
- ☒ EN 60335-2-102:2016
- ☒ EN 62233:2008
- ☒ EN IEC 55014-1:2021
- ☒ EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021
- ☒ EN IEC 55014-2:2021
- ☒ EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021

El organismo notificado con número 2575, Intertek Italia SpA con dirección: Via Miglioli, 2/A - 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano - Italy, ha efectuado la evolución de conformidad según MÓDULO B: examen UE de tipo - tipo de producción y emitió el certificado número S-2575-GAR-2233174-R3 del 24-01-2024 y sigue siendo válido hasta 11-05-2028 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:
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:



1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1
1. 1 kW hulp brander
2. Semi-snelle brander 1,8 kW
3. 2,4 kW snelle brander
4. 3,4 kW driedubbele wok brander
5. Ontstekingsnaald (alleen sommige modellen).
6. Thermokoppel beveiligingssysteem (alleen op sommige modellen): wordt geactiveerd als de vlam van de brander per ongeluk dooft (door morsen, tocht, enz.), waardoor de gastoevoer automatisch wordt afgesloten.
7. Bedieningsknoppen van de branders.

OPMERKING:
Figuur 1 is een algemene grafische weergave van alle modellen gaskookplaten in deze handleiding.
Elke kookplaat kan verschillen in het aantal en de opstelling van de 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.

Verwijder het serienummer van het product niet om een correcte traceerbaarheid van uw apparatuur te behouden in geval van hulp.

BELANGRIJK:
A. Controleer voor de installatie of de plaatselijke distributievoorwaarden (aard van de gasdruk) en de instelling van het apparaat compatibel zijn.

B. De instelvoorwaarden voor dit apparaat staan aangegeven op het typeplaatje.
C. Deze gaskookplaat is niet aangesloten op een afvoersysteem voor verbrandingsproducten. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende installatievoorschriften. Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan de relevante ventilatie-eisen.
D. LET OP: Het gebruik van een gaskookplaat produceert warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waar het is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer de kookplaat werkt: houd natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatiesysteem.

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

3. INSTALLATIE

Waarschuwing: De volgende instructies zijn bedoeld voor een gekwalificeerde technicus.
Belangrijk: Schakel de stroomtoevoer uit voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

- 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.
- 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.

Plaatsing van de kookplaat

Dit apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en gebruikt in goed geventileerde ruimtes.

1. Zorg ervoor dat de ruimte voorzien is van een mechanische ventilatievoorziening (afzuigkap) die rook en verbrandingsgassen naar buiten laat ontsnappen (Fig. 2).

Legende figuur 2:

A.- Door een schoorsteen of rookkanaal.

B.- Rechtstreeks naar buiten.

2. Zorg ervoor dat de installatieplaats frisse lucht binnenlaat en laat circuleren. Een minimaal luchtdebiet van 2 m^3/h per kW geïnstalleerd gasvermogen is vereist. De lucht komt binnen via een extern kanaal met een diameter van minstens 100 cm^2. Zorg ervoor dat het niet wordt geblokkeerd.

Voor modellen zonder thermokoppelbeveiliging moet de ruimte worden voorzien van een ventilatiekanaal met een diameter van twee keer de diameter. Bijvoorbeeld met een minimum van 200 cm^2. (Fig. 3) Als alternatief kan de ruimte indirect worden geventileerd via aangrenzende ruimtes (met ventilatiekanalen die naar buiten leiden). Als niet aan de bovenstaande vereisten wordt voldaan, bestaat er brandgevaar. (Fig. 4)

Legende figuur 3:

A.- Ventilatiekanalen om verbrandingsgassen af te voeren (aangrenzende kamer).

Legende figuur 4:

A.- Verlenging van de ventilatieafstand tussen het raam en de vloer (te ventileren ruimte).

1. Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat is extra ventilatie (bijvoorbeeld het openen van een raam) of effectievere ventilatie (bijvoorbeeld het verhogen van het vermogen van mechanische ventilatie, indien beschikbaar) nodig.
2. Vloeibaar petroleumgas (LPG) is zwaarder dan lucht, dus heeft het de neiging om zich te concentreren op lager gelegen plaatsen waar geen goede ventilatie is. Ruimten waarin LPG-reservoirs zijn geïnstalleerd, moeten naar buiten worden geventileerd om gaslekkage te voorkomen.

Daarom mogen deze tanks niet worden geïnstalleerd of opgeslagen in kamers of ruimtes onder de grond (kelders, enz.). Het wordt aanbevolen om alleen het reservoir die op dat moment in gebruik is in de kamer te houden en ervoor te zorgen dat deze zich niet in de buurt van een warmtebron bevindt (kachels, open haarden, ovens, enz.).

Montage van de gaskookplaat op het keukenblad

De gaskookplaat is ontworpen met een oververhittingsbeveiliging, zodat het apparaat op keukenbladen kan worden geïnstalleerd. Zorg er wel voor dat de hoogte van het keukenblad niet hoger is dan de hoogte van de gaskookplaat.

Voor een correcte installatie moeten de volgende voorzorgsmaatregelen worden genomen:

1. De kookplaat kan worden geïnstalleerd in een keuken, eetkamer of woonkamer, maar niet in een badkamer.
2. Meubels in de buurt van het apparaat die hoger zijn dan de hoogte van het keukenblad moeten minstens 110 mm van de rand van de kookplaat worden geplaatst.
3. Kasten in de buurt van de afzuigkap moeten een minimale hoogte van 420 mm boven het keukenblad hebben. (Fig. 5).
   Legende figuur 5:
   A.- Afzuigkap.

4. Als de kookplaat onder een kast wordt geïnstalleerd, moet de kast minstens 700 mm van het keukenblad verwijderd zijn.
5. Er worden bevestigingselementen (haken, schroeven) meegeleverd om de kookplaat op een 20 tot 40 mm dik keukenblad te plaatsen.

Vereiste afstand voor installatie van de kookplaat zonder afzuigkap (Fig. 6).
Vereiste afstand voor installatie van de kookplaat onder een afzuigkap (Fig. 7).

Model	A	B
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

De installatieafmetingen worden getoond in figuur 8.

Opmerking: Gebruik de haken in het accessoires zakje zoals getoond in figuur 9.
Legende figuur 9:
A.- Positie van de haal voor een 20 mm dik keukenblad.
B.- Positie van de haal voor een 30 mm dik keukenblad.
C.- Positie van de haal voor een 40 mm dik keukenblad.

6. Als de gaskookplaat niet op een inbouwoven wordt geïnstalleerd, moet er een houten paneel worden geplaatst om de kookplaat te isoleren. Dit paneel moet minstens 20 mm van de onderkant van de kookplaat worden geplaatst.

Belangrijk: Bij de installatie van de kookplaat op een inbouwoven moet de oven op twee houten latten worden geplaatst. In geval van installatie op een tafelblad, dient u een ruimte van ten minste 45 x 560 mm tussen het tafelblad en de achterkant vrij te laten (Fig. 10).

Wanneer u de kookplaat op een ongeventileerde inbouwoven installeert, moet u ervoor zorgen dat deze over luchtinlaten en -uitlaten beschikt om de binnenkant van het apparaat voldoende te ventileren (Fig. 11).

Gasaansluiting
De kookplaat moet worden aangesloten op de gastoevoer door een gekwalificeerde technicus. Tijdens de installatie is het van essentieel belang een goedgekeurde gaskraan te installeren om de toevoer naar de kookplaat te isoleren en latere verwijdering of onderhoud te vergemakkelijken. De aansluiting van de kookplaat op het gas- of LPG-netwerk moet worden uitgevoerd volgens de geldende voorschriften en pas nadat is gecontroleerd of de kookplaat kan worden aangepast aan het te gebruiken gastype. Is dit niet het geval, volg dan de aanwijzingen in het hoofdstuk «Aanpassing aan verschillende soorten gas». In geval van aansluiting op een LPG-tank, gebruik drukregelaars volgens de geldende voorschriften.
Belangrijk: Voor een correcte regeling van het gasgebruik en een langere levensduur van de kookplaat, moet u ervoor zorgen dat de gasdruk wordt ingesteld op de waarden die zijn vermeld in tabel 1 «Specificaties voor pitten en injectoren».

Aansluiting met harde buis (koper of staal)
- De aansluiting op de gastoevoer moet zodanig worden uitgevoerd dat er op geen enkel onderdeel van het gasfornuis spanningspunten ontstaan.
- De kookplaat is voorzien van een elleboog en afdichting.
- Verwijder de elleboog en vervang de afdichting.
- Gebruik een elleboog met 1/2" schroefdraad om de kookplaat op de cilinder aan te sluiten.

Aansluiting met een metalen buis
- Gebruik een elleboog met 1/2" schroefdraad om de kookplaat aan te sluiten op de buis. Gebruik alleen buizen en afdichtingen die voldoen aan de huidige voorschriften. De

maximumlengte van flexibele slangen mag niet meer dan 2000 mm bedragen. Zodra de verbinding is gemaakt, moet u ervoor zorgen dat de flexibele metalen buis geen bewegende delen raakt en niet wordt geplet.

Dichtheidscontrole

- Zodra de kookplaat geïnstalleerd is, controleert u de gasaansluitingen op lekken met zeepwater (nooit vuur).

Elektrische aansluiting

De gaskookplaat is uitgerust met een driepolige stroomkabel die ontworpen is voor gebruik met wisselstroom, in overeenstemming met de indicaties op het typeplaatje aan de onderkant van de kookplaat. De aardingskabel is geel en groen.
In het geval van installatie op een inbouwoven moeten de elektrische aansluitingen van de kookplaat en de oven gescheiden zijn, niet alleen om veiligheidsredenen, maar ook om ze in de toekomst gemakkelijk te kunnen verwijderen.

Elektrische aansluiting van de gaskookplaat

Sluit de stroomkabel aan op een standaard stopcontact dat geschikt is voor het op het typeplaatje aangegeven vermogen of sluit het rechtstreeks op het lichtnet aan. In het laatste geval moet een enkelpolige schakelaar worden aangebracht tussen het gasfornuis en het elektriciteitsnet, met een minimale contactscheiding van 3 mm. Doe dit in overeenstemming met de huidige veiligheidsvoorschriften (de schakelaar mag de aardleiding niet onderbreken). De stroomkabel moet zo worden geplaatst dat deze nooit warmer wordt dan 50℃ boven de omgevingstemperatuur.
Voordat u de verbinding maakt, moet u ervoor zorgen dat:

- De zekering en voeding zijn bestand tegen het vermogen dat de gaskookplaat nodig heeft.
- De voeding is voorzien van een aardingssysteem dat voldoet aan de huidige voorschriften.
- De stekker of schakelaar gemakkelijk bereikbaar is.

De draden van de hoofdkabel hebben de volgende kleurcodering:
Groen/Geel = Aarde
Blauw = Neutraal
Bruin = Fase
Als de kleuren van de draden niet overeenkomen met de kleuren van de aansluitingen van uw stekker:

- Sluit de groen/gele draad aan op aansluitklem “E”, ⏚ of groen of groen en geel.
- Sluit de bruine draad aan op de «L» of rode aansluiting.
- Sluit de blauwe draad aan op de «N» of zwarte aansluiting.

4. WERKING

De stand van de betreffende pit is aangegeven op elke bedieningsknop.

Branders
- De pitten zijn er in verschillende maten en vermogens.
- Kies de meest geschikte op basis van de diameter van het gebruikte kookgerei.
- Het vermogen kan worden ingesteld met de bijbehorende regelknop:

Uit	○
Maximaal vermogen	✳
Minimum vermogen	

Op modellen met thermokoppelbeveiliging
Druk op de knop en draai deze om de brander aan te steken. Houd ongeveer 6 seconden stevig ingedrukt nadat de vlam is ontstoken.

Op modellen met ontstekingsnaald
Druk eerst op de elektronische ontstekingsknop, herkenbaar aan het symbool ✳, druk vervolgens op de bijbehorende knop en draai deze linksom naar de stand “Maximumvermogen”.

En pit aansteken
Druk op de bijbehorende knop en draai deze linksom naar de positie “Maximumvermogen”. Houd ingedrukt totdat er vonken ontstaan en de brander ontsteekt.

Waarschuwing: Als de vlam per ongeluk wordt gedoofd tijdens het gebruik, moet u de gastoevoer afsluiten met de bedieningsknop en ten minste één minuut wachten voordat u de brander opnieuw aansteekt.

Een pit uitschakelen
Draai de bijbehorende knop rechtsom naar de uit positie ○.

Geschikt keukengerei
Volg de onderstaande instructies om energie te besparen en schade te voorkomen:

- Gebruik keukengerei van geschikte grootte voor elke brander (zie bijgevoegde tabel). Zorg ervoor dat de vlam de zijkanten van de pan niet raakt.
- Gebruik keukengerei met een platte bodem en kook altijd met het deksel erop.
- De aanbevolen kookinstellingen (maximum, medium of minimum vermogen) zijn afhankelijk van het gebruik en het type voedsel, evenals het materiaal van de gebruikte pannen.

Brander	**Ø Diameter van keukengerei (cm)**
Hulp pit	10-14
Semi-snelle pit	16-20
Snelle pit	22-24
Drievoudige wok brander	24-26

Tabel 1: Specificaties pitten en injector

Aanpassing van de kookplaat aan de gassoort

	Aardgas G20		**Butaan G30**		**Propaan G31**	
Brander	**Thermische belasting (kW)**	**Injector 1/100 (mm)**	**Thermische belasting (kW)**	**Injector 1/100 (mm)**	**Thermische belasting (kW)**	**Injector 1/100 (mm)**
Hulp pit	1	71	1	52	1	52
Semi-snelle pit	1,80	97	1,8	67	1,8	67
Snel	2,40	110	2,40	77	2,40	77
Drievoudige wok brander	3,40	125	3,40	93	3,40	93
Toevoerdruk	20 mbar		30 mbar		37 mbar	

P.C.I.G20	37,78 MJ/m³	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m³
P.C.I.G25	32,49 MJ/m³	P.C.I.G27	30,98 MJ/m³
P.C.I.G2.350	27,20 MJ/ m³	P.C.I.G30	49,47 MJ/kg

Bij 15 °C en 1013 mbar - droog gas

De brander injector vervangen: maak de injector los met een geschikt gereedschap (niet meegeleverd).
Monteer de nieuwe injector op de brander volgens het gebruikte gastype (zie tabel 1). Fig. 12

Opmerking: Nadat u de aansluiting van de kookplaat heeft aangepast aan een andere gassoort, moet u een label met deze informatie op het apparaat aanbrengen.

Tabel 2: Verandering van gastype

Gasstroomregeling via het ventiel

Brander	**Vlam**	**Overschakelen van LPG op aardgas**	**Overschakelen van aardgas naar LPG**
Pitten	Hoge vlam	Vervang de injector volgens de instructies in tabel 1.	Vervang de injector volgens de instructies in tabel 1.
	Korte vlam	Draai de stelschroef (Fig. 13) om de vlam te regelen.	Draai de stelschroef (Fig. 13) om de vlam te regelen.

Afstelling van ventiel en gasstroom
Om de gasklep af te stellen en de vlam te regelen, draait u eerst de regelknop naar de stand “Minimaal vermogen”.
Verwijder de knop en stel de vlam af met een kleine schroevendraaier. (Fig. 13)

Om te controleren of de vlam de gewenste intensiteit heeft bereikt, zet u de brander 10 minuten aan op “Vol vermogen”. Draai de knop vervolgens naar de stand “Minimaal vermogen”. De vlam mag niet doven of in de richting van de injector bewegen. Reset in dat geval het gasventiel.

Vlam selectie
Als de verbranding efficiënt verloopt, moet de kleur van de vlam diepblauw zijn aan de buitenkant en iets lichter aan de binnenkant. De grootte van de vlam hangt af van de stand van de bijbehorende knop.

Zie figuur 14 voor de verschillende bedieningsposities (selectie vlamgrootte). Draai de knop aan het begin van het koken naar de stand "Vol vermogen" om de lange vlam te activeren. Op deze manier zal de pan sneller opwarmen. Draai de knop vervolgens naar de stand "Minimaal vermogen" om de korte vlam te activeren en het koken te behouden. Het wordt aanbevolen om de grootte van de vlam geleidelijk aan te passen.
Legende figuur 14:

A.- Lange vlam (Maximaal vermogen).
B.- Korte vlam (Minimumvermogen).
C.- Uit.

Het is verboden om de vlam in te stellen tussen de standen "Uit" en "Vol vermogen".

Neem de volgende tips voor energiebesparing in acht:

- Gebruik de kookplaat op de juiste manier.
- Kies de juiste brander voor de grootte van de pan.
- Gebruik geschikt kookgerei.
- Bij gebruik van geschikt kookgerei wordt tot 60% energie bespaard.
- Er wordt tot 60% energie bespaard als de kookplaat correct wordt gebruikt en de juiste vlamgrootte wordt gekozen.
- Om ervoor te zorgen dat de kookplaat efficiënt werkt en minder energie verbruikt, is het essentieel om de branders schoon te houden (vooral de vlamopeningen en injectoren).

Tabel 3: Aanpassing aan verschillende soorten gas

Apparaat categorie: I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ II_2ELWLS3B/P II_2ELL$_3$B/

Brander	Type gas	Toevoerdruk	Diameter van de injector	Nominale thermische belasting			
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h
Hulp pit	Aardgas G20	20	71	—	95	1	860
	Butaan G30	30	52	72,6	—	1	860
		37	47	72,6	—	1	860
	Propaan G37	50	45	72,6	—	1	860
Semi-snelle pit	Aardgas G20	20	97	—	171	1,8	1548
	Butaan G30	30	67	130,8	—	1,8	1548
		37	64	130,8	—	1,8	1548
	Propaan G37	50	59	130,8	—	1,8	1548
Snel	Aardgas G20	20	110	—	228	2,4	2064
	Butaan G30	30	77	174	—	2,4	2064
		37	73	174	—	2,4	2064
	Propaan G37	50	67	174	—	2,4	2064
Drievoudige wok brander	Aardgas G20	20	125	—	323	3,4	2924
	Butaan G30	30	93	247	—	3,4	2924
		37	88	247	—	3,4	2924
	Propaan G37	50	82	247	—	3,4	2924

	Verminderde thermische belasting	
	kW	**kcal/h**
	0,65	344
	0,65	344
	0,65	344
	0,65	344
	0,85	516
	0,85	516
	0,85	516
	0,85	516
	1,00	774
	1,00	774
	1,00	774
	1,00	774
	1,50	1290
	1,50	1290
	1,50	1290
	1,50	1290

Tabel 4: Gasvoorziening en landenclassificatie

Gas categorie	Toevoerdruk	Land
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar, G30-G31 (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Deze gaskookplaat voldoet aan de volgende EU-richtlijnen:

- 73/23/EEG van 19/02/73 (elektrisch materiaal bestemd voor gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen) en latere wijzigingen.
- 89/336/EEG van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en latere wijzigingen.

- 90/396/EEG van 29/06/90 (gastoestellen) en latere wijzigingen.
- 93/68/CEE van 22/07/93 en latere wijzigingen.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Haal de stekker van de gaskookplaat uit het stopcontact voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert. Om de levensduur van de gaskookplaat te verlengen, is het essentieel om het regelmatig schoon te maken. Houd daarbij rekening met het volgende:

- Geëmailleerde onderdelen en het glazen oppervlak (alleen bij bepaalde modellen) moeten worden gereinigd met lauw water. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of bijtende stoffen die het glazuur kunnen beschadigen of krassen op het glas kunnen veroorzaken.
- De verwijderbare onderdelen van de brander moeten na elk gebruik worden gewassen met warm water en neutrale zeep. Zorg ervoor dat u aangekoekte etensresten verwijdert.
- De automatische ontstekingsnaald moet regelmatig worden schoongemaakt met een niet-metalen borstel. Controleer na het reinigen of de kookplaat normaal aangaat.
- Het oppervlak van roestvrij staal en andere ijzeren onderdelen kan beschadigd raken door contact met water met een hoge concentratie kalk of corrosieve schoonmaakmiddelen (die fosfor bevatten). Om de levensduur te verlengen, is het aan te raden om ze af te spoelen met lauw water en goed af te drogen om druppels of andere vloeistoffen te verwijderen.
- Veeg het oppervlak van de kookplaat na elk gebruik af met een vochtige doek om stof of etensresten te verwijderen. Het glazen oppervlak (alleen bepaalde modellen) moet regelmatig worden gereinigd met lauw water en niet-corrosieve schoonmaakmiddelen.

- Verwijder eerst voedsel- of vetresten met een keramische kookplaatschraper (niet meegeleverd). (Fig. 15).

Belangrijk: Wees uiterst voorzichtig, SNIJGEVAAR.

- Gebruik een geschikt schoonmaakmiddel en keukenpapier om het oppervlak schoon te maken terwijl het nog heet is. Veeg het vervolgens af met een vochtige doek en droog het grondig.

Belangrijk: Wees uiterst voorzichtig, RISICO OP BRANDWONDEN.

- Verwijder alle overgebleven folie of plasticfolie en verwijder onmiddellijk alle gesmolten suiker of voedsel met een hoog suikergehalte dat op het oppervlak is gesmeerd.
- Gebruik geen staalwolpads of agressieve of schurende reinigingsmiddelen zoals spuitbussen.
- Laat de grill lichtjes afkoelen. Verwijder de roosters voorzichtig van het gasfornuis. Leg ze in de gootsteen en verwijder voedsel- of vetresten met een niet-metalen borstel en zeepwater. Spoel de roosters af met water en droog ze goed af voordat u ze terugplaatst.

Belangrijk: Wees uiterst voorzichtig, RISICO OP BRANDWONDEN.

Reinigen van gasventielen
Na verloop van tijd raken gasventielen vaak verstopt door ophoping van vuil (verbrand vet, voedselresten, vloeistoffen, enz.), waardoor het gas niet kan ontsnappen. Om dit te voorkomen, reinigt u de openingen van de branders en de binnenkant van de gasventielen met een ontvettend middel.

Opmerking: Deze procedure mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

6. PROBLEEMOPLOSSING

In sommige gevallen kunnen de gedetecteerde fouten eenvoudig worden verholpen. Controleer voordat u contact opneemt met de technische hulpdienst of de gas- en elektriciteitsvoorziening niet is afgesloten.

Brander brandt niet of vlam is niet gelijkmatig.
Controleer of:
- De openingen van de branders niet verstopt zijn.
- Alle onderdelen van de branders correct geplaatst zijn.
- Er geen tocht rond de brander is.

De vlam gaat uit wanneer de knop wordt losgelaten.
Controleer of:
- U de regelknop stevig ingedrukt heeft.
- De regelknop lang genoeg ingedrukt heeft gehouden. Hierdoor wordt het thermokoppelsysteem voor de gasstroom geactiveerd.
- De opening van het thermokoppelbeveiligingssysteem niet geblokkeerd zijn.

De vlam wordt gedoofd wanneer de knop in de stand "Minimum vermogen" wordt gedraaid.
Controleer of:
- De openingen van de branders niet verstopt zijn.
- Er geen tocht rond de brander is.
- U de knop correct in de stand "Minimaal vermogen" heeft gedraaid.

Het keukengerei ligt instabiel op de kookplaat.
Controleer of:
- Het keukengerei niet vervormd is en de basis van het keukengerei volledig vlak is.
- Het keukengerei goed gepositioneerd is boven het midden van de brander.
- De grill correct geplaatst is (niet omgekeerd).

Als de gaskookplaat na controle van al het bovenstaande nog steeds niet goed werkt, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie:
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496

Product:
Gaskookplaat Bolero Squad G 1400S Nano Glass
Gaskookplaat Bolero Squad G 2400S Nano Glass
Gaskookplaat Bolero Squad G 3400S Nano Glass
Gaskookplaat Bolero Squad G 4400S Nano Glass
Gaskookplaat Bolero Squad G 5400S Nano Glass

ERP-tabellen

Soort product	Inbouw gaskookplaat	CE PIN CODE: 2575DN33174
Klasse	Klasse 3	
Fabrikant	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA	
Spanning/Frequentie (Nominaal)	AC 220-240 V, 50/60 Hz	

Referentie	EU01_100480			
Type gas	G20 @ 20mbar			
Brander type	Wok	Snel	Semi-snel	Hulp pit
EE brander	57,05%	-	-	NA
EE gaskookplaat	57,05%			

Referentie	EU01_100484			
Type gas	G20 @ 20mbar			
Brander type	Wok	Snel	Semi-snel 1	Hulp pit
EE brander	57,05%	-	57,61%	NA
EE gaskookplaat	57,33%			

Referentie	EU01_100488			
Type gas	G20 @ 20mbar			
Brander type	Wok	Snel	Semi-snel 1	Hulp pit
EE brander	57,05%	-	57,61%	NA
EE gaskookplaat	57,33%			

Referentie	EU01_100492			
Type gas	G20 @ 20mbar			
Brander type	Wok	Snel	Semi-snel 1	Hulp pit
EE brander	57,05%	-	2 x 57,61%	NA
EE gaskookplaat	57,42%			

Referentie	EU01_100496			
Type gas	G20 @ 20mbar			
Brander type	Wok	Snel	Semi-snel 1	Hulp pit
EE brander	57,05%	54,74%	2 x 57,61%	NA
EE gaskookplaat	56,75%			

De kookplaten zijn geconfigureerd om te werken op aardgas en de berekeningen voor de energie-efficiëntie zijn uitgevoerd op aardgas. Als de wijziging wordt gemaakt voor LPG (butaan/propaan), kunnen de Energy Evidence-waarden worden gewijzigd.

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 accu 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 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.

11. VERKLARINGEN VAN OVEREENSTEMMING

Id. nummer.: CECODOC002170 v.00
Fabrikant: CECOTEC INNOVACIONES S.L
Adres: Av. Reyes Católicos nº60 – 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_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497
Apparaat categorie: I_{2H}, $I_{2E(20)}$, $I_{2E+(20)}$, $I_{3+(28-30/37)}$, $I_{3B/P(30)}$, $I_{3B/P(37)}$, $I_{3B/P(50)}$, $I_{3P/P(37)}$, I_{2EK}, I_{2ELs}, I_{2ELw}
Gasdruk (mbar): 20 mbar, (20/25) mbar, (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 37 mbar, 50 mbar, 25 mbar, 13 mbar.

Het onderwerp van de hierboven beschreven verklaring is in overeenstemming met de toepasselijke harmonisatiewetgeving:

- ☒ 2016/426/EU
- ☒ 2014/35/EU
- ☒ 2014/30/EU en de bijbehorende amendementen
- ☒ 2011/65/EU en de bijbehorende amendementen
- ☒ 66/2014/EU en de bijbehorende amendementen

Verwijzingen naar de gebruikte toepasselijke geharmoniseerde normen:

- ☒ EN 30-1-1:2021 +A1:2023, EN 30-2-1:2015
- ☒ EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021
- ☒ EN 60335-2-102:2016
- ☒ EN 62233:2008

☒ EN IEC 55014-1:2021

☒ EN IEC 55014-2:2021

☒ EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021

☒ EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021

Aangemelde instantie nr. 2575, Intertek Italia SpA, adres: Via Miglioli, 2/A - 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano - Italië, heeft de ontwikkeling van de conformiteit volgens MODULE B: EU-typeonderzoek - productietype uitgevoerd en heeft certificaatnummer S-2575-GAR-2233174-R3 afgegeven gedateerd 24-01-2024 en geldig tot 11-05-2028 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:

Ondergetekende is verantwoordelijk voor de samenstelling van het technisch dossier en legt deze verklaring af namens CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Ondertekend bij volmacht en namens:



1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

RYS. 1
1. Palnik pomocniczy 1 kW
2. Półszybki palnik 1,8 kW
3. Szybki palnik 2,4 kW
4. Palnik typu wok z potrójną koroną 3,4 kW
5. Igła zapłonowa (tylko niektóre modele).
6. System bezpieczeństwa termopary (tylko w niektórych modelach): aktywuje się, gdy płomień palnika przypadkowo zgaśnie (przez rozlanie, przeciąg itp.), automatycznie odcinając dopływ gazu.
7. Pokrętła sterowania palnikami.

UWAGA:
Rysunek 1 jest ogólnym graficznym przedstawieniem wszystkich modeli płyt gazowych zawartych w niniejszej instrukcji.
Płyty mogą różnić 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 należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregokolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

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

WAŻNE:
A. Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dostawy (ciśnienie gazu) i ustawienia urządzenia są kompatybilne.

B. Ustawienia tego urządzenia są podane na jego etykiecie znamionowej.
C. Ta płyta gazowa nie jest podłączona do urządzenia odprowadzającego produktów spalania. Urządzenie być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
D. „UWAGA: Korzystanie z płyty gazowej powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowana. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza gdy płyta jest włączona: utrzymuj naturalne otwory wentylacyjne drożne lub zainstaluj mechaniczne urządzenie wentylacyjne".

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

3. INSTALACJA

Ostrzeżenie: Poniższe instrukcje są przeznaczone dla wykwalifikowanego technika.
Ważne: Zawsze odłączaj zasilanie przed przystąpieniem do jakiejkolwiek czynności czyszczenia lub konserwacji urządzenia.

- Instalacja musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Instalator musi pokazać lokalizację zaworu gazowego i sposób jego zamknięcia w sytuacji awaryjnej.
- 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 zasłon nad palnikami, ponieważ może to stanowić poważne zagrożenie pożarowe.
- Wybierając lokalizację płyty należy wziąć pod uwagę położenie linii dopływu gazu i energii elektrycznej.
- Podczas instalacji należy odciąć dopływ 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.

Umieszczenie płyty gazowej

To urządzenie powinno być instalowane i używane wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

1. Upewnij się, że pomieszczenie jest wyposażone w mechaniczne urządzenie wentylacyjne (okap z wyciągiem), które umożliwia odprowadzanie dymu i gazów spalinowych na zewnątrz (Rys. 2).

Legenda Rysunek 2:

A.- Przez komin lub kanał odprowadzający.

B.- Bezpośrednio na zewnątrz.

2. Upewnij się, że miejsce instalacji umożliwia cyrkulację i dopływ świeżego powietrza. Wymagany jest minimalny przepływ powietrza wynoszący 2 m^3/h na kW zainstalowanej mocy gazu. Powietrze będzie doprowadzane przez zewnętrzny kanał o średnicy co najmniej 100 cm^2. Upewnij się, że nie jest zablokowany.

W przypadku modeli bez systemu zabezpieczającego termopary, pomieszczenie musi być wyposażone w kanał wentylacyjny o dwukrotnie większej średnicy. Na przykład o minimalnej powierzchni 200 cm^2. (Rys. 3) Alternatywnie, pomieszczenie może być wentylowane pośrednio przez sąsiednie pomieszczenia (z kanałami wentylacyjnymi prowadzącymi na zewnątrz). Jeśli powyższe wymagania nie zostaną spełnione, istnieje ryzyko pożaru. (Rys. 4)

Legenda Rysunek 3:

A.- Kanały wentylacyjne do odprowadzania gazów spalinowych (sąsiednie pomieszczenie).

Legenda Rysunek 4:

A.- Zwiększenie odległości wentylacji między oknem a podłogą (pomieszczenie, które ma być wentylowane).

1. W przypadku intensywnego i długotrwałego użytkowania urządzenia konieczna będzie dodatkowa wentylacja (np. otwarcie okna) lub bardziej efektywna wentylacja (np. zwiększenie mocy wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępna).

2. Skroplone gazy ropopochodne (LPG) są cięższe od powietrza, więc mają tendencję do koncentrowania się w niższych partiach pomieszczenia, gdzie nie ma dobrej wentylacji. W miejscach, w których instalowane są zbiorniki LPG, należy zapewnić wentylację na zewnątrz, aby uniknąć wycieków gazu.
   Dlatego zbiorników tych nie wolno instalować ani przechowywać w pomieszczeniach lub przestrzeniach znajdujących się poniżej poziomu gruntu (piwnice itp.). Zaleca się przechowywanie w pomieszczeniu tylko aktualnie działającego zbiornika i upewnienie się, że nie znajduje się on w pobliżu żadnego źródła ciepła (pieca, kominka, piekarnika itp.).

Wnęka na płytę gazową

Płyta gazowa jest wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem, dzięki czemu urządzenie może być instalowane na blatach kuchennych. Należy jednak upewnić się, że wysokość blatu nie przekracza wysokości płyty.

Aby zapewnić prawidłową instalację, należy podjąć następujące środki ostrożności:

1. Płytę można zainstalować w kuchni, jadalni lub salonie, ale nie w łazience.
2. Meble, które znajdują się w pobliżu urządzenia i są wyżej niż blat kuchenny muszą być umieszczone w odległości co najmniej 110 mm od krawędzi płyty.
3. Szafki w pobliżu okapu kuchennego muszą znajdować się na wysokości co najmniej 420 mm nad blatem kuchennym. (Rys. 5).
   Legenda Rysunek 5:
   A.- Okap z wyciągiem.

4. Jeśli płyta jest zainstalowana pod szafką, szafka musi znajdować się w odstępie co najmniej 700 mm od blatu kuchennego.
5. W zestawie znajdują się elementy mocujące (haczyki, śruby) umożliwiające umieszczenie płyty na blacie o grubości od 20 do 40 mm.

Odległość wymagana do instalacji płyty bez okapu (Rys. 6).
Odległość wymagana do instalacji płyty pod okapem (Rys. 7).

Model	A	B
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

Wymiary montażowe pokazano na rysunku 8.

Uwaga: Użyj haczyków znajdujących się w worku z akcesoriami, jak pokazano na rysunku 9.
Legenda Rysunek 9:
A.- Pozycja haka dla blatu o grubości 20 mm.
B.- Pozycja haka dla blatu o grubości 30 mm.
C.- Pozycja haka dla blatu o grubości 40 mm.

6. Jeśli płyta nie jest zainstalowana na zabudowanym piekarniku, należy włożyć drewniany panel, aby ją odizolować. Panel ten musi być umieszczony w odległości co najmniej 20 mm od spodu płyty.

Ważne: W przypadku montażu płyty na piekarniku do zabudowy, piekarnik należy ustawić na dwóch drewnianych listwach. W przypadku umieszczenia jej na desce należy pamiętać o pozostawieniu odstępu co najmniej 45 x 560 mm pomiędzy tablicą a tyłem (Rys. 10).

Instalując płytę w piekarniku do zabudowy bez wentylacji, należy upewnić się, że posiada on wloty i wyloty powietrza umożliwiające odpowiednią wentylację wnętrza szafki (rys. 11).

Podłączenie gazu
Płyta musi zostać podłączona do sieci gazowej przez wykwalifikowanego technika. Podczas instalacji konieczne jest zainstalowanie atestowanego kurka gazowego w celu odcięcia dopływu od płyty grzejnej i ułatwienia późniejszego demontażu lub konserwacji. Podłączenie płyty do sieci gazowej lub LPG musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami i tylko po sprawdzeniu, że może być ona dostosowana do rodzaju używanego gazu. Jeśli tak nie jest, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji „Dostosowanie do różnych rodzajów gazu". W przypadku podłączenia do LPG w zbiorniku należy stosować regulatory ciśnienia zgodnie z obowiązującymi przepisami.
Ważne: Aby zapewnić prawidłową regulację zużycia gazu i dłuższą żywotność płyty, należy upewnić się, że ciśnienie gazu jest ustawione zgodnie z wartościami wskazanymi w tabeli 1 „Dane techniczne palnika i dyszy".

Połączenie z rurą (miedzianą lub stalową)

- Podłączenie do zasilania gazem musi być wykonane w taki sposób, aby w żadnym miejscu na płycie gazowej nie powstawały punkty naprężeń.
- Płyta jest wyposażona w kolanko i uszczelkę do doprowadzania gazu.
- Zdejmij kolanko i wymień uszczelkę.
- Do połączenia płyty gazowej z butlą należy użyć kolanka z gwintem 1/2".

Podłączenie do metalowego węża

- Do połączenia płyty gazowej z wężem należy użyć kolanka z gwintem 1/2". Należy używać wyłącznie rur i uszczelek zgodnych z obowiązującymi przepisami. Maksymalna długość przewodów elastycznych nie może przekraczać 2000 mm. Po podłączeniu należy upewnić się, że metalowy wąż nie dotyka żadnych ruchomych części i nie jest przygnieciony.

Kontrola szczelności

- Po zainstalowaniu płyty należy sprawdzić szczelność połączeń gazowych przy użyciu wody z mydłem (nigdy ognia).

Połączenie elektryczne

Płyta gazowa jest wyposażona w trójbiegunowy przewód zasilający przeznaczony do użytku z prądem zmiennym, zgodnie z oznaczeniami na tabliczce znamionowej znajdującej się pod płytą. Przewód uziemiający jest żółto-zielony.
W przypadku instalacji na zabudowanym piekarniku, połączenia elektryczne płyty i piekarnika muszą być oddzielne, nie tylko ze względów bezpieczeństwa, ale także dla wygody podczas ich demontażu w przyszłości.

Podłączenie elektryczne płyty gazowej

Podłącz przewód zasilający do standardowego gniazda zgodnego z mocą wskazaną na tabliczce znamionowej lub podłącz go bezpośrednio do sieci elektrycznej. W tym drugim przypadku należy zamontować jednobiegunowy przełącznik między płytą gazową a siecią zasilającą, z minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm. Należy to zrobić zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa (przełącznik nie może przerywać linii uziemienia). Przewód zasilający musi być umieszczony w taki sposób, aby nigdy nie osiągnął temperatury wyższej niż 50℃ powyżej temperatury otoczenia.
Przed podłączeniem upewnij się, że:

- Bezpiecznik i zasilacz mogą obsługiwać moc wymaganą przez płytę.
- System zasilania elektrycznego jest wyposażony w uziemienie zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Wtyczka lub przełącznik są łatwo dostępne.

Żyły przewodu głównego są oznaczone następującymi kolorami:
Zielony/żółty = uziemienie
Niebieski = neutralny
Brązowy = faza
W przypadku, gdy kolory żyłek nie pasują do kolorów zacisków wtyczki:
- Podłącz zielony/żółty przewód do zacisku „E", ⏚ lub zielonego lub zielono-żółtego.
- Podłącz brązowy przewód do „L" lub do czerwonego zacisku.
- Podłącz niebieski przewód do „N" lub do czarnego zacisku.

4. FUNKCJONOWANIE

Położenie odpowiedniego palnika gazowego jest wskazane na każdym pokrętle sterującym.

Palniki gazowe
- Palniki mają różne rozmiary i moce.
- Wybierz najbardziej odpowiedni do średnicy używanego naczynia.
- Moc palnika można regulować za pomocą odpowiedniego pokrętła, korzystając z jednego z poniższych ustawień:

Wyłączone	○
Maksymalna moc	✳ 🔥
Minimalna moc	🔥

W modelach z systemem bezpieczeństwa termopara
Naciśnij i obróć pokrętło, aby zapalić palnik. Naciśnij i przytrzymaj mocno przez około 6 sekund po zapaleniu się płomienia.

W modelach z igłą zapłonową
Najpierw naciśnij elektroniczny przycisk zasilania oznaczony symbolem ✳, a następnie naciśnij odpowiednie pokrętło i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „Maksymalna moc".

Zapalanie palnika
Naciśnij odpowiednie pokrętło i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „Maksymalna moc". Przytrzymaj, aż pojawią się iskry i zapali się płomień palnika.

Ostrzeżenie: Jeśli płomień zostanie przypadkowo zgaszony podczas pracy, należy wyłączyć dopływ gazu za pomocą pokrętła sterowania i odczekać co najmniej jedną minutę przed ponownym zapaleniem palnika.

Wyłączanie palnika
Obróć odpowiednie pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji „Wyłączone" ○
.

Odpowiednie naczynia
Aby oszczędzać energię i uniknąć uszkodzeń, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:
- Należy używać naczyń o odpowiednim rozmiarze dla każdego palnika (patrz załączona tabela). Upewnij się, że płomień nie dotyka boków naczynia.
- Używaj naczyń z płaskim dnem i zawsze gotuj pod przykryciem.
- Zalecane ustawienia gotowania (maksymalna, średnia lub minimalna moc) zależą od zastosowania i rodzaju żywności, a także materiału wykonania naczyń.

Palnik	**Ø Średnica naczynia (cm)**
Palnik pomocniczy	10-14
Palnik półszybki	16-20
Palnik szybki	22-24
Palnik wok z potrójną koroną	24-26

Tabela 1 Specyfikacja palnika i dyszy

Dostosowanie płyty gazowej do rodzaju gazu

	Gaz ziemny G20		**Butan G30**		**Propan G31**	
Palnik	**Obciążenie cieplne (kW)**	**Dysza 1/100 (mm)**	**Obciążenie cieplne (kW)**	**Dysza 1/100 (mm)**	**Obciążenie cieplne (kW)**	**Dysza 1/100 (mm)**
Pomocniczy	1	71	1	52	1	52
Półszybki	1,80	97	1,8	67	1,8	67
Szybki	2,40	110	2,40	77	2,40	77
Wok z potrójną koroną	3,40	125	3,40	93	3,40	93
Ciśnienie dopływu	20 mbar		30 mbar		37 mbar	

P.C.I.G20	37,78 MJ/m^3	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m^3
P.C.I.G25	32,49 MJ/m^3	P.C.I.G27	30,98 MJ/m^3
P.C.I.G2.350	27,20 MJ/ m^3	P.C.I.G30	49,47 MJ/kg

Przy 15°C i 1013 mbar - suchy gaz

Wymiana dyszy palnika: poluzuj dyszę za pomocą odpowiedniego narzędzia (brak w zestawie). Zamontuj nową dyszę na palniku zgodnie z typem używanego gazu (patrz tabela 1). Rys. 12

Uwaga: Po dostosowaniu połączenia płyty do innego rodzaju gazu, należy umieścić na urządzeniu etykietę zawierającą tę informację.

Tabela 2: Zmiana typu gazu

Sterowanie przepływem gazu za pomocą zaworu

Palnik	Płomień	Przejście z LPG na gaz ziemny	Przejście z gazu ziemnego na LPG
Palniki	Duży płomień	Wymień dyszę palnika zgodnie z instrukcjami podanymi w tabeli 1.	Wymień dyszę palnika zgodnie z instrukcjami podanymi w tabeli 1.
	Krótki płomień	Przekręć śrubę regulacyjną (Rys. 13) do regulacji płomienia.	Przekręć śrubę regulacyjną (Rys. 13) do regulacji płomienia.

Regulacja zaworu i przepływu gazu
Aby wyregulować zawór gazu i płomień, najpierw obróć pokrętło sterowania do pozycji „Minimalna moc".
Zdejmij pokrętło i wyreguluj płomień za pomocą małego śrubokręta. (Rys. 13)

Aby sprawdzić, czy płomień osiągnął pożądaną intensywność, włącz palnik na pozycji „Maksymalna moc" na 10 minut. Następnie przekręć pokrętło do pozycji „Minimalna moc". Płomień nie powinien zgasnąć ani przesuwać się w kierunku dyszy. W takim przypadku należy ponownie wyregulować zawór gazu.

Wybór płomienia
Jeśli spalanie przebiega efektywnie, płomień powinien być koloru intensywnie niebieskiego na obrzeżach i jaśniejszy w środku. Wielkość płomienia zależy od położenia odpowiedniego pokrętła.

Patrz rysunek 14 dla różnych pozycji działania (wybór wielkości płomienia). Na początku gotowania przekręć pokrętło do pozycji „Maksymalna moc", aby aktywować długi płomień. W ten sposób naczynie będzie się szybciej nagrzewać. Następnie przekręć pokrętło do pozycji „Minimalna moc", aby aktywować krótki płomień i kontynuować gotowanie. Zaleca się stopniowe dostosowywanie wielkości płomienia.
Legenda Rysunek 14:

A.- Długi płomień (maksymalna moc).
B.- Krótki płomień (minimalna moc).
C.- Wyłączone

Zabrania się regulowania płomienia pomiędzy pozycjami „Wyłączone" i „Maksymalna moc".

Należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących oszczędzania energii:
- Używaj płyty prawidłowo.
- Wybierz palnik odpowiedni do wielkości naczynia.
- Używaj odpowiednich przyborów kuchennych.
- Korzystanie z odpowiednich przyborów kuchennych pozwala zaoszczędzić do 60% energii.
- Prawidłowe użytkowanie płyty i wybór odpowiedniej wielkości płomienia pozwala zaoszczędzić do 60% energii.
- Aby płyta działała wydajnie i zużywała mniej energii, konieczne jest utrzymywanie palników w czystości (zwłaszcza otworów płomieniowych i dysz).

Tabela 3: Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Kategoria urządzenia: I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ $II_2ELWLS3B/P$ $II_2ELL_3B/$

Palnik	Rodzaj gazu	Ciśnienie dopływu	Średnica dyszy
		mbar	1/100 mm
Pomocniczy	Gaz ziemny G20	20	71
	Butan G30	30	52
		37	47
	Propan G37	50	45
Półszybki	Gaz ziemny G20	20	97
	Butan G30	30	67
		37	64
	Propan G37	50	59
Szybki	Gaz ziemny G20	20	110
	Butan G30	30	77
		37	73
	Propan G37	50	67

	Znamionowe obciążenie cieplne				Zmniejszone obciążenie cieplne	
	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
	—	95	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	—	171	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	—	228	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774

Wok z potrójną koroną	Gaz ziemny G20	20	125
	Butan G30 Propan G37	30	93
		37	88
		50	82

Tabela 4 Dostawa gazu i klasyfikacja według krajów

Kategoria gazu	Ciśnienie dopływu	Kraj
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar, G30-G31 (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU

	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290

II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Ta płyta jest zgodna z następującymi dyrektywami Unii Europejskiej:
- 73/23/EWG z dnia 19/02/73 (sprzęt elektryczny przeznaczony do użytku w określonych granicach napięcia) wraz z późniejszymi zmianami.
- 89/336/EWG z dnia 03/05/89 (kompatybilność elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami.
- 90/396/EWG z dnia 29/06/90 (urządzenia spalające paliwa gazowe) wraz z późniejszymi zmianami.
- 93/68/EWG z dnia 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac czyszczenia lub konserwacji należy płytę gazową od sieci elektrycznej. Aby przedłużyć żywotność płyty gazowej, należy ją regularnie czyścić. Należy przy tym pamiętać o następujących kwestiach:
- Części emaliowane i szklaną powierzchnię (tylko w niektórych modelach) należy czyścić letnią wodą. Unikaj stosowania ściernych środków czyszczących lub substancji żrących, które mogą uszkodzić emalię lub zarysować szkło.
- Zdejmowane elementy palników należy myć ciepłą wodą i neutralnym detergentem po każdym użyciu. Pamiętaj, aby usunąć zaschnięte resztki jedzenia.
- Igła automatycznego zapłonu powinna być okresowo czyszczona niemetalową szczoteczką. Po wyczyszczeniu upewnij się, że zapłon działa prawidłowo.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej i inne części metalowe mogą zostać uszkodzone po kontakcie z wodą o wysokim stężeniu wapnia lub ze żrącymi środkami czyszczącymi (zawierającymi fosfor). Aby przedłużyć ich trwałość, zaleca się przemycie ich letnią wodą i dokładne wysuszenie, aby usunąć wszelkie pozostałości wody lub innych płynów.

- Po każdym użyciu należy przetrzeć powierzchnię płyty wilgotną ściereczką, aby usunąć kurz lub resztki jedzenia. Szklana powierzchnia (tylko w niektórych modelach) powinna być regularnie czyszczona letnią wodą i niekorozyjnymi środkami czyszczącymi.

- Najpierw usuń wszelkie resztki jedzenia lub tłuszczu za pomocą skrobaka do płyt witroceramicznych (brak w zestawie). (Rys. 15).

Ważne: Zachowaj szczególną ostrożność, RYZYKO SKALECZENIA.

- Gdy powierzchnia jest jeszcze ciepła, użyj odpowiedniego środka czyszczącego i papieru kuchennego, aby ją wyczyścić. Następnie przetrzyj ją wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz.

Ważne: Zachowaj szczególną ostrożność, RYZYKO OPARZEŃ.

- Usuń wszelkie resztki folii aluminiowej lub spożywczej i natychmiast usuń resztki roztopionego cukru lub żywności o wysokiej zawartości cukru, która została rozlana na powierzchni.
- Nie używaj gąbek drucianych ani silnych lub ściernych środków czyszczących, takich jak środki czyszczące w sprayu.
- Pozwól kratkom lekko ostygnąć. Ostrożnie zdejmij kratki z płyty gazowej. Umieść je w zlewie i usuń wszelkie resztki jedzenia lub tłuszczu za pomocą niemetalowej szczoteczki i wody z detergentem. Opłucz kratki wodą i dokładnie je wysusz przed ponownym wstawieniem ich na miejsce.

Ważne: Zachowaj szczególną ostrożność, RYZYKO OPARZEŃ.

Czyszczenie zaworów gazowych

Z biegiem czasu zawory gazowe często ulegają zatkaniu w wyniku gromadzenia się zanieczyszczeń (przypalony tłuszcz, resztki jedzenia, płyny itp.), co może uniemożliwić wydostanie się gazu. Aby temu zapobiec, należy czyścić otwory palnika i wnętrze zaworów gazowych środkiem odtłuszczającym.

Uwaga: Procedura ta może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W niektórych przypadkach wykryte usterki można łatwo usunąć. Przed skontaktowaniem się z Serwisem Pomocy Technicznej należy sprawdzić, czy doszło do przerwy w dopływie gazu lub prądu.

Palnik nie zapala się lub płomień nie jest równomierny.

Upewnij się, że:

- Otwory palnika nie są zatkane.
- Wszystkie części palników są prawidłowo założone.

- Nie ma przeciągu.

Płomień gaśnie po zwolnieniu pokrętła.
Upewnij się, że:
- Pokrętło zostało mocno naciśnięte.
- Pokrętło zostało naciśnięte i przytrzymane wystarczająco długo. Spowoduje to aktywację systemu termopary przepływu gazu.
- Otwór systemu bezpieczeństwa termopary nie jest zatkany.

Płomień gaśnie po obróceniu pokrętła do pozycji „Minimalna moc".
Upewnij się, że:
- Otwory palnika nie są zatkane.
- Nie ma przeciągu.
- Pokrętło zostało prawidłowo ustawione w pozycji „Minimalna moc".

Naczynie stoi niestabilnie na płycie.
Upewnij się, że:
- Naczynie nie jest zdeformowane, a jego podstawa jest całkowicie płaska.
- Naczynie jest dobrze umieszczone na środku palnika.
- Kratka jest prawidłowo ustawiona (nie odwrotnie).

Jeśli po sprawdzeniu wszystkich powyższych elementów płyta gazowa nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

7. DANE TECHNICZNE

Referencja produktu:
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496

Produkt:
Płyta gazowa Bolero Squad G 1400S Nano Glass
Płyta gazowa Bolero Squad G 2400S Nano Glass
Płyta gazowa Bolero Squad G 3400S Nano Glass
Płyta gazowa Bolero Squad G 4400S Nano Glass
Płyta gazowa Bolero Squad G 5400S Nano Glass

Tabele ERP

Typ produktu	Płyta gazowa do zabudowy	CE KOD PIN: 2575DN33174
Klasa	Klasa 3	
Producent	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA	
Napięcie/Częstotliwość (Znamionowe)	AC 220-240 V, 50/60 Hz	

Referencja	EU01_100480			
Rodzaj gazu	G20 @ 20mbar			
Rodzaj palnika	Wok	Szybki	Półszybki	Pomocniczy
EE palnik	57,05%	-	-	NA
EE płyta gazowa	57,05%			

Referencja	EU01_100484			
Rodzaj gazu	G20 @ 20mbar			
Rodzaj palnika	Wok	Szybki	Półszybki 1	Pomocniczy
EE palnik	57,05%	-	57,61%	NA
EE płyta gazowa	57,33%			

Referencja	EU01_100488			
Rodzaj gazu	G20 @ 20mbar			
Rodzaj palnika	Wok	Szybki	Półszybki 1	Pomocniczy
EE palnik	57,05%	-	57,61%	NA
EE płyta gazowa	57,33%			

Referencja	EU01_100492			
Rodzaj gazu	G20 @ 20mbar			
Rodzaj palnika	Wok	Szybki	Półszybki 1	Pomocniczy
EE palnik	57,05%	-	2 x 57,61%	NA
EE płyta gazowa	57,42%			

Referencja	EU01_100496			
Rodzaj gazu	G20 @ 20mbar			
Rodzaj palnika	Wok	Szybki	Półszybki 1	Pomocniczy
EE palnik	57,05%	54,74%	2 x 57,61%	NA
EE płyta gazowa	56,75%			

Panele są skonfigurowane do pracy z gazem ziemnym i obliczenia efektywności energetycznej zostały przeprowadzone dla gazu ziemnego. Jeśli zostanie wprowadzona zmiana na LPG (butan/propan), wartości danych energetycznych mogą ulec zmianie.

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

10. 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.

11. DEKLARACJE ZGODNOŚCI

Numer identyfikacyjny: CECODOC002170 v.00
Producent: CECOTEC INNOVACIONES S.L
Adres: Av. Reyes Católicos nº60 – 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_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497.
Kategoria urządzenia: I_{2H}, $I_{2E(20)}$, $I_{2E+(20)}$, $I_{3+(28-30/37)}$, $I_{3B/P(30)}$, $I_{3B/P(37)}$, $I_{3B/P(50)}$, $I_{3P/P(37)}$, I_{2EK}, I_{2ELs}, I_{2ELw}
Ciśnienie gazu (mbar): 20 mbar, (20/25) mbar, (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 37 mbar, 50 mbar, 25 mbar, 13 mbar.

Opisany powyżej przedmiot niniejszej deklaracji jest zgodny z obowiązującym unijnym prawodawstwem harmonizacyjnym:

- ☒ 2016/426/UE
- ☒ 2014/35/UE
- ☒ 2014/30/UE wraz z późniejszymi zmianami
- ☒ 2011/65/EU wraz z późniejszymi zmianami
- ☒ 66/2014/UE wraz z późniejszymi zmianami

Odniesienia do stosowanych norm zharmonizowanych:

- ☒ EN 30-1-1:2021 +A1:2023, EN 30-2-1:2015
- ☒ EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021
- ☒ EN 60335-2-102:2016
- ☒ EN 62233:2008
- ☒ EN IEC 55014-1:2021
- ☒ EN IEC 55014-2:2021
- ☒ EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021
- ☒ EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021

Jednostka notyfikowana nr 2575, Intertek Italia SpA, adres: Via Miglioli, 2/A - 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano - Italy, przeprowadził ocenę zgodności zgodnie z MODUŁEM B: badanie typu UE - typ produkcji i wydał certyfikat o numerze S-2575-GAR-2233174-R3 z 24-01-2024, który pozostaje ważny do 11-05-2028, 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:

Niżej podpisany jest odpowiedzialny za sporządzenie dokumentacji technicznej i składa niniejsze oświadczenie w imieniu CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Podpisano przez pełnomocnika i w imieniu:



1. DÍLY A SOUČÁSTI

OBR. 1
1. Přední přídavný hořák o výkonu 1 kW
2. Polorychlý hořák o výkonu 1,8 kW
3. Rychlý hořák o výkonu 2,4 kW
4. Trojkorunový hořák WOK o výkonu 3,4 kW
5. Zapalovací svíčka (pouze u některých modelů)
6. Bezpečnostní systém termočlánku (pouze u některých modelů): se aktivuje při náhodném zhasnutí plamene hořáku (kvůli rozlití pokrmu, průvanu atd.), čímž automaticky přeruší přívod plynu
7. Ovládací knoflíky hořáků

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 hořák/ů a ovládacího/ch knoflíků.

POZNÁMKA:
Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- 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.

Neodstraňujte sériové číslo výrobku, aby byla možná správná identifikace vašeho zařízení v případě potřeby technické pomoci.

DŮLEŽITÉ:
A. Před instalací se ujistěte, že jsou místní distribuční podmínky (povaha plynu a tlaku plynu) a seřízení spotřebiče kompatibilní.
B. Podmínky pro seřízení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na jeho výrobním štítku.

C. Tato plynová varná deska není připojena k žádnému systému pro odtah spalin. Musí být instalována a připojena v souladu s platnými instalačními předpisy. Zvláštní pozornost je třeba věnovat příslušným požadavkům na větrání.
D. „POZOR: Při používání plynové varné desky vzniká v místnosti, kde je nainstalována, teplo, vlhkost a zplodiny. Zajistěte dostatečné větrání kuchyně, zejména když je varná deska v provozu: nechte otevřené ventilační otvory nebo nainstalujte mechanické ventilační zařízení (odtahovou digestoř)."

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

3. INSTALACE

Upozornění: Následující pokyny jsou určeny kvalifikovanému technikovi.
Důležité: Před prováděním čištění nebo údržby odpojte napájení.

- 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, 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 to představuje 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 instalace desky 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.

Umístění plynové varné desky

Tento spotřebič by měl být instalován a používán pouze v dobře větraných prostorách.

1. Ujistěte se, že je místnost vybavena mechanickým větracím zařízením (odtahovou digestoří), které umožňuje odtah kouře a zplodin do vnějšího prostředí (Obr. 2).

Legenda k obrázku 2:

A.- Komínem nebo kouřovodem.

B.- Přímo do vnějšího prostoru.

2. Ověřte, zda instalační místo umožňuje cirkulaci a přívod čerstvého vzduchu. Je zapotřebí minimální průtok vzduchu 2 m^3/h na kW instalovaného výkonu plynu. Vzduch je přiváděn vnějším potrubím, kterého průměr musí být nejméně 100 cm^2. Ujistěte, že není blokováno.

V případě modelů, které nedisponují bezpečnostním systémem termočlánku musí být místnost musí vybavena odtahovým potrubím s dvojnásobným průměrem. Například s minimálním průměrem 200 cm^2. (Obr. 3) Další alternativou je nepřímé odvětrávání místnosti přes přilehlé místnosti (s větracími potrubími vedoucími ven). Pokud výše uvedené požadavky nejsou splněny, hrozí nebezpečí požáru. (Obr. 4)

Legenda k obrázku 3:

A.- Odtahové potrubí pro odvod spalin (sousední místnost).

Legenda k obrázku 4:

A.- Prodloužení větrací vzdálenosti mezi oknem a podlahou (odvětrávaná místnost).

1. V případě intenzivního a dlouhodobého používání spotřebiče bude nutné doplňkové větrání (např. otevřené okno) nebo efektivnější větrání (např. zvýšení výkonu mechanické ventilačního zařízení, je-li k dispozici).
2. Zkapalněné ropné plyny (LPG) jsou těžší než vzduch, takže mají tendenci se koncentrovat v nižších místech, kde není dobré větrání. Místnosti, ve kterých jsou instalovány plynové lahve, musí být zabezpečeny odvětráváním do vnějšího prostoru, aby nedocházelo k úniku plynu.

   Proto se tyto lahve nesmí instalovat ani skladovat v místnostech nebo prostorech pod úrovní terénu (sklepy apod.). Doporučuje se, aby se v místnosti nacházela pouze aktuálně používaná láhev a aby nebyla v blízkosti žádného zdroje tepla (trouby, krbu, ohřívače atd.).

Osazení plynové varné desky

Plynová varná deska je vybavena ochranným zařízením proti přehřátí, díky kterému ji lze nainstalovat na pracovní desku. Dbejte však na to, aby výška kuchyňské desky nepřesahovala

výšku plynové varné desky.

Pro správnou instalaci je třeba dodržovat následující opatření:

1. Varnou desku lze nainstalovat do kuchyně, jídelny nebo obývacího pokoje, nikoli však do koupelny.
2. Nábytek, který se nachází v blízkosti varné desky a jehož výška přesahuje výšku pracovní desky, musí být umístěn ve vzdálenosti nejméně 110 mm od okraje varné desky.
3. Skříňky, které jsou umístěny v blízkosti odtahové digestoře, musí mít minimální výšku 420 mm vzhledem k pracovní desce. (Obr. 5).
   Legenda k obrázku 5:
   A.- Odtahová digestoř.

4. Pokud je varná deska nainstalována pod skříňkou, vzdálenost skříňky od pracovní desky musí být nejméně 700 mm.
5. Součástí výrobku jsou upevňovací prvky (háčky, šrouby) pro připevnění desky na pracovní desku o tloušťce 20 až 40 mm.

Vzdálenost potřebná pro instalaci varné desky bez odtahové digestoře (Obr. 6).
Vzdálenost potřebná pro instalaci varné desky pod odtahovou digestoř (Obr. 7).

Model	A	B
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

Instalační rozměry jsou znázorněny na obrázku 8.

Poznámka: Použijte háčky, které jsou součástí sáčku s příslušenstvím, jak je znázorněno na obrázku 9.
Legenda k obrázku 9:
A.- Poloha háčku pro pracovní desku o tloušťce 20 mm.
B.- Poloha háčku pro pracovní desku o tloušťce 30 mm.
C.- Poloha háčku pro pracovní desku o tloušťce 40 mm.

6. V případě, že plynová varná deska není instalována na vestavné troubě, je nutné vložit dřevěný panel, který ji bude izolovat. Tento panel musí být umístěn nejméně 20 mm od spodní části desky.

Důležité: Při instalaci varné desky na vestavnou troubu musí být trouba umístěna na dvou dřevěných lištách. V případě umístění trouby na desku nezapomeňte ponechat mezi deskou stolu a zadní stranou prostor o rozměrech nejméně 45 x 560 mm (Obr. 10).

Při instalaci varné desky na vestavnou troubu bez ventilace se ujistěte, že je opatřena otvory pro vstup a výstup vzduchu, které umožňují dostatečné větrání vnitřního prostoru nábytku (Obr. 11).

Připojení plynu

Varnou desku musí k přívodu plynu připojit kvalifikovaný technik. Při instalaci je nutné nainstalovat schválený plynový ventil, který odpojí přívod plynu od varné desky a usnadní následnou demontáž nebo údržbu. Připojení varné desky k plynové nebo LPG síti musí být provedeno v souladu s platnými předpisy a pouze po kontrole, zda je možné ji přizpůsobit typu používaného plynu. V opačném případě postupujte podle pokynů uvedených v části «Přizpůsobení různým typům plynu». V případě připojení k plynové lahve na LPG použijte regulátory tlaku v souladu s platnými předpisy.
Důležité: Pro správnou regulaci používání plynu a delší životnost varné desky se ujistěte, že je tlak plynu nastaven na hodnoty uvedené v tabulce 1 «Technické údaje hořáků a trysek».

Připojení k pevnému potrubí (měděnému nebo ocelovému)

- Připojení k přívodu plynu musí být provedeno tak, aby v žádném bodě připojení plynové varné desky nevznikalo napětí.
- Deska je vybavena kolenem a těsněním pro přívod plynu.
- Vyjměte koleno a vyměňte těsnění.
- K připojení plynové desky k lahvi použijte koleno se závitem 1/2".

Připojení k ohebnému kovovému potrubí

- K připojení plynové varné desky k potrubí použijte koleno se závitem 1/2". Používejte pouze potrubí a těsnění, která odpovídají platným předpisům. Maximální délka ohebného potrubí nesmí přesáhnout 2000 mm. Po připojení zkontrolujte, zda se ohebné kovové potrubí nedotýká žádné pohyblivé části a zda nedošlo k jeho stlačení.

Kontrola těsnosti

- Po instalaci varné desky zkontrolujte těsnost plynových přípojek pomocí mýdlové vody (nikdy ne ohněm).

Elektrické zapojení

Varná deska je vybavena třípólovým napájecím kabelem určeným pro použití se střídavým proudem v souladu s údaji na výrobním štítku nacházejícím se pod varnou deskou. Uzemňovací vodič je žlutozelený.
V případě instalace varné desky na vestavnou troubu musí být elektrické přípojky varné desky

a trouby oddělené, a to nejen z bezpečnostních důvodů, ale také z důvodu pohodlí při jejich budoucí demontáži.

Elektrické zapojení plynové varné desky
Zapojte napájecí kabel do standardní zásuvky kompatibilní se jmenovitým výkonem uvedeným na výrobním štítku nebo jej zapojte přímo do elektrické sítě. V tomto druhém případě musí být mezi plynovou varnou deskou a elektrickou sítí nainstalován jednopólový spínač s minimálním odstupem kontaktů 3 mm. Postupujte v souladu s platnými bezpečnostními předpisy (spínač nesmí přerušit vedení uzemňující zásuvka). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby nedosáhl teploty vyšší než 50℃ vzhledem k okolní teplotě.
Před připojením zkontrolujte, zda:
- Pojistka a napájecí zdroj odpovídají výkonu, který plynová varná deska spotřebovává.
- Elektrický napájecí systém je opatřen uzemňující zásuvkou, která odpovídá platným předpisům.
- Zástrčka nebo přepínač jsou snadno dostupné.

Vodiče hlavního kabelu jsou barevně označeny takto:
Zeleno/Žlutý = Uzemňovací vodič
Modrý = Nulový vodič
Hnědý = Fázový vodič
V případě, že barvy vodičů neodpovídají barvám svorek vaší zástrčky:
- Připojte zeleno/žlutý vodič ke svorce «E», ⏚ nebo k zelené svorce nebo zelené a žluté svorce.
- Připojte hnědý vodič ke svorce «L» nebo k červené svorce.
- Připojte modrý vodič ke svorce «N» nebo k černé svorce.

4. PROVOZ

Poloha příslušného plynového hořáku je vyznačena na každém ovládacím knoflíku.

Plynové hořáky
- Hořáky mají různé velikosti a výkony.
- Vyberte si nejvhodnější podle průměru použitého kuchyňského nádobí.
- Výkon hořáku lze regulovat pomocí příslušného ovládacího knoflíku použitím jedno z následujících nastavení:

Vypnuto	○
Maximální výkon	✳ 🔥
Minimální výkon	🔥

Modely s bezpečnostním systémem termočlánku
Zatlačte a otočte ovládacím knoflíkem pro zapálení hořáku. Po zapálení plamene ho podržte zatlačený po dobu asi 6 sekund.

Modely se zapalovací svíčkou
Nejprve stiskněte tlačítko elektronického zapalování, označené symbolem ✳, a poté zatlačte příslušný knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy „Maximální výkon".

Zapálení hořáku
Zatlačte příslušný knoflík a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy „Maximální výkon". Podržte ho zatlačený, dokud nevzniknou jiskry a plamen hořáku se nezapálí.

Pozor: Pokud plamen během používání varné desky náhodně zhasne, uzavřete přívod plynu ovládacím knoflíkem a před opětovným zapálením hořáku počkejte alespoň jednu minutu.

Vypnutí hořáku
Otočte příslušným knoflíkem ve směru hodinových ručiček do polohy „Vypnuto" ○.

Vhodné kuchyňské nádobí
Abyste ušetřili energii a předešli poškození, postupujte podle níže uvedených pokynů:
- Na každém hořáku používejte nádobí o vhodné velikosti (nahlédněte do následující tabulky). Dbejte na to, aby plamen nesahal na boky použité nádoby.
- Používejte nádobí s plochým dnem a nezapomeňte vařit vždy s nasazenou poklicí.
- Doporučené nastavení vaření (maximální, střední nebo minimální výkon) závisí na způsobu použití a typu potravin, jakož i na materiálu použitých nádob.

Hořák	Ø Průměr nádoby (cm)
Přední přídavný hořák	10-14
Polorychlý hořák	16-20
Rychlý hořák	22-24
Trojkorunový hořák WOK	24-26

Tabulka 1: Specifikace hořáku a trysek

Přizpůsobení plynové varné desky podle typu plynu

	Zemní plyn G20		Butan G30		Propan G31	
Hořák	**Tepelný výkon (kW)**	**Tryska 1/100 (mm)**	**Tepelný výkon (kW)**	**Tryska 1/100 (mm)**	**Tepelný výkon (kW)**	**Tryska 1/100 (mm)**
Přední přídavný	1	71	1	52	1	52
Polorychlý	1,80	97	1,8	67	1,8	67
Rychlý	2,40	110	2,40	77	2,40	77
Trojkorunový hořák WOK	3,40	125	3,40	93	3,40	93
Přívodní tlak	20 mbar		30 mbar		37 mbar	

P.C.I.G20	37,78 MJ/m³	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m³
P.C.I.G25	32,49 MJ/m³	P.C.I.G27	30,98 MJ/m³
P.C.I.G2.350	27,20 MJ/m³	P.C.I.G30	49,47 MJ/kg

Při 15 °C a 1013 mbar - suchý plyn

Výměna trysky hořáku: uvolněte trysku vhodným nářadím (není součástí výrobku).
Namontujte novou trysku na hořák podle typu používaného plynu (viz tabulka 1). Obr. 12

Poznámka: Po úpravě připojení varné desky na jiný typ plynu nezapomeňte na spotřebič

umístit štítek s touto informací.

Tabulka 2: Změna typu plynu

Regulace průtoku plynu pomocí ventilu

Hořák	Plamen	Změna z LPG na zemní plyn	Změna ze zemního plynu na LPG
Hořáky	Dlouhý plamen	Vyměňte trysku hořáku podle pokynů v tabulce 1.	Vyměňte trysku hořáku podle pokynů v tabulce 1.
	Krátký plamen	Otáčejte seřizovacím šroubem (Obr. 13) pro regulaci plamene.	Otáčejte seřizovacím šroubem (Obr. 13) pro regulaci plamene.

Nastavení ventilu a průtoku plynu
Chcete-li nastavit plynový ventil a regulovat plamen, nejprve otočte ovládací knoflík do polohy „Minimální výkon".
Vyjměte knoflík a upravte plamen malým šroubovákem. (Obr. 13)

Za účelem kontroly požadované intenzity plamene, nechte hořák zapálený na „Maximálním výkonu" po dobu 10 minut. Poté otočte knoflík do polohy „Minimální výkon". Plamen nesmí zhasnout nebo se pohybovat směrem k trysce. Pokud k tomu dojde, znovu upravte plynový ventil.

Výběr velikosti plamene
Pokud zapalování probíhá efektivně, měla by být barva plamene na vnější straně tmavě modrá a na vnitřní straně o něco světlejší. Velikost plamene závisí na poloze příslušného knoflíku.

Viz obrázek 14, na kterém jsou znázorněny různé provozní polohy (výběr velikosti plamene). Na začátku vaření otočte knoflíkem do polohy „Maximální výkon" pro aktivaci dlouhého plamene. Tímto způsobem se nádoba rychleji zahřeje. Poté otočte knoflíkem do polohy „Minimální výkon" pro aktivaci krátkého plamene a pokračování ve vaření. Velikost plamene se doporučuje nastavovat postupně.
Legenda k obrázku 14:

A.- Dlouhý plamen (Maximální výkon).
B.- Krátký plamen (Minimální výkon).
C.- Vypnuto.

Je zakázáno nastavovat plamen mezi polohami „VYPNUTO“ a „Maximální výkon“

Dodržujte následující tipy pro úsporu energie:
- Desku používejte správně.
- Zvolte hořák vhodný pro danou velikost nádoby.
- Vždy používejte vhodné kuchyňské nádoby.
- Při použití vhodného nádobí se ušetří až 60 % energie.
- Při správném používání varné desky a výběru správné velikosti plamene se ušetří až 60 % energie.
- Aby varná deska fungovala efektivně a spotřebovávala méně energie, je nutné udržovat hořáky čisté (zejména otvory plamene a trysek).

Tabulka 3: Přizpůsobení různým typům plynu

Kategorie spotřebiče: $I_{2E}I_{2E+}I_{2L}I_{2HS}I_{2ELS}I_{2ELW}I_{3+}I_{3B/P}I_{3B/P}I_{3B/P}I_{3P}I_{2H3+}II_{2E3B/P}II_{2HS3B/P}II_{2}ELWLS3B/PII_{2}ELL_{3}B/$

Hořák	Typ plynu	Přívodní tlak	Průměr trysky
		mbar	1/100 mm
Přední přídavný	Zemní plyn G20	20	71
	Butan G30 Propan G37	30	52
		37	47
		50	45
Polorychlý	Zemní plyn G20	20	97
	Butan G30 Propan G37	30	67
		37	64
		50	59
Rychlý	Zemní plyn G20	20	110
	Butan G30 Propan G37	30	77
		37	73
		50	67
Trojkorunový hořák WOK	Zemní plyn G20	20	125
	Butan G30 Propan G37	30	93
		37	88
		50	82

Tabulka 4: Dodávky plynu a klasifikace zemí

Kategorie plynu	Přívodní tlak	Země
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU

	Jmenovitý tepelný výkon				Snížený tepelný výkon	
	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
	—	95	1	860	0,40	344
	72,6	—	1	860	0,40	344
	72,6	—	1	860	0,40	344
	72,6	—	1	860	0,40	344
	—	171	1,8	1548	0,60	516
	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
	—	228	2,4	2064	0,90	774
	174	—	2,4	2064	0,90	774
	174	—	2,4	2064	0,90	774
	174	—	2,4	2064	0,90	774
	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290

I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar, G30-G31 (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Tato plynová varná deska splňuje následující směrnice EU:

- 73/23/EHS ze dne 19. února 1973 (elektrická zařízení určená pro používání v určitých mezích napětí) a následnými změnami.
- 89/336/EHS ze dne 3. května 1989 (elektromagnetická kompatibilita) a následnými změnami.
- 90/396/EHS ze dne 29. června 1990 (spotřebiče plynných paliv) a následnými změnami.
- 93/68/EHS ze dne 22. července 1993 a následnými změnami.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním čištění nebo údržby odpojte plynovou varnou desku z elektrické sítě. Pro prodloužení životnosti plynové varné desky je nezbytné ji pravidelně čistit. Přitom mějte na paměti následující:

- Smaltované části a skleněný povrch (pouze u některých modelů) je třeba čistit vlažnou vodou. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo žíravé látky, které by mohly poškodit smaltovaný povrch nebo poškrábat sklo.
- Odnímatelné součásti hořáku je třeba po každém použití umýt vlažnou vodou s neutrálním čisticím prostředkem. Nezapomeňte odstranit zaschnuté zbytky jídla.
- Zapalovací svíčku automatického zapalování je třeba pravidelně čistit nekovovým kartáčkem. Po její vyčištění zkontrolujte, zda zapalování probíhá normálně
- Povrch z nerezové oceli a další litinové díly se mohou poškodit kontaktem s vodou s vysokou koncentrací vodního kamene nebo korozivními čisticími prostředky (obsahujícími fosfor). Pro prodloužení jejich životnosti se doporučuje opláchnout je vlažnou vodou a důkladně osušit, aby se odstranily případné kapky nebo jiné kapaliny.
- Po každém použití varné desky vyčistěte povrch desky navlhčeným hadříkem, abyste odstranili prach a ulpělé zbytky jídla. Skleněný povrch (pouze u některých modelů) je třeba pravidelně čistit vlažnou vodou a nekorozivními čisticími prostředky.

- Nejprve odstraňte zbytky jídla nebo mastnoty pomocí škrabky na sklokeramickou desku (není součástí produktu). (Obr. 15).

Důležité: Dbejte zvýšené opatrnosti, HROZÍ RIZIKO POŘEZÁNÍ.

- Využijte ještě teplý povrch desky k jejímu vyčištění vhodným čisticím prostředkem a kuchyňským papírem. Poté ji otřete navlhčeným hadříkem a řádně ji osušte.

Důležité: Dbejte zvýšené opatrnosti, HROZÍ RIZIKO POPÁLENÍ.

- Odstraňte zbytky alobalu nebo plastové fólie a okamžitě odstraňte ulpělé zbytky roztaveného cukru nebo potraviny s vysokým obsahem cukru, které byly rozlité na povrchu desky.
- K čištění desky nepoužívejte drátěnky, agresivní nebo drsné čisticí prostředky, jako například čisticí prostředky v spreji.
- Nechte mřížky mírně vychladnout. Opatrně vyjměte mřížky z plynové varné desky. Vložte je do dřezu a nekovovým kartáčkem a saponátovou vodou odstraňte zaschlé zbytky jídla nebo mastnoty. Před opětovným nasazením mřížek na desku je opláchněte vodou a dobře vysušte.

Důležité: Dbejte zvýšené opatrnosti, HROZÍ RIZIKO POPÁLENÍ.

Čištění plynových ventilů

Časem je běžné, že se plynové ventily zanesou nahromaděnými nečistotami (připálená mastnota, zbytky jídla, kapaliny atd.), které znemožňují výstup plynu. Abyste tomu zabránili, vyčistěte otvory hořáku a vnitřní strany plynových ventilů odmašťovacím prostředkem.

Poznámka: Tento postup smí provádět pouze kvalifikovaný technik.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V některých případech lze zjištěné závady snadno odstranit. Než se obrátíte na Technickou asistenční službu, zkontrolujte, zda nedošlo k přerušení dodávky plynu a elektřiny.

Hořák se nezapaluje nebo plamen není rovnoměrný.
Zkontrolujte, zda:
- Otvory hořáku nejsou ucpané.
- Všechny části hořáků jsou správně nasazeny.
- Kolem hořáku není průvan.

Po uvolnění knoflíku plamen zhasne.
Zkontrolujte, zda:
- Jste pevně zatlačili ovládací knoflík.
- Jste podrželi ovládací knoflík zatlačený po dostatečně dlouhou dobu. Tím se aktivuje systém termočlánku průtoku plynu.
- Otvor bezpečnostního systému termočlánku není ucpaný.

Plamen zhasne po otočení knoflíku do polohy „Minimální výkon“.
Zkontrolujte, zda:
- Otvory hořáku nejsou ucpané.
- Kolem hořáku není žádný průvan.
- Jste správně otočili knoflík do polohy „Minimální výkon“.

Nádoba je na desce nestabilní.
Zkontrolujte, zda:
- Nádoba není deformovaná a její dno je zcela ploché.
- Nádoba je dostatečně umístěna uprostřed hořáku.
- Mřížka je správně nasazena (není obrácená).

Pokud plynová varná deska po kontrole všech výše uvedených bodů stále nefunguje správně, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku:
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496

Výrobek:
Plynová varná deska Bolero Squad G 1400S Nano Glass
Plynová varná deska Bolero Squad G 2400S Nano Glass
Plynová varná deska Bolero Squad G 3400S Nano Glass
Plynová varná deska Bolero Squad G 4400S Nano Glass
Plynová varná deska Bolero Squad G 5400S Nano Glass

Tabulky ERP

Typ výrobku	Vestavná plynová varná deska	CE PIN KÓD: 2575DN33174
Třída	Třída 3	
Výrobce	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos č. 60 46910 Alfafar (Valencia) ŠPANĚLSKO	
Napětí/frekvence (Jmenovité/á)	AC 220-240 V, 50/60 Hz	

Referenční číslo výrobku	EU01_100480			
Typ plynu	G20 20 mbar			
Typ hořáku	Wok	Rychlý	Polorychlý	Přední přídavný
Hořák EE	57,05 %	-	-	NA
Plynová varná deska EE	57,05 %			

Referenční číslo výrobku	EU01_100484			
Typ plynu	G20 20 mbar			
Typ hořáku	Wok	Rychlý	Polorychlý 1	Přední přídavný
Hořák EE	57,05 %	-	57,61 %	NA
Plynová varná deska EE	57,33 %			

Referenční číslo výrobku	EU01_100488			
Typ plynu	G20 20 mbar			
Typ hořáku	Wok	Rychlý	Polorychlý 1	Přední přídavný
Hořák EE	57,05 %	-	57,61 %	NA
Plynová varná deska EE	57,33 %			

Referenční číslo výrobku	EU01_100492			
Typ plynu	G20 20 mbar			
Typ hořáku	Wok	Rychlý	Polorychlý 1	Přední přídavný
Hořák EE	57,05 %	-	2 x 57,61 %	NA
Plynová varná deska EE	57,42 %			

Referenční číslo výrobku	EU01_100496			
Typ plynu	G20 20 mbar			
Typ hořáku	Wok	Rychlý	Polorychlý 1	Přední přídavný
Hořák EE	57,05 %	54,74 %	2 x 57,61 %	NA
Plynová varná deska EE	56,75 %			

Desky jsou uzpůsobeny pro provoz na zemní plyn a výpočty energetické účinnosti byly provedeny na zemní plyn. Pokud se úprava provádí na LPG (butan/propan), mohou být hodnoty Energetické účinnosti upraveny.

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 jakýkoliv 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 žádným způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

11. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Id. číslo: CECODOC002170 v.00
Výrobce: CECOTEC INNOVACIONES S.L.
Adresa: Av. Reyes Católicos nº 60–46910, Alfafar (Valencie), Španělsko
Toto prohlášení o shodě je vydáno na výhradní odpovědnost výrobce.
Předmět prohlášení:

Značka: CECOTEC
Popis spotřebiče: Plynová varná deska
Referenční číslo spotřebiče: A01_EU01_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497.
Kategorie spotřebiče: I_{2H}, $I_{2E(20),}$ $I_{2E+(20)}$, $I_{3+(28-30/37)}$, $I_{3B/P(30)}$, $I_{3B/P(37)}$, $I_{3B/P(50),}$ $I_{3P/P(37),}$ $I_{2EK,}$ $I_{2ELs,}$ I_{2ELw}
Tlak plynu (mbar): 20 mbar, (20/25) mbar, (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 37 mbar, 50 mbar, 25 mbar, 13 mbar.

Výše popsaný předmět prohlášení je v souladu s platnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie:

- ☒ 2016/426/EU
- ☒ 2014/35/EU
- ☒ 2014/30/EU a jeho změny
- ☒ 2011/65/EU a jeho změny
- ☒ 66/2014/EU a jeho změny

Odkazy na příslušné harmonizované normy:

- ☒ EN 30-1-1:2021 +A1:2023, EN 30-2-1:2015
- ☒ EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021
- ☒ EN 60335-2-102:2016
- ☒ EN 62233:2008
- ☒ EN IEC 55014-1:2021
- ☒ EN IEC 55014-2:2021
- ☒ EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021
- ☒ EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021

Notifikovaný orgán č. 2575, Intertek Italia SpA, adresa: Via Miglioli, 2/A - 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano - Itálie, provedl vývoj shody podle MODULU B: EU přezkoušení typu - výrobní typ a vydal certifikát číslo S-2575-GAR-2233174-R3 ze dne 24.01.2024, který zůstává v platnosti do 11.05.2028, pokud nebude pozastaven nebo zrušen, a MODULU D: posuzování shody s typem na základě zajištění kvality výrobního procesu a byl vydán následující certifikát:

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:



1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şema. 1
1. 1 kW yardımcı göz
2. Yarı hızlı göz 1,8 kW
3. 2,4 kW hızlı göz
4. 3,4 kW üç taçlı wok göz
5. Ateşleme iğnesi (sadece bazı modellerde).
6. Termokupl emniyet sistemi (sadece bazı modellerde): göz alevi kazara sönerse (dökülme, cereyan vb.) devreye girer ve gaz beslemesini otomatik olarak keser.
7. Göz kontrol düğmeleri.

NOT:
Şekil 1, bu kullanım kılavuzunda yer alan tüm gazlı ocak modellerinin genel bir grafik gösterimidir. Her bir ocak, 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 İleride taşımanız 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.

Yardım talep etmeniz durumunda ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilirliğini sağlamak için ürünün seri numarasını çıkarmayın.

ÖNEMLİ:
A. Kurulumdan önce, yerel dağıtım koşullarının (gaz basıncının niteliği) ve cihazın ayarının uyumlu olduğundan emin olun.
B. Bu cihazın ayar koşulları, nominal değer etiketinde belirtilmiştir.
C. Bu gazlı ocak bir yanma ürünü tahliye cihazına bağlı değildir. Yürürlükteki tesisat yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. İlgili havalandırma gerekliliklerine özellikle dikkat edilmelidir.

D. DİKKAT: Gazlı ocak kullanımı, monte edildiği odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Özellikle ocak çalışırken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik bir havalandırma cihazı takın".

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

3. KURULUM

Dikkat: Aşağıdaki talimatlar uzman bir teknisyen için hazırlanmıştır.
Önemli: Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

- 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 nesneler 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.

Gazlı ocağın montajı

Bu cihaz sadece iyi havalandırılan alanlarda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

1. Odanın, duman ve yanma gazlarının dışarıya çıkmasını sağlayan mekanik bir havalandırma cihazı (davlumbaz) ile donatıldığından emin olun (Şekil 2).

Şekil 2 için açıklama:

A.- Bir baca veya bacadan.

B.- Doğrudan dışarıya.

2. Kurulum alanının temiz havanın dolaşmasına ve girmesine izin verdiğinden emin olun. Kurulu gaz gücünün kW'ı başına minimum 2 m^3/saat hava debisi gereklidir. Hava, çapı en az 100 cm^2 olan harici bir kanaldan girecektir. Kanalın tıkalı olmadığından emin olun.

Termokupl güvenlik sistemi olmayan modeller için, odaya çapının iki katı kadar bir havalandırma kanalı takılmalıdır. Örneğin, minimum 200 cm^2 ile. (Şekil 3) Alternatif olarak, oda bitişik odalar üzerinden dolaylı olarak havalandırılabilir (dışarıya açılan havalandırma kanalları ile). Yukarıdaki gereklilikler yerine getirilmezse, yangın riski vardır. (şekil 4)

Şekil 3 için açıklama:

A.- Yakıcı gazları tahliye etmek için havalandırma kanalları (bitişik oda).

Şekil 4 için açıklama:

A.- Pencere ile zemin arasındaki havalandırma mesafesinin uzatılması (havalandırılacak oda).

1. Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı durumunda, ek havalandırma (örn. bir pencere açmak) veya daha etkili havalandırma (örn. varsa mekanik havalandırmanın gücünü artırmak) gerekli olacaktır.
2. Sıvılaştırılmış petrol gazları (LPG) havadan daha ağırdır, bu nedenle iyi havalandırmanın olmadığı alçak yerlerde yoğunlaşma eğilimindedirler. LPG tanklarının monte edildiği odalar, gaz sızıntısını önlemek için dışarıya doğru havalandırılmalıdır.

   Bu nedenle, bu tanklar zemin seviyesinin altındaki odalara veya alanlara (bodrumlar vb.) monte edilmemeli veya depolanmamalıdır. Odada sadece çalışmakta olan tankın bulundurulması ve herhangi bir ısı kaynağının (soba, şömine, fırın vb.) yakınında olmamasına dikkat edilmesi önerilir.

Gazlı ocak tesisatı

Gazlı ocak, cihazın tezgah üzerine monte edilebilmesi için bir aşırı ısınma koruma cihazı ile tasarlanmıştır. Ancak, ikincisinin yüksekliğinin ocağın yüksekliğini aşmadığından emin olun.

Doğru kurulum için aşağıdaki önlemler alınmalıdır:

1. Ocak mutfak, yemek odası veya oturma odasına monte edilebilir, ancak banyoya monte edilemez.

2. Tezgah yüksekliğinden daha yüksek olan cihazın yakınındaki mobilyalar, ocağın kenarından en az 110 mm uzağa yerleştirilmelidir.
3. Davlumbazın yanındaki dolapların tezgahtan yüksekliği en az 420 mm olmalıdır. (Şekil.5)
   Şekil 5 için açıklama:
   A- Davlumbaz

4. Ocak bir dolabın altına monte edilirse, dolap tezgahtan en az 700 mm uzakta olmalıdır.
5. Ocağı 20 ila 40 mm kalınlığında bir tezgah üzerine yerleştirmek için sabitleme elemanları (kancalar, vidalar) dahildir.

Davlumbazsız ocağın montajı için gerekli mesafe (Şekil 6).
Distancia requerida para la instalación de la placa debajo de una campana extractora (Fig. 7).

Model	A	B
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

Kurulum boyutları şekil 8'de gösterilmiştir.

NOT: Aksesuar çantasında bulunan kancaları şekil 9'da gösterildiği gibi kullanın.
Şekil 9 için açıklama:
A.- 20 mm kalınlığında bir tezgah için kanca konumu.
A.- 30 mm kalınlığında bir tezgah için kanca konumu.
A.- 40 mm kalınlığında bir tezgah için kanca konumu.

6. Gazlı ocak ankastre fırın üzerine monte edilmemişse, izole etmek için ahşap bir panel yerleştirilmelidir. Bu panel ocağın altından en az 20 mm uzağa yerleştirilmelidir.

Önemli: Ocağı ankastre fırın üzerine monte ederken, fırın iki ahşap çıta üzerine yerleştirilmelidir. Masa üstüne monte edilmesi durumunda, masa üstü ile arka kısım arasında en az 45 x 560 mm boşluk bırakmayı unutmayın (Şekil 10).

Ocağı havalandırması olmayan bir ankastre fırına monte ederken, ünitenin içini yeterince havalandırmak için hava girişleri ve çıkışları olduğundan emin olun (Şekil 11).

Gaz bağlantısı

Ocak, yetkili bir teknisyen tarafından gaz kaynağına bağlanmalıdır. Kurulum sırasında, ocağın beslemesini izole etmek ve daha sonra çıkarılmasını veya bakımını kolaylaştırmak için onaylı bir gaz vanası takılması önemlidir. Ocağın gaz veya LPG şebekesine bağlantısı mevcut yönetmeliklere uygun olarak ve sadece kullanılacak gaz türüne uyarlanabileceği kontrol edildikten sonra yapılmalıdır. Eğer durum böyle değilse, "Farklı gaz türlerine adaptasyon" bölümünde verilen talimatları uygulayın. LPG deposu bağlantısı durumunda, mevcut yönetmeliklere uygun basınç regülatörleri kullanın.

Önemli: Gaz kullanımının doğru düzenlenmesi ve daha uzun ocak ömrü için gaz basıncının Tablo 1 "Göz ve başlık özellikleri "nde belirtilen değerlere ayarlandığından emin olun.

Sert bir boruya (bakır veya çelik) bağlantı

- Gaz kaynağına bağlantı, gazlı ocağın herhangi bir parçasında gerilim noktaları oluşmayacak şekilde yapılmalıdır.
- Ocak, bir gaz besleme dirseği ve conta ile donatılmıştır.
- Dirseği çıkarın ve contayı değiştirin.
- Gazlı ocağı silindire bağlamak için 1/2" dişli bir dirsek kullanın.

Metal boru ile bağlantı

- Gazlı ocağı silindire bağlamak için 1/2" dişli bir dirsek kullanın. Sadece mevcut yönetmeliklere uygun boru ve contalar kullanın. Esnek hortumların maksimum uzunluğu 2000 mm'yi geçmemelidir. Bağlantı yapıldıktan sonra, metal hortumun herhangi bir hareketli parçaya temas etmediğinden ve ezilmediğinden emin olun.

Sızdırmazlık kontrolü

- Ocak monte edildikten sonra, gaz bağlantılarında sızıntı olup olmadığını sabunlu su kullanarak kontrol edin (asla ateş kullanmayın).

Elektrik bağlantısı

Gazlı ocak, ocağın altında bulunan değer etiketindeki göstergelere uygun olarak alternatif akımla kullanılmak üzere tasarlanmış üç kutuplu bir güç kaynağı kablosuyla donatılmıştır. Topraklama kablosu sarı ve yeşildir.

Ankastre bir fırına kurulum yapılması durumunda, ocak ve fırının elektrik bağlantıları sadece güvenlik için değil, aynı zamanda ileride çıkarırken kolaylık sağlamak için de ayrı olmalıdır.

Gazlı ocağın elektrik bağlantısı

Güç kablosunu, nominal değer etiketinde belirtilen güç değeriyle uyumlu standart bir prize takın veya doğrudan elektriğe bağlayın. İkinci durumda, gazlı ocak ile elektrik arasına minimum 3 mm temas mesafesi olan tek kutuplu bir anahtar takılmalıdır. Bunu mevcut güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak yapın (anahtar toprak hattını kesmemelidir). Güç kablosu, hiçbir zaman ortam sıcaklığının 50℃ üzerinde bir sıcaklığa ulaşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.

Bağlantıyı yapmadan önce şunlardan emin olun:
- Sigorta ve güç kaynağı, gazlı ocağın gerektirdiği güce dayanabilir.
- Elektrik besleme sistemi, mevcut yönetmeliklere uygun bir topraklama sistemi ile donatılmıştır.
- Fişe veya anahtara kolayca erişilebilir.

Ana kablonun kabloları aşağıdaki gibi renk kodludur:
Sarı/yeşil=Topraklama
Mavi=Nötr
Kahverengi= Faz
Kabloların renklerinin fişinizin terminallerinin renkleriyle eşleşmemesi durumunda:
- Yeşil/sarı kabloyu "E", ⏚ terminaline veya yeşil ya da yeşil ve sarıya bağlayın.
- Kahverengi kabloyu "L" veya kırmızı terminale bağlayın.
- Mavi kabloyu "N" veya siyah terminale bağlayın.

4. KULLANIM

İlgili gaz gözün konumu her bir kontrol düğmesi üzerinde belirtilmiştir.

Gaz alevleri
- Alevlerin farklı boyutları ve güç değerleri vardır.
- Kullanılan gerecin çapına göre en uygun olanı seçin.
- Alev çıkışı, aşağıdaki ayarlardan biri kullanılarak ilgili kontrol düğmesi ile ayarlanabilir:

Kapalı	○
Maksimum güç	✳
Maksimum güç	

Termokupl güvenlik sistemine sahip modellerde
Gözü yakmak için düğmeye basın ve çevirin. Alev tutuştuktan sonra yaklaşık 6 saniye boyunca sıkıca basılı tutun.

Ateşleme iğnesiolan modeller i
Önce ✳ sembolüyle tanımlanan elektronik güç düğmesine basın, ardından ilgili düğmeye basın ve saat yönünün tersine çevirerek "Tam Güç" konumuna getirin.

Bir alev gözü yakma
İlgili düğmeye basın ve saat yönünün tersine çevirerek «Maksimum Güç» konumuna getirin. Kıvılcımlar çıkana ve göz alevi tutuşana kadar basılı tutun.

Dikkat: Çalışma sırasında alev yanlışlıkla sönerse, gaz beslemesini kontrol düğmesiyle kapatın ve gözü yeniden yakmadan önce en az bir dakika bekleyin.

Bir gözün söndürülmesi
İlgili düğmeyi saat yönünde «Kapalı» konumuna ◯ çevirin.

Uygun pişirme gereçleri
Enerji tasarrufu yapmak ve hasarı önlemek için lütfen aşağıdaki talimatları izleyin:
- Her göz için uygun boyutta kaplar kullanın (ekteki tabloya bakın). Alevin gerecin kenarlarına değmediğinden emin olun.
- Düz tabanlı gereçler kullanın ve her zaman kapağı açık olarak pişirdiğinizden emin olun.
- Tavsiye edilen pişirme ayarları (maksimum, orta veya minimum güç) gıdaların kullanımına ve türüne, ayrıca kullanılan kapların malzemesine bağlıdır.

Alev	**Ø Aletin çapı (cm)**
Yardımcı göz	10-14
Yarı hızlı göz	16-20
Hızlı göz	22-24
WOK üçlü taç göz.	24-26

Tablo 1: Alev gözü ve enjektör özellikleri

Gazlı ocağın gaz türüne göre uyarlanması

	Doğal gaz G20		**Tüp gaz G30**		**Propan G31**	
Alev gözü	**Termal güç (kW)**	**Enjektör 1/100 (mm)**	**Termal güç (kW)**	**Enjektör 1/100 (mm)**	**Termal güç (kW)**	**Enjektör 1/100 (mm)**
Yardımcı	1	71	1	52	1	52
Yarı hızlı	1,80	97	1,8	67	1,8	67
Hızlı	2,40	(110).	2,40	77	2,40	77
Üçlü taç wok	3,40	125	3,40	93	3,40	93
Besleme basıncı	20 mbar		30 mbar		37 mbar	

P.C.I.G20	37,78 MJ/m³	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m³
P.C.I.G25	32,49 MJ/m³	P.C.I.G27	30,98 MJ/m³
P.C.I.G2.350	27,20 MJ/ m³	P.C.I.G30	49,47 MJ/kg

15 °C ve 1013 mbar'da - kuru gaz

Alev gözü enjektörünün değiştirilmesi: enjektörü uygun bir aletle (ürünle verilmez) gevşetin. Kullanılan gaz türüne göre yeni enjektörü alev gözüne takın (bkz. Tablo 1). Şekil.12

NOT: Ocak bağlantısını başka bir gaz türüne uyarladıktan sonra, cihazın üzerine bu bilgileri içeren bir etiket yerleştirdiğinizden emin olun.

Tablo 2: Gaz tipi değişikliği

Valf üzerinden gaz akışı düzenlemesi

Alev gözü	Alev	LPG'den doğal gaza geçiş	Doğal gazdan LPG'ye geçiş
Gözler	Uzun alev	Alkev gözü enjektörünü Tablo 1'deki talimatları uygulayarak değiştirin.	Alkev gözü enjektörünü Tablo 1'deki talimatları uygulayarak değiştirin.
	Kısa alev	Alevi ayarlamak için ayar vidasını (Şek. 13) çevirin.	Alevi ayarlamak için ayar vidasını (Şek. 13) çevirin.

Valf ve gaz akış hızı ayarı
Gaz vanasını ayarlamak ve alevi düzenlemek için önce kontrol düğmesini "Minimum Güç" konumuna getirin.
Düğmeyi çıkarın ve alevi küçük bir tornavida ile ayarlayın. (şekil 13)

Alevin istenen yoğunluğa ulaşıp ulaşmadığını kontrol etmek için göüz 10 dakika boyunca "Tam Güç "te çalıştırın. Ardından düğmeyi "Minimum Güç" konumuna çevirin. Alev sönmemeli veya enjektöre doğru hareket etmemelidir. Bu durum meydana gelirse, gaz valfini yeniden ayarlayın.

Alev seçimi
Yanma verimli bir şekilde gerçekleşiyorsa, alevin rengi dışta koyu mavi ve içte biraz daha açık olmalıdır. Alevin boyutu ilgili düğmenin konumuna bağlıdır.

Farklı çalışma konumları (alev boyutu seçimi) için şekil 14'e bakın. Pişirmeye başlarken, uzun alevi etkinleştirmek için düğmeyi "Tam Güç" konumuna getirin. Bu şekilde kap daha çabuk ısınacaktır. Ardından kısa alevi etkinleştirmek ve pişirmeyi sürdürmek için düğmeyi "Minimum Güç" konumuna çevirin. Alev boyutunun kademeli olarak ayarlanması tavsiye edilir.
Şekil 14 için açıklama

A.- Uzun alev (Maksimum güç).
B.- Kısa alev (Minimum Güç).
C.- Kapalı.

Alevin "KAPALI" ve "Tam Güç" konumları arasında ayarlanması yasaktır.

Lütfen aşağıdaki enerji tasarrufu ipuçlarına uyun:
- Ocağo doğru şekilde kullanın.
- Gerecin boyutu için doğru gözü seçin.
- Uygun bir pişirme gereci kullanın.

- Uygun pişirme kapları kullanıldığında %60'a varan enerji tasarrufu sağlanır.
- Ocak doğru kullanıldığında ve doğru alev boyutu seçildiğinde %60'a varan oranda enerji tasarrufu sağlanır.
- Ocağın verimli çalışması ve daha az enerji tüketmesi için brülörlerin (özellikle alev delikleri ve enjektörlerin) temiz tutulması çok önemlidir.

Tablo 3: Farklı gaz türlerine uyarlama

Cihaz kategorisi: I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ $II_2ELWLS3B/P$ $II_2ELL_3B/$

Alev gözü	Gaz türü	Besleme basıncı	Enjektör çapı
		mbar	1/100mm
Yardımcı	Doğal gaz G20	20	71
	Tüp gaz G30 Propan G37	30	52
		37	47
		50	45
Yarı hızlı	Doğal gaz G20	20	97
	Tüp gaz G30 Propan G37	30	67
		37	64
		50	59
Hızlı	Doğal gaz G20	20	(110).
	Tüp gaz G30 Propan G37	30	77
		37	73
		50	67
Üçlü taç wok	Doğal gaz G20	20	125
	Tüp gaz G30 Propan G37	30	93
		37	88
		50	82

	Nominal termal yük				Azaltılmış termal yük	
	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
	—	95	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	—	171	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	—	228	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290

Tablo 4: Ülkelere göre gaz arzı ve sınıflandırması

Gaz kategorisi	Besleme basıncı	Ülke
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar, G30-G31 (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Bu gazlı ocak aşağıdaki AB direktiflerine uygundur:

- 19/02/73 tarih ve 73/23/EEC (belirli voltaj sınırları dahilinde kullanılmak üzere tasarlanmış elektrikli ekipmanlar) ve sonraki değişiklikler.
- 03/05/89 tarihli 89/336/EEC (elektromanyetik uyumluluk) ve sonraki değişiklikler.
- 29/06/90 tarihli 90/396/EEC (gaz yakıt yakan cihazlar) ve sonraki değişiklikler.
- 22/07/93 tarihli 93/68/EEC ve sonraki değişiklikler.

5. TEMİZLİK VE BAKIM

Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce gazlı ocağın elektrik bağlantısını kesin. Gazlı ocağın ömrünü uzatmak için düzenli olarak temizlenmesi çok önemlidir. Lütfen aşağıdakilere dikkat edin:

- Emaye parçalar ve cam yüzey (sadece belirli modellerde) ılık suyla temizlenmelidir. Emayeye zarar verebilecek veya camı çizebilecek aşındırıcı temizlik ürünleri veya korozif maddeler kullanmaktan kaçının.
- Çıkarılabilir alev gözü parçaları her kullanımdan sonra ılık su ve nötr sabunla yıkanmalıdır. Kabuk bağlamış yiyecek artıklarını temizlediğinizden emin olun.
- Otomatik ateşleme iğnesi periyodik olarak metalik olmayan bir fırça ile temizlenmelidir. Temizledikten sonra, kontağın normal şekilde açıldığından emin olun.
- Paslanmaz çelik ve diğer demir parçaların yüzeyi, yüksek kireç konsantrasyonuna sahip suyla veya aşındırıcı temizlik maddeleriyle (fosfor içeren) temas ettiğinde zarar görebilir. Kullanım ömürlerini uzatmak için ılık suyla durulanmaları ve damlama veya diğer sıvıları gidermek için iyice kurulanmaları önerilir.
- Her kullanımdan sonra, toz veya yiyecek artıklarını temizlemek için plakanın yüzeyini nemli bir bezle silin. Cam yüzey (sadece belirli modellerde) düzenli olarak ılık su ve aşındırıcı olmayan temizlik maddeleriyle temizlenmelidir.

- Önce seramik bir ocak kazıyıcı (ürüne dahil değildir) ile yiyecek veya yağ kalıntılarını temizleyin. (Şekil.15)

Önemli: Çok dikkatli kullanın, KESİLME RİSKİ.

- Yüzey hala sıcakken, temizlemek için uygun bir temizlik maddesi ve mutfak kağıdı kullanın. Ardından nemli bir bezle silin ve iyice kurulayın.

Önemli: Çok dikkatli kullanın, YANMA RİSKİ.

- Kalan folyo veya plastik ambalajı çıkarın ve erimiş şekeri veya yüzeye bulaşmış yüksek şeker içerikli yiyecekleri hemen temizleyin.
- Çelik yün pedler veya sprey temizleyiciler gibi agresif veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
- Izgaraların hafifçe soğumasını bekleyin. Izgaraları gazlı ocaktan dikkatlice çıkarın. Bunları lavaboya yerleştirin ve metalik olmayan bir fırça ve sabunlu suyla yiyecek veya yağ kalıntılarını temizleyin. Izgaraları suyla durulayın ve tekrar yerine takmadan önce iyice kurulayın.

Önemli: Çok dikkatli kullanın, YANMA RİSKİ.

Gaz vanalarının temizlenmesi

Zamanla gaz vanalarının kir birikimi (yanmış yağ, yemek artıkları, sıvılar, vb.) nedeniyle tıkanması yaygındır ve bu da gazın dışarı çıkmasını engelleyebilir. Bunun olmasını önlemek için, alev gözü deliklerini ve gaz vanalarının içini yağ giderici bir madde ile temizleyin.

NOT: Bu prosedür sadece uzman bir teknisyen tarafından gerçekleştirilebilir.

6. SORUN GİDERME

Bazı durumlarda, tespit edilen arızalar kolayca giderilebilir. Teknik Yardım Servisi ile iletişime geçmeden önce, gaz ve elektrik kaynaklarının kesilmediğini kontrol edin.

Göz yanmıyor veya alev düzgün değil.
Şunu kontrol edin:
- Alev delikleri tıkalı değildir.
- Alev gözü tüm parçaları doğru şekilde yerleştirilmiştir.
- Göz çevresinde hava akımı yok.

Düğme bırakıldığında alev söner.
Şunu kontrol edin:
- Kontrol düğmesine sıkıca basın.
- Kontrol düğmesini yeterince uzun süre basılı tuttun. Bu, gaz akışı termokupl sistemini etkinleştirecektir.
- Termokupl güvenlik sisteminin deliği engellenmemiştir.

Düğme "Minimum Güç" konumuna getirildiğinde alev söner.
Şunu kontrol edin:
- Alev delikleri tıkalı değildir.
- Göz çevresinde hava akımı yok.
- Düğmeyi doğru şekilde "Minimum Güç" konumuna getirdiniz.

Alet ocak üzerinde dengesiz.
Şunu kontrol edin:
- Alet deforme olmamıştır ve aletin tabanı tamamen düzdür.
- Gereç, gözün ortasına iyi bir şekilde yerleştirilir.
- Izgara doğru şekilde yerleştirilmiştir (ters çevrilmemiştir).

Yukarıdakilerin tümünü kontrol ettikten sonra gazlı ocak hala düzgün çalışmıyorsa, lütfen resmi Cecotec Teknik Yardım Servisi ile iletişime geçin.

7. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496

Ürün:
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Gazlı Ocak
Bolero Squad G 2400S Nano Glass Gazlı Ocak
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Gazlı Ocak
Bolero Squad G 4400S Nano Glass Gazlı Ocak
Bolero Squad G 5400S Nano Glass Gazlı Ocak

ERP tabloları

Typ výrobku	Vestavná plynová varná deska	CE PIN KÓD: 2575DN33174
Třída	Třída 3	
Výrobce	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos č. 60 46910 Alfafar (Valencia) ŠPANĚLSKO	
Napětí/frekvence (Jmenovité/á)	AC 220-240 V, 50/60 Hz	

Referans	EU01_100480			
Gaz türü	G20 @ 20mbar			
Göz tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı	Yardımcı
EE göz	57,05%	-	-	NA
EE gazlı ocak	57,05%			

Referans	EU01_100484			
Gaz türü	G20 @ 20mbar			
Göz tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı 1	Yardımcı
EE göz	57,05%	-	57,61%	NA
EE gazlı ocak	57,33%			

Referans	EU01_100488			
Gaz türü	G20 @ 20mbar			
Göz tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı 1	Yardımcı
EE göz	57,05%	-	57,61%	NA
EE gazlı ocak	57,33%			

Referans	EU01_100492			
Gaz türü	G20 @ 20mbar			
Göz tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı 1	Yardımcı
EE göz	57,05%	-	2 x 57,61%	NA
EE gazlı ocak	57,42%			

Referans	EU01_100496			
Gaz türü	G20 @ 20mbar			
Göz tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı 1	Yardımcı
EE göz	57,05%	54,74%	2 x 57,61%	NA
EE gazlı ocak	56,75%			

Paneller doğal gaz ile çalışacak şekilde yapılandırılmış ve Enerji Verimliliği hesaplamaları doğal gaz ile gerçekleştirilmiştir. Değişiklik LPG (tüp gaz /propan) için yapılırsa, Enerji Kanıtı değerleri değiştirilebilir.

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, geçerli yönetmeliklere göre ürünün ve/veya bataryanın evsel atıklardan ayrı olarak imha edilmesi 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.

11. UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Número Id.: CECODOC002170 v.00
Fabricante: CECOTEC INNOVACIONES S.L
Dirección: Av. Reyes Católicos nº60 – 46910, Alfafar (Valencia), España
La presente declaración de conformidad se emite bajo la exclusive responsabilidad del fabricante.

TÜRKÇE

Objeto de la declaración:

Marca: CECOTEC
Descripción del aparato: Placas de gas
Referencia del aparato: A01_EU01_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497
Categoría del aparato: I_{2H}, $I_{2E(20)}$, $I_{2E+(20)}$, $I_{3+(28-30/37)}$, $I_{3B/P(30)}$, $I_{3B/P(37)}$, $I_{3B/P(50)}$, $I_{3P/P(37)}$, I_{2EK}, I_{2ELs}, I_{2ELw}
Presión de gas (mbar): 20 mbar, (20/25) mbar, (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 37 mbar, 50 mbar, 25 mbar, 13 mbar.

El objeto de la declaración descrito arriba es conforme con la legislación de armonización de la Unión aplicable:

- ☒ 2016/426/UE
- ☒ 2011/65/EU y sus enmiendas
- ☒ 2014/35/UE
- ☒ 66/2014/UE y sus enmiendas
- ☒ 2014/30/UE y sus enmiendas

Referencias a las normas armonizadas aplicables utilizadas:

- ☒ EN 30-1-1:2021 +A1:2023, EN 30-2-1:2015
- ☒ EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021
- ☒ EN 60335-2-102:2016
- ☒ EN 62233:2008
- ☒ EN IEC 55014-1:2021
- ☒ EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021
- ☒ EN IEC 55014-2:2021
- ☒ EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021

El organismo notificado con número 2575, Intertek Italia SpA con dirección: Via Miglioli, 2/A - 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano - Italy, ha efectuado la evolución de conformidad según MÓDULO B: examen UE de tipo - tipo de producción y emitió el certificado número S-2575-GAR-2233174-R3 del 24-01-2024 y sigue siendo válido hasta 11-05-2028 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:

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:



1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΕΙΚ. 1

1. Βοηθητικός καυστήρας 1 kW
2. Καυστήρας ημιγρήγορης λειτουργίας 1,8 kW
3. Γρήγορος καυστήρας 2,4 kW
4. Καυστήρας γουόκ με τριπλή φλόγα 3,4 kW
5. Βελόνα ανάφλεξης (μόνο σε ορισμένα μοντέλα).
6. Σύστημα ασφαλείας με θερμοστοιχείο (μόνο σε ορισμένα μοντέλα): ενεργοποιείται εάν η φλόγα του καυστήρα σβήσει κατά λάθος (από διαρροή, ρεύμα, κ.λπ.), διακόπτοντας αυτόματα την παροχή αερίου.
7. Κουμπιά ελέγχου καυστήρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:
Η εικόνα 1 είναι μια γενική γραφική αναπαράσταση όλων των μοντέλων εστιών αερίου που περιλαμβάνονται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.
Κάθε εστία μπορεί να 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 η συσκευή 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 κάποιο από αυτά λείπει ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό του προϊόντος, προκειμένου να διατηρείται η σωστή δυνατότητα εντοπισμού του εξοπλισμού σας σε περίπτωση ανάγκης.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

A. Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (φύση της πίεσης του αερίου) και η ρύθμιση της συσκευής είναι συμβατές.
B. Οι συνθήκες ρύθμισης αυτής της συσκευής αναγράφονται στην ετικέτα ονομαστικών χαρακτηριστικών της.
C. Αυτή η εστία αερίου δεν είναι συνδεδεμένη με συσκευή εκκένωσης προϊόντων καύσης. Πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στις σχετικές απαιτήσεις εξαερισμού.
D. "ΠΡΟΣΟΧΗ: Η χρήση μιας εστίας αερίου παράγει θερμότητα, υγρασία και προϊόντα καύσης στο χώρο όπου είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά, ιδίως όταν λειτουργεί η εστία: διατηρήστε τα ανοίγματα φυσικού εξαερισμού ή εγκαταστήστε μια συσκευή μηχανικού εξαερισμού".

Περιεχόμενα του κουτιού

- Εστία υγραερίου.
- Εξαρτήματα (καυστήρας, καπάκι, σχάρα κ.λπ., ανάλογα με το μοντέλο)
- Κιτ εγκατάστασης (ανάλογα με το μοντέλο).
- Οδηγίες χρήσης.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Προειδοποίηση: Οι ακόλουθες οδηγίες απευθύνονται σε εξειδικευμένο τεχνικό.
Σημαντικό: Απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης.

- Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται από ειδικευμένο άτομο.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να σας δείξει τη θέση της βαλβίδας αερίου και πώς να την κλείσετε σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- Φροντίστε να αφαιρέσετε όλο το υλικό συσκευασίας από την εστία πριν τη 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 εστία αερίζεται καλά. Βεβαιωθείτε ότι ο εξαερισμός δεν εμποδίζεται από ογκώδη αντικείμενα κ.λπ.

- Θυμηθείτε να κολλήσετε το παρέμβυσμα στεγανοποίησης στον πίνακα εστιών πριν τον τοποθετήσετε στον πάγκο εργασίας.

- ΚΊΝΔΥΝΟΣ ΠΕΡΙΚΟΠΏΝ. Λάβετε υπόψη ότι οι άκρες των εστιών από ανοξείδωτο χάλυβα μπορεί να προκαλέσουν κοψίματα, να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό.

Τοποθέτηση της εστίας υγραερίου
Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται και να χρησιμοποιείται μόνο σε καλά αεριζόμενους χώρους.

1. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο είναι εξοπλισμένο με μηχανικό εξαερισμό (απορροφητήρας) που επιτρέπει τη διαφυγή του καπνού και των αερίων καύσης προς τα έξω (Εικ. 2).

Υπόμνημα εικόνα 2:
A.- Μέσω καμινάδας ή καπνοδόχου.
B.- Απευθείας προς τα έξω.

2. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος εγκατάστασης επιτρέπει την κυκλοφορία και την είσοδο φρέσκου αέρα. Απαιτείται ελάχιστη ροή αέρα 2 m^3/h ανά kW εγκατεστημένης ισχύος αερίου. Ο αέρας θα εισέρχεται μέσω εξωτερικού αγωγού διαμέτρου τουλάχιστον 100 cm^2. Βεβαιωθείτε ότι δεν εμποδίζεται.

Για τα μοντέλα χωρίς σύστημα ασφαλείας με θερμοστοιχείο, ο χώρος πρέπει να είναι εφοδιασμένος με αγωγό εξαερισμού διπλάσιας διαμέτρου. Για παράδειγμα, με ελάχιστη επιφάνεια 200 cm^2. (Εικ. 3) Εναλλακτικά, το δωμάτιο μπορεί να αερίζεται έμμεσα μέσω παρακείμενων δωματίων (με αεραγωγούς που οδηγούν προς τα έξω). Εάν δεν πληρούνται οι παραπάνω απαιτήσεις, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. (Εικ. 4)

Υπόμνημα εικόνα 3:
A.- Αγωγοί εξαερισμού για την απομάκρυνση των αερίων καύσης (παρακείμενος χώρος).

Υπόμνημα εικόνα 4:
A.- Επέκταση της απόστασης εξαερισμού μεταξύ του παραθύρου και του δαπέδου (χώρος προς εξαερισμό).

1. Σε περίπτωση εντατικής και παρατεταμένης χρήσης της συσκευής, θα χρειαστεί πρόσθετος εξαερισμός (π.χ. άνοιγμα ενός παραθύρου) ή αποτελεσματικότερος εξαερισμός (π.χ. αύξηση της ισχύος του μηχανικού εξαερισμού, εάν υπάρχει).
2. Τα υγραέρια πετρελαίου (LPG) είναι βαρύτερα από τον αέρα, οπότε τείνουν να συγκεντρώνονται σε χαμηλότερα σημεία όπου δεν υπάρχει καλός εξαερισμός. Τα δωμάτια στα οποία είναι εγκατεστημένες δεξαμενές υγραερίου πρέπει να αερίζονται προς τα έξω για να αποφεύγεται η διαρροή αερίου.

   Ως εκ τούτου, οι δεξαμενές αυτές δεν πρέπει να εγκαθίστανται ή να αποθηκεύονται σε δωμάτια ή χώρους κάτω από το επίπεδο του εδάφους (υπόγεια κ.λπ.). Συνιστάται να διατηρείτε στο δωμάτιο μόνο τη δεξαμενή που βρίσκεται σε λειτουργία και να διασφαλίζετε ότι δεν βρίσκεται κοντά σε πηγές θερμότητας (σόμπες, τζάκια, φούρνους κ.λπ.).

Εσοχή εστιών υγραερίου

Οι εστίες έχουν σχεδιαστεί με διάταξη προστασίας από υπερθέρμανση, ώστε η συσκευή να μπορεί να τοποθετηθεί σε πάγκους εργασίας. Ωστόσο, βεβαιωθείτε ότι το ύψος του τελευταίου δεν υπερβαίνει το ύψος της εστίας.

Για τη σωστή εγκατάσταση, πρέπει να λαμβάνονται οι ακόλουθες προφυλάξεις:

1. Η εστία μπορεί να εγκατασταθεί σε κουζίνα, τραπεζαρία ή σαλόνι, αλλά όχι σε μπάνιο.
2. Τα έπιπλα που βρίσκονται κοντά στη συσκευή και είναι ψηλότερα από το ύψος του πάγκου εργασίας πρέπει να τοποθετούνται σε απόσταση τουλάχιστον 110 mm από την άκρη της εστίας.
3. Τα έπιπλα κοντά στον απορροφητήρα πρέπει να έχουν ελάχιστο ύψος 420 mm πάνω από τον πάγκο εργασίας. (Εικ. 5).

   Υπόμνημα εικόνα 5:

   Α.- Απορροφητήρας.

4. Εάν η εστία εγκαθίσταται κάτω από έπιπλο, αυτό πρέπει να απέχει τουλάχιστον 700 mm από τον πάγκο εργασίας.
5. Περιλαμβάνονται στοιχεία στερέωσης (άγκιστρα, βίδες) για την τοποθέτηση της εστίας σε πάχος πάγκου εργασίας 20 έως 40 mm.

Απαιτούμενη απόσταση για την εγκατάσταση της εστίας χωρίς απορροφητήρα (Εικ. 6).
Απαιτούμενη απόσταση για την τοποθέτηση της εστίας κάτω από απορροφητήρα (Εικ. 7).

Μοντέλο	A	B
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

Οι διαστάσεις εγκατάστασης φαίνονται στην εικόνα 8.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε τους γάντζους που περιλαμβάνονται στην τσάντα εξαρτημάτων, όπως φαίνεται στην εικόνα 9.
Υπόμνημα εικόνα 9:
A.- Θέση γάντζου για πάγκο εργασίας πάχους 20 mm.
B.- Θέση γάντζου για πάγκο εργασίας πάχους 30 mm.
C.- Θέση γάντζου για πάγκο εργασίας πάχους 40 mm.

6. Εάν η εστία δεν εγκατασταθεί σε εντοιχιζόμενο φούρνο, πρέπει να τοποθετηθεί ένα ξύλινο πάνελ για τη μόνωσή της. Ο πίνακας αυτός πρέπει να τοποθετείται σε απόσταση τουλάχιστον 20 mm από το κάτω μέρος της εστίας.

Σημαντικό: Κατά την εγκατάσταση της εστίας σε εντοιχιζόμενο φούρνο, ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε δύο ξύλινα πηχάκια. Σε περίπτωση τοποθέτησης σε επιφάνεια τραπεζιού, θυμηθείτε να αφήσετε χώρο τουλάχιστον 45 x 560 mm μεταξύ της επιφάνειας του τραπεζιού και του πίσω μέρους (Εικ. 10).

Όταν εγκαθιστάτε την εστία σε μη αεριζόμενο εντοιχιζόμενο φούρνο, βεβαιωθείτε ότι διαθέτει εισόδους και εξόδους αέρα για τον επαρκή εξαερισμό του εσωτερικού της μονάδας (Εικ. 11).

Σύνδεση αερίου
Η εστία πρέπει να συνδεθεί στην παροχή αερίου από εξειδικευμένο τεχνικό. Κατά την εγκατάσταση, είναι απαραίτητο να εγκαταστήσετε μία εγκεκριμένη βαλβίδα αερίου για να απομονώσετε την παροχή από την εστία και να διευκολύνετε τη μετέπειτα αφαίρεση ή συντήρηση. Η σύνδεση της εστίας στο δίκτυο αερίου ή υγραερίου πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και μόνο αφού ελεγχθεί ότι μπορεί να προσαρμοστεί στον τύπο αερίου που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί. Εάν αυτό δεν ισχύει, ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται στην ενότητα «Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου». Σε περίπτωση σύνδεσης δεξαμενής υγραερίου, χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Σημαντικό: Για τη σωστή ρύθμιση της χρήσης του αερίου και τη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της εστίας, βεβαιωθείτε ότι η πίεση του αερίου έχει ρυθμιστεί στις τιμές που αναφέρονται στον πίνακα 1 «Προδιαγραφές καυστήρα και ακροφυσίων».

Σύνδεση σε άκαμπτο σωλήνα (χαλκός ή χάλυβας)

- Η σύνδεση με την παροχή αερίου πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην δημιουργούνται σημεία πίεσης σε κανένα μέρος της εστίας.
- Η εστία είναι εξοπλισμένη με αγκώνα παροχής αερίου και παρέμβυσμα.
- Αφαιρέστε τον αγκώνα και αντικαταστήστε το παρέμβυσμα.
- Χρησιμοποιήστε έναν αγκώνα με σπείρωμα 1/2» για να συνδέσετε την εστία με τον κύλινδρο.

Σύνδεση με μεταλλικό σωλήνα

- Χρησιμοποιήστε έναν αγκώνα με σπείρωμα 1/2» για να συνδέσετε την εστία με τον σωλήνα. Χρησιμοποιείτε μόνο σωλήνες και σφραγίδες που συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανονισμούς. Το μέγιστο μήκος των εύκαμπτων σωλήνων δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2000 mm. Αφού γίνει η σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι ο μεταλλικός σωλήνας δεν ακουμπάει σε κανένα κινούμενο μέρος και δεν έχει συνθλιβεί.

Έλεγχος στεγανότητας

- Αφού εγκαταστήσετε την εστία, ελέγξτε τις συνδέσεις αερίου για διαρροές χρησιμοποιώντας σαπουνόνερο (ποτέ φωτιά).

Ηλεκτρικές συνδέσεις

Η εστία αερίου είναι εξοπλισμένη με τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος σχεδιασμένο για χρήση με εναλλασσόμενο ρεύμα, σύμφωνα με τις ενδείξεις στην ετικέτα χαρακτηριστικών που βρίσκεται κάτω από την εστία. Το καλώδιο γείωσης είναι κίτρινο και πράσινο.
Σε περίπτωση εγκατάστασης σε εντοιχιζόμενο φούρνο, οι ηλεκτρικές συνδέσεις της εστίας και του φούρνου πρέπει να είναι ξεχωριστές, όχι μόνο για λόγους ασφαλείας, αλλά και για λόγους ευκολίας κατά την αφαίρεσή τους στο μέλλον.

Ηλεκτρική σύνδεση της εστίας υγραερίου

Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια τυπική πρίζα συμβατή με την ισχύ που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου ή συνδέστε το απευθείας στο δίκτυο. Στην τελευταία περίπτωση, πρέπει να τοποθετηθεί ένας μονοπολικός διακόπτης μεταξύ της εστίας και του δικτύου, με ελάχιστη απόσταση επαφών 3 mm. Κάντε το σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας (ο διακόπτης δεν πρέπει να διακόπτει τη γραμμή γείωσης). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετείται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην φτάνει ποτέ σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 50□ πάνω από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι:

- Η ασφάλεια και η παροχή ρεύματος μπορούν να αντέξουν την ισχύ που απαιτεί η εστία.
- Το σύστημα ηλεκτρικής τροφοδοσίας διαθέτει σύστημα γείωσης που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς.

- Η πρίζα ή ο διακόπτης είναι εύκολα προσβάσιμα.

Τα καλώδια του κύριου καλωδίου έχουν τον ακόλουθο χρωματικό κώδικα:
Πράσινο/κίτρινο = Γείωση
Μπλε = Ουδέτερο
Καφέ = Φάση
Σε περίπτωση που τα χρώματα των καλωδίων δεν ταιριάζουν με τα χρώματα των ακροδεκτών του φις σας:
- Συνδέστε το πράσινο/κίτρινο καλώδιο στον ακροδέκτη «E», ⏚ ή πράσινο ή πράσινο και κίτρινο.
- Συνδέστε το καφέ καλώδιο στον ακροδέκτη «L» ή στον κόκκινο ακροδέκτη.
- Συνδέστε το μπλε καλώδιο στον ακροδέκτη «N» ή στον μαύρο ακροδέκτη.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η θέση του αντίστοιχου καυστήρα αερίου αναγράφεται σε κάθε κουμπί ελέγχου.

Καυστήρες αερίου
- Οι καυστήρες διατίθενται σε διαφορετικά μεγέθη και ισχύ.
- Επιλέξτε το καταλληλότερο ανάλογα με τη διάμετρο του χρησιμοποιούμενου μαγειρικού σκεύους.
- Η ισχύς του καυστήρα μπορεί να ρυθμιστεί με το αντίστοιχο κουμπί ελέγχου χρησιμοποιώντας μία από τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

Απενεργοποίηση	○
Μέγιστη ισχύς	✳ 🔥
Μέγιστη Ισχύς	🔥

Για μοντέλα με σύστημα ασφαλείας με θερμοστοιχείο
Πατήστε και γυρίστε το κουμπί για να ανάψετε τον καυστήρα. Πιέστε και κρατήστε το σταθερά για περίπου 6 δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη της φλόγας.

Για μοντέλα με βελόνα ανάφλεξης
Πρώτα πατήστε το ηλεκτρονικό κουμπί λειτουργίας, που αναγνωρίζεται από το σύμβολο ✳ , στη συνέχεια πατήστε το αντίστοιχο κουμπί και γυρίστε το αριστερόστροφα στη θέση «Πλήρης ισχύς».

Άναμμα ενός καυστήρα
Πιέστε το αντίστοιχο κουμπί και γυρίστε το αριστερόστροφα στη θέση «Μέγιστη ισχύς». Κρατήστε πατημένο μέχρι να δημιουργηθούν σπινθήρες και να ανάψει η φλόγα του καυστήρα.

Προειδοποίηση: Εάν η φλόγα σβήσει κατά λάθος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, κλείστε την παροχή αερίου με το κουμπί ελέγχου και περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν ανάψετε ξανά τον καυστήρα.

Απενεργοποίηση καυστήρα
Γυρίστε το αντίστοιχο κουμπί δεξιόστροφα στη θέση «Απενεργοποίηση» ○ .

Κατάλληλα σκεύη
Για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να αποφύγετε ζημιές, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:
- Χρησιμοποιήστε σκεύη κατάλληλου μεγέθους για κάθε καυστήρα (βλέπε συνημμένο πίνακα). Βεβαιωθείτε ότι η φλόγα δεν αγγίζει τα τοιχώματα του σκεύους.
- Χρησιμοποιήστε σκεύη με επίπεδο πάτο και φροντίστε να μαγειρεύετε πάντα με το καπάκι ανοιχτό.
- Οι συνιστώμενες ρυθμίσεις μαγειρέματος (μέγιστη, μεσαία ή ελάχιστη ισχύς) εξαρτώνται από τη χρήση και τον τύπο του τροφίμου, καθώς και από το υλικό των χρησιμοποιούμενων σκευών.

Καυστήρας	**Ø Διάμετρος του σκεύους (cm)**
Βοηθητικός καυστήρας	10-14
Ημι-γρήγορος καυστήρας	16-20
Γρήγορος καυστήρας	22-24
Καυστήρας τριπλής φλόγας WOK	24-26

Πίνακας 1: Προδιαγραφές καυστήρα και ακροφύσια

Προσαρμογή της εστίας ανάλογα με τον τύπο αερίου

	Φυσικό αέριο G20		**Βουτάνιο G30**
Καυστήρας	**Θερμικό φορτίο (kW)**	**Ακροφύσιο 1/100 (mm)**	**Θερμικό φορτίο (kW)**
Βοηθητικό	1	71	1
Ημι-γρήγορη	1,80	97	1,8
Γρήγορο	2,40	110	2,40
Wok τριπλής φλόγας	3,40	125	3,40
Πίεση παροχής	20 mbar		30 mbar

P.C.I.G20	37,78 MJ/m³	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m³
P.C.I.G25	32,49 MJ/m³	P.C.I.G27	30,98 MJ/m³
P.C.I.G2.350	27,20 MJ/ m³	P.C.I.G30	49,47 MJ/kg

Σε 15 °C και 1013 mbar - ξηρό αέριο

Αντικατάσταση του ακροφυσίου καυστήρα: χαλαρώστε το ακροφύσιο με κατάλληλο εργαλείο (δεν περιλαμβάνεται).
Τοποθετήστε το νέο ακροφύσιο στον καυστήρα ανάλογα με τον τύπο του χρησιμοποιούμενου αερίου (βλέπε πίνακα 1). Εικ.12

Σημείωση: Μετά την προσαρμογή της σύνδεσης της εστίας σε άλλο τύπο αερίου, φροντίστε να τοποθετήσετε στη συσκευή μια ετικέτα με αυτές τις πληροφορίες.

		Προπάνιο G31	
	Ακροφύσιο 1/100 (mm)	**Θερμικό φορτίο (kW)**	**Ακροφύσιο 1/100 (mm)**
	52	1	52
	67	1,8	67
	77	2,40	77
	93	3,40	93
		37 mbar	

Πίνακας 2: Αλλαγή τύπου αερίου

Έλεγχος ροής αερίου μέσω βαλβίδας

Καυστήρας	Φλόγα	Αλλαγή από υγραέριο σε φυσικό αέριο	Αλλαγή από φυσικό αέριο σε υγραέριο
Καυστήρες	Μεγάλη φλόγα	Αντικαταστήστε το ακροφύσιο του καυστήρα σύμφωνα με τις οδηγίες του πίνακα 1.	Αντικαταστήστε το ακροφύσιο του καυστήρα σύμφωνα με τις οδηγίες του πίνακα 1.
	Μικρή φλόγα	Γυρίστε τη βίδα ρύθμισης (Εικ. 13) για τη ρύθμιση της φλόγας.	Γυρίστε τη βίδα ρύθμισης (Εικ. 13) για τη ρύθμιση της φλόγας.

Ρύθμιση βαλβίδας και ρυθμού ροής αερίου
Για να ρυθμίσετε τη βαλβίδα αερίου και να ρυθμίσετε τη φλόγα, γυρίστε πρώτα το κουμπί ελέγχου στη θέση «Ελάχιστη ισχύς».
Αφαιρέστε το κουμπί και ρυθμίστε τη φλόγα με ένα μικρό κατσαβίδι. (Εικ. 13)

Για να ελέγξετε αν η φλόγα έχει φτάσει στην επιθυμητή ένταση, ανάψτε τον καυστήρα στην «Πλήρη ισχύ» για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, γυρίστε το κουμπί στη θέση «Ελάχιστη ισχύς». Η φλόγα δεν πρέπει να σβήνει ή να κινείται προς το ακροφύσιο. Εάν συμβεί αυτό, επαναφέρετε τη βαλβίδα αερίου.

Επιλογή φλόγας
Εάν η καύση γίνεται αποτελεσματικά, το χρώμα της φλόγας θα πρέπει να είναι βαθύ μπλε στο εξωτερικό και ελαφρώς πιο ανοιχτό στο εσωτερικό. Το μέγεθος της φλόγας εξαρτάται από τη θέση του αντίστοιχου κουμπιού.

Βλέπε εικόνα 14 για τις διάφορες θέσεις λειτουργίας (επιλογή μεγέθους φλόγας). Κατά την έναρξη του μαγειρέματος, γυρίστε το κουμπί στη θέση «Πλήρης ισχύς» για να ενεργοποιήσετε τη μεγάλη φλόγα. Με αυτόν τον τρόπο, το δοχείο θα θερμανθεί ταχύτερα. Στη συνέχεια, γυρίστε το κουμπί στη θέση «Ελάχιστη ισχύς» για να ενεργοποιήσετε την μικρή φλόγα και να διατηρήσετε το μαγείρεμα. Συνιστάται η προοδευτική ρύθμιση του μεγέθους της φλόγας.
Υπόμνημα εικόνα 14:

A.- Μεγάλη φλόγα (μέγιστη ισχύς).
B.- Μικρή φλόγα (ελάχιστη ισχύς).
C.- Απενεργοποιημένο.

Απαγορεύεται η ρύθμιση της φλόγας μεταξύ των θέσεων «Απενεργοποιημένο» και «Μέγιστη ισχύς».

Λάβετε υπόψη τις ακόλουθες συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας:
- Χρησιμοποιήστε την εστία σωστά.
- Επιλέξτε τον κατάλληλο καυστήρα για το μέγεθος του δοχείου.
- Χρησιμοποιήστε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.
- Με τη χρήση κατάλληλων μαγειρικών σκευών εξοικονομείται έως και 60% της ενέργειας.
- Μέχρι και το 60% της ενέργειας εξοικονομείται όταν η εστία χρησιμοποιείται σωστά και επιλέγεται το σωστό μέγεθος φλόγας.
- Για να λειτουργεί αποτελεσματικά η εστία και να καταναλώνει λιγότερη ενέργεια, είναι απαραίτητο να διατηρείτε τους καυστήρες καθαρούς (ιδίως τα ανοίγματα της φλόγας και τα ακροφύσια).

Πίνακας 3: Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου

Κατηγορία συσκευών: I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ II_2ELWLS3B/P $II_2ELL_3B/$

Καυστήρας	Τύπος αερίου	Πίεση παροχής	Διάμετρος ακροφυσίου
		mbar	1/100mm
Βοηθητικό	Φυσικό αέριο G20	20	71
	Βουτάνιο G30	30	52
		37	47
	Προπάνιο G37	50	45
Ημι-γρήγορη	Φυσικό αέριο G20	20	97
	Βουτάνιο G30	30	67
		37	64
	Προπάνιο G37	50	59
Γρήγορο	Φυσικό αέριο G20	20	110
	Βουτάνιο G30	30	77
		37	73
	Προπάνιο G37	50	67
Wok τριπλής φλόγας	Φυσικό αέριο G20	20	125
	Βουτάνιο G30	30	93
		37	88
	Προπάνιο G37	50	82

	Ονομαστικό θερμικό φορτίο				Μειωμένο θερμικό φορτίο	
	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
	—	95	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	—	171	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	—	228	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290

Πίνακας 4: Παροχή αερίου και ταξινόμηση ανά χώρα

Κατηγορία αερίου	Πίεση παροχής	Χώρα
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar, G30-G31 (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Αυτή η εστία αερίου συμμορφώνεται με τις ακόλουθες οδηγίες της ΕΕ:

- 73/23/ΕΟΚ της 19/02/73 (ηλεκτρικός εξοπλισμός σχεδιασμένος για χρήση εντός ορισμένων ορίων τάσης) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.
- 89/336/ΕΟΚ της 03/05/89 (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.

- 90/396/ΕΟΚ της 29/06/90 (συσκευές που καίνε αέρια καύσιμα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.
- 93/68/ΕΟΚ της 22/07/93 και τις μετέπειτα τροποποιήσεις.

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε την εστία υγραερίου από το δίκτυο. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της εστίας, είναι απαραίτητο να την καθαρίζετε τακτικά. Όταν το κάνετε αυτό, σημειώστε τα εξής:

- Τα εμαγιέ μέρη και η γυάλινη επιφάνεια (μόνο σε ορισμένα μοντέλα) πρέπει να καθαρίζονται με χλιαρό νερό. Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών προϊόντων καθαρισμού ή διαβρωτικών ουσιών που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο σμάλτο ή να χαράξουν το γυαλί.
- Τα αφαιρούμενα εξαρτήματα του καυστήρα πρέπει να πλένονται με ζεστό νερό και ουδέτερο σαπούνι μετά από κάθε χρήση. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει τα υπολείμματα τροφών που έχουν επικαθίσει.
- Η βελόνα αυτόματης ανάφλεξης πρέπει να καθαρίζεται περιοδικά με μια μη μεταλλική βούρτσα. Μετά τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι η ανάφλεξη είναι κανονικά ενεργοποιημένη.
- Η επιφάνεια του ανοξείδωτου χάλυβα και άλλων σιδερένιων εξαρτημάτων μπορεί να καταστραφεί από την επαφή με νερό με υψηλή συγκέντρωση αλάτων ή διαβρωτικών καθαριστικών μέσων (που περιέχουν φώσφορο). Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής τους, συνιστάται να τα ξεπλένετε με χλιαρό νερό και να τα στεγνώνετε καλά για να απομακρύνετε τυχόν σταγόνες ή άλλα υγρά.
- Μετά από κάθε χρήση, σκουπίστε την επιφάνεια της εστίας με ένα υγρό πανί για να απομακρύνετε τη σκόνη ή τα υπολείμματα φαγητού. Η γυάλινη επιφάνεια (μόνο σε ορισμένα μοντέλα) πρέπει να καθαρίζεται τακτικά με χλιαρό νερό και μη διαβρωτικά καθαριστικά.

- Αφαιρέστε πρώτα τυχόν υπολείμματα τροφών ή λίπους με μια ξύστρα κεραμικών εστιών (δεν περιλαμβάνεται). (Εικ. 15).

Σημαντικό: Χρησιμοποιήστε εξαιρετική προσοχή, ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΚΟΠΩΝ.

- Ενώ η επιφάνεια είναι ακόμα ζεστή, χρησιμοποιήστε κατάλληλο καθαριστικό και χαρτί κουζίνας για να την καθαρίσετε. Στη συνέχεια, σκουπίστε την με ένα υγρό πανί και στεγνώστε την καλά.

Σημαντικό: Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί, ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ.

- Αφαιρέστε τυχόν εναπομείναντα φύλλα αλουμινίου ή πλαστική μεμβράνη και απομακρύνετε αμέσως τη λιωμένη ζάχαρη ή τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη που έχουν επικαθίσει στην επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε μαξιλάρια από χαλύβδινο μαλλί ή επιθετικά ή λειαντικά καθαριστικά, όπως καθαριστικά σε μορφή σπρέι.
- Αφήστε τις σχάρες να κρυώσουν ελαφρώς. Αφαιρέστε προσεκτικά τις σχάρες από την εστία. Τοποθετήστε τα στο νεροχύτη και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού ή λίπους με μια μη

μεταλλική βούρτσα και σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε τις σχάρες με νερό και στεγνώστε τις καλά πριν τις τοποθετήσετε ξανά στη θέση τους.

Σημαντικό: Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί, ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΆΤΩΝ.

Καθαρισμός βαλβίδων αερίου

Με την πάροδο του χρόνου, είναι σύνηθες οι βαλβίδες αερίου να φράζουν από τη συσσώρευση ρύπων (καμένο λίπος, υπολείμματα τροφών, υγρά κ.λπ.), οι οποίες μπορούν να εμποδίσουν τη διαφυγή του αερίου. Για να το αποφύγετε αυτό, καθαρίστε τα στόμια του καυστήρα και το εσωτερικό των βαλβίδων αερίου με ένα απολιπαντικό μέσο.

Σημείωση: Αυτή η διαδικασία μπορεί να εκτελεστεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Σε ορισμένες περιπτώσεις, τα σφάλματα που εντοπίζονται μπορούν εύκολα να διορθωθούν. Πριν επικοινωνήσετε με το κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει διακοπεί η παροχή αερίου και ηλεκτρικού ρεύματος.

Ο καυστήρας δεν ανάβει ή η φλόγα δεν είναι ομοιόμορφη.

Ελέγξτε ότι:

- Τα στόμια του καυστήρα δεν είναι φραγμένα.
- Όλα τα μέρη των καυστήρων είναι σωστά τοποθετημένα.
- Δεν υπάρχουν ρεύματα αέρος γύρω από τον καυστήρα.

Η φλόγα σβήνει όταν αφήνετε το κουμπί.

Ελέγξτε ότι:

- Έχετε πιέσει σταθερά το κουμπί ελέγχου.
- Έχετε κρατήσει το κουμπί ελέγχου αρκετά πατημένο. Αυτό θα ενεργοποιήσει το σύστημα θερμοστοιχείων ροής αερίου.
- Το στόμιο του συστήματος ασφαλείας του θερμοζεύγους δεν είναι φραγμένο.

Η φλόγα σβήνει όταν το κουμπί περιστρέφεται στη θέση «Ελάχιστη ισχύς».

Ελέγξτε ότι:

- Τα στόμια του καυστήρα δεν είναι φραγμένα.
- Δεν υπάρχουν ρεύματα αέρος γύρω από τον καυστήρα.
- Έχετε γυρίσει σωστά το κουμπί στη θέση «Ελάχιστη ισχύς».

Το σκεύος είναι ασταθές στην εστία.

Ελέγξτε ότι:

- Το σκεύος δεν παραμορφώνεται και η βάση του σκεύους είναι εντελώς επίπεδη.

- Το σκεύος είναι καλά τοποθετημένο στο κέντρο του καυστήρα.
- Η σχάρα είναι σωστά τοποθετημένη (όχι ανάποδα).

Εάν, αφού ελέγξετε όλα τα παραπάνω, η εστία εξακολουθεί να μην λειτουργεί σωστά, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναφορά προϊόντος:
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496

Προϊόν:
Εστία αερίου Bolero Squad G 1400S Nano Glass
Εστία αερίου Bolero Squad G 2400S Nano Glass
Εστία αερίου Bolero Squad G 3400S Nano Glass
Εστία αερίου Bolero Squad G 4400S Nano Glass
Εστία αερίου Bolero Squad G 5400S Nano Glass

Πίνακες ERP

Τύπος προϊόντος	Εντοιχισμένη εστία υγραερίου	CE PIN CODE: 2575DN33174
Κατηγορία	Κατηγορία 3	
Κατασκευαστής	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA	
Τάση/Συχνότητα (Ονομαστικό)	AC 220-240 V, 50/60 Hz	

Στοιχεία αναφοράς	EU01_100480			
Τύπος αερίου	G20 @ 20mbar			
Τύπος καυστήρα	Wok	Γρήγορο	Ημι-γρήγορη	Βοηθητικό
Καυστήρας ΕΕ	57,05%	-	-	NA
Εστίες αερίου ΕΕ	57,05%			

Στοιχεία αναφοράς	EU01_100484			
Τύπος αερίου	G20 @ 20mbar			
Τύπος καυστήρα	Wok	Γρήγορο	Ημιγρήγορο 1	Βοηθητικό
Καυστήρας ΕΕ	57,05%	-	57,61%	NA
Εστίες αερίου ΕΕ	57,33%			

Στοιχεία αναφοράς	EU01_100488			
Τύπος αερίου	G20 @ 20mbar			
Τύπος καυστήρα	Wok	Γρήγορο	Ημιγρήγορο 1	Βοηθητικό
Καυστήρας ΕΕ	57,05%	-	57,61%	NA
Εστίες αερίου ΕΕ	57,33%			

Στοιχεία αναφοράς	EU01_100492			
Τύπος αερίου	G20 @ 20mbar			
Τύπος καυστήρα	Wok	Γρήγορο	Ημιγρήγορο 1	Βοηθητικό
Καυστήρας ΕΕ	57,05%	-	2 x 57,61%	NA
Εστίες αερίου ΕΕ	57,42%			

Στοιχεία αναφοράς	EU01_100496			
Τύπος αερίου	G20 @ 20mbar			
Τύπος καυστήρα	Wok	Γρήγορο	Ημιγρήγορο 1	Βοηθητικό
Καυστήρας ΕΕ	57,05%	54,74%	2 x 57,61%	NA
Εστίες αερίου ΕΕ	56,75%			

Οι εστίες είναι διαμορφωμένοι ώστε να λειτουργούν με φυσικό αέριο και οι υπολογισμοί

ενεργειακής απόδοσης έχουν πραγματοποιηθεί με φυσικό αέριο. Εάν η τροποποίηση γίνεται για υγραέριο (βουτάνιο/προπάνιο), οι τιμές της Ενεργειακής Απόδειξης ενδέχεται να τροποποιηθούν.

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, η συσκευή ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν αυτή η συσκευή φτάσει στο τέλος της λειτουργικής της ζωής, θα πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να την 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.
Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.
Εάν διαπιστώσετε κάποιο περιστατικό με τη συσκευή 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 αποθηκευτεί 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.

11. ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Νούμερο Id. CECODOC002170 v.00
Κατασκευαστής: CECOTEC INNOVACIONES S.L
Διεύθυνση: Av. Reyes Católicos nº60 – 46910, Alfafar (Valencia), España
Η παρούσα δήλωση συμμόρφωσης εκδίδεται με αποκλειστική ευθύνη του κατασκευαστή.
Αντικείμενο της δήλωσης:
Μάρκα: CECOTEC
Περιγραφή της συσκευής: Εστίες υγραερίου
Αναφορά συσκευής: A01_EU01_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497
Κατηγορία συσκευής: I_{2H}, $I_{2E(20),}$ $I_{2E+(20)}$, $I_{3+(28-30/37)}$, $I_{3B/P(30)}$, $I_{3B/P(37)}$, $I_{3B/P(50),}$ $I_{3P/P(37),}$ $I_{2EK,}$ $I_{2ELs,}$ I_{2ELw}
Πίεση αερίου (mbar): 20 mbar, (20/25) mbar, (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 37 mbar, 50 mbar, 25 mbar, 13 mbar.

Το αντικείμενο της δήλωσης που περιγράφεται ανωτέρω είναι σύμφωνο με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία εναρμόνισης:

- ☒ 2016/426/ΕΕ
- ☒ 2014/35/ΕΕ
- ☒ 2014/30/ΕΕ και οι τροποποιήσεις της
- ☒ 2011/65/ΕΕ και οι τροποποιήσεις της
- ☒ 66/2014/ΕΕ και τις τροποποιήσεις της

Παραπομπές στα εφαρμοστέα εναρμονισμένα πρότυπα που χρησιμοποιούνται:

- ☒ EN 30-1-1:2021 +A1:2023, EN 30-2-1:2015
- ☒ EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021
- ☒ EN 60335-2-102:2016
- ☒ EN 62233:2008
- ☒ EN IEC 55014-1:2021
- ☒ EN IEC 55014-2:2021
- ☒ EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021
- ☒ EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021

Κοινοποιημένος οργανισμός αριθ. 2575, Intertek Italia SpA, διεύθυνση: Via Miglioli, 2/A - 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano - Italy, πραγματοποίησε την εξέλιξη της συμμόρφωσης σύμφωνα με το ΜΟΝΑΔΑ Β: Εξέταση τύπου ΕΕ - τύπος παραγωγής και εξέδωσε το πιστοποιητικό με αριθμό S-2575-GAR-2233174-R3 με ημερομηνία 24-01-2024, το οποίο παραμένει σε ισχύ έως τις 11-05-2028, εκτός αν ανασταλεί ή ανακληθεί, και ΜΟΝΑΔΑ Δ: Η συμμόρφωση προς τον τύπο βασίστηκε στη διασφάλιση της ποιότητας της διαδικασίας παραγωγής και εκδόθηκε το ακόλουθο πιστοποιητικό:

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:



1. PECES I COMPONENTS

FIG. 1

1. Cremador auxiliar de 1 kW
2. Cremador semiràpid de 1,8 kW
3. Cremador ràpid de 2,4 kW
4. Cremador tipus wok de triple corona de 3,4 kW
5. Agulla d'encesa (només en alguns models).
6. Sistema de seguretat termoparell (només en alguns models): s'activa si la flama del cremador s'apaga accidentalment (per vessaments, corrents d'aire, etc.), tallant automàticament el subministrament de gas.
7. Comandaments de control dels cremadors.

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

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

IMPORTANT:

A. Abans de la instal·lació, assegureu-vos que les condicions de distribució local (naturalesa de la pressió del gas) i l'ajust de l'aparell siguin compatibles.
B. Les condicions d'ajustament per a aquest electrodomèstic s'indiquen a l'etiqueta de

classificació.

C. Aquesta placa de gas no està connectada a un dispositiu d evacuació de productes de la combustió. S'instal·larà i es connectarà d'acord amb la normativa d'instal·lació vigent. S'ha de prestar una atenció especial als requisits pertinents en matèria de ventilació.
D. PRECAUCIÓ: L'ús d'una placa de gas produeix calor, humitat i productes de combustió a l'habitació on s'instal·la. Assegureu-vos que la cuina estigui ben ventilada, especialment quan la placa estigui funcionant: mantingueu oberts els orificis de ventilació natural o instal·leu un dispositiu de ventilació mecànica".

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

Advertiment: Les següents instruccions estan dirigides a un tècnic qualificat.
Important: Talleu el subministrament d'electricitat abans de realitzar qualsevol tasca de neteja o de manteniment.

- 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 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 instal·leu 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

Col·locació de la placa de gas

Aquest aparell s'ha d'instal·lar i utilitzar únicament en llocs ben ventilats.

1. Assegureu-vos que l'estada estigui proveïda d'un dispositiu de ventilació mecànic (campana extractora) que permeti la sortida del fum i els gasos de combustió cap a l'exterior (Fig. 2).

Llegenda figura 2:

A.- A través d'una xemeneia o conducte de sortida.

B.- Directament cap a l'exterior.

2. Assegureu-vos que el lloc d'instal·lació permeti la circulació i l'entrada d'aire fresc. Cal un cabal d'aire mínim de 2 m^3/h per kW de potència de gas instal·lada. L'aire entrarà a través d'un conducte exterior el diàmetre del qual ha de ser d'almenys 100 cm^2. Assegureu-vos de no obstruir-ho.

En aquells models que no disposin d'un sistema de seguretat termoparell, caldrà que l'estada tingui un conducte de ventilació amb el doble de diàmetre. Per exemple, amb un mínim de 200 cm2. (Fig. 3) Si no, l'estada pot ventilar-se indirectament per mitjà de les habitacions contigües (provistes de conductes de ventilació que donin a l'exterior). Si no es compleixen els requisits anteriors, hi ha risc dincendi. (Fig. 4)

Llegenda figura 3:

A.- Conductes de ventilació per evacuar els gasos de combustió (habitació contigua).

Llegenda figura 4:

A.- Ampliació de la distància de ventilació entre la finestra i el terra (habitació que s'ha de ventilar).

1. En cas d'ús intensiu i perllongat de l'aparell, cal tenir una ventilació addicional (per exemple, obrir una finestra) o una ventilació més eficaç (per exemple, augmentar la potència de la ventilació mecànica, si n'hi ha).
2. Els gasos liquats del petroli (GLP) són més pesats que l'aire, per la qual cosa solen concentrar-se en llocs més baixos on no hi ha una bona ventilació. Les estades on s'instal·lin dipòsits de GLP han d'estar proveïdes d'una ventilació a l'exterior per evitar fuites de gas.

Per tant, aquests dipòsits no s'han d'instal·lar ni emmagatzemar en habitacions o espais situats per sota del nivell del terra (soterranis, etc.). Es recomana mantenir a l'habitació només el dipòsit que estigui funcionant en aquell moment i assegurar-se que no estigui a prop de cap font de calor (forns, xemeneies, estufes, etc.).

Encastre de la placa de gas

La placa de gas està dissenyada amb un dispositiu de protecció contra sobreescalfament, per la qual cosa l'aparell es pot instal·lar sobre taulells. Això no obstant, assegureu-vos que l'alçada d'aquestes últimes no sobrepassi la de la placa.

Per a una correcta instal·lació, cal prendre les precaucions següents:

1. La placa es pot instal·lar en una cuina, un menjador o un saló, però no en una cambra de bany.
2. Els mobles que es trobin a prop de l'aparell i estiguin a una alçada superior a la del taulell han de col·locar-se a una distància mínima de 110 mm de la vora de la placa.
3. Els armaris que estiguin a prop de la campana extractora han de tenir una alçada mínima de 420 mm respecte del taulell. (Fig. 5).
   Llegenda figura 5:
   A.- Campana extractora.

4. Si la placa s'instal·la sota un armari, aquest ha d'estar a una distància mínima de 700 mm del taulell.
5. S'hi inclouen elements de fixació (ganxos, cargols) per col·locar la placa sobre un taulell de 20 a 40 mm de gruix.

Distància requerida per a la instal·lació de la placa sense campana extractora (Fig. 6).
Distància requerida per a la instal·lació de la placa sota una campana extractora (Fig. 7).

Model	A	B
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

Les mesures dinstal·lació es mostren la figura 8.

Nota: Utilitzeu els ganxos inclosos a la bossa d'accessoris segons s'indica a la figura 9.
Llegenda figura 9:

A.- Posició del ganxo per a un taulell de 20 mm de gruix.
B.- Posició del ganxo per a un taulell de 30 mm de gruix.
C.- Posició del ganxo per a un taulell de 40 mm de gruix.

6. En cas que la placa de gas no s'instal·li sobre un forn integrable, cal inserir un panell de fusta per aïllar-la. Aquest plafó s'ha de col·locar a una distància mínima de 20 mm de la part inferior de la placa.

Important : En instal·lar la placa sobre un forn integrable, el forn s'ha de col·locar sobre dos llistons de fusta. En cas de col·locar-lo sobre un tauler, recordeu deixar un espai de 45 x 560 mm com a mínim entre el tauler i la part posterior (Fig. 10).

Quan instal·leu la placa sobre un forn integrable sense ventilació, assegureu-vos que disposeu d'entrades i sortides d'aire per ventilar adequadament l'interior del moble (Fig. 11).

Connexió de gas
La placa ha de ser connectada al subministrament de gas per un tècnic qualificat. Durant la instal·lació, és imprescindible instal·lar una clau de gas homologada per aïllar el subministrament de la placa i facilitar-ne la posterior retirada o manteniment. La connexió de la placa a la xarxa de gas o GLP s'ha de fer d'acord amb la normativa vigent i només després de comprovar que es pot adaptar al tipus de gas que s'utilitzarà. Si no és així, seguiu les instruccions indicades a l'apartat «Adaptació a diferents tipus de gas». En cas de connexió a GLP en dipòsit, utilitzeu reguladors de pressió conformes a la normativa vigent.
Important: Per a una correcta regulació de l'ús del gas i una vida útil més gran de la placa, assegureu-vos que la pressió del gas s'ajusta als valors indicats a la taula 1 «Especificacions dels cremadors i injectors».

Connexió amb un tub rígid (coure o acer)
- La connexió al subministrament de gas s'ha de fer de manera que no es creïn punts de tensió enlloc de la placa de gas.
- La placa està equipada amb un colze i una junta per al subministrament de gas.
- Traieu el colze i substituïu la junta.
- Utilitzeu un colze roscat de 1/2" per connectar la placa de gas a la bombona.

Connexió amb un tub flexible metàl·lic
- Utilitzeu un colze roscat de 1/2" per connectar la placa de gas al tub. Utilitzeu únicament tubs i juntes d'estanqueïtat que compleixin amb la normativa vigent. La longitud màxima dels tubs flexibles no ha de superar els 2000 mm. Un cop realitzada la connexió, assegureu-vos que el tub flexible metàl·lic no toqui.

Comprovació de l'estanqueïtat

- Un cop instal·lada la placa, comproveu l'estanquitat de les connexions de gas utilitzant aigua sabonosa (mai foc).

Connexió elèctrica

La placa de gas està equipada amb un cable dalimentació tripolar dissenyat per ser utilitzat amb corrent altern, dacord amb les indicacions de letiqueta de característiques situada sota la placa. El cable de presa de terra és de color groc i verd.
En cas d'instal·lació sobre un forn integrable, les connexions elèctriques de la placa i el forn han de ser independents, no només per seguretat, sinó també per comoditat a l'hora de retirar-les en el futur.

Connexió elèctrica de la placa de gas

Connecteu el cable d'alimentació a un endoll estàndard compatible amb la potència indicada a la placa de característiques o connecteu-lo directament a la xarxa elèctrica. En aquest darrer cas, cal col·locar un interruptor unipolar entre la placa de gas i la xarxa elèctrica, amb una separació mínima entre els contactes de 3 mm. Feu-ho conforme a la normativa de seguretat vigent (l'interruptor no ha d'interrompre la línia de presa de terra). El cable d'alimentació s'ha de col·locar de manera que no arribi mai a una temperatura superior a 50 ℃ respecte a la temperatura ambient.
Abans de fer la connexió, assegureu-vos que:

- El fusible i el subministrament elèctric poden suportar la potència requerida per la placa de gas.
- El sistema de subministrament elèctric està proveït d'una presa de terra que compleix les normatives vigents.
- L'endoll o l'interruptor són fàcilment accessibles.

Els fils del cable principal presenten el codi de colors següent:
Verd/Groc = Terra
Blau = Neutre
Marró = Fase
En cas que els colors dels fils no coincideixin amb els dels terminals del vostre endoll:

- Connecteu el cable verd/groc al terminal «E», ⏚ o de color verd o verd i groc.
- Connecteu el cable marró al terminal «L» o de color vermell.
- Connecteu el cable blau al terminal N o de color negre.

4. FUNCIONAMENT

La posició del cremador de gas corresponent s'indica a cada comandament de control.

Cremadors de gas
- Els cremadors tenen diferents mides i potències.
- Trieu el més adequat segons el diàmetre de l'utensili de cuina utilitzat.
- La potència del cremador es pot regular amb el comandament de control corresponent utilitzant un dels següents ajustaments:

Apagat	○
Potència Màxima	✳ 🔥
Potència Mínima	🔥

En els models amb sistema de seguretat termoparell
Premeu i gireu el comandament per encendre el cremador. Mantingueu-lo pressionat fermament durant uns 6 segons després d'haver-se encès la flama.

Als models amb agulla d'encesa
Primer premeu el botó d'encesa electrònica, identificat amb el símbol ✳ , ia continuació, premeu el comandament corresponent i gireu-lo en el sentit contrari a les agulles del rellotge fins a la posició de "Potència Màxima".

Encendre un cremador
Premeu el comandament corresponent i gireu-lo en el sentit contrari a les agulles del rellotge fins a la posició de "Potència Màxima". Mantingueu-lo pressionat fins que es produeixin espurnes i la flama del cremador s'encengui.

Advertència: Si la flama s'apaga accidentalment durant el funcionament, talleu el subministrament de gas amb el comandament i espereu almenys un minut abans de tornar a encendre el cremador.

Apagar un cremador
Gireu el comandament corresponent en el sentit de les agulles del rellotge fins a la posició "Apagat" ○ .

Estris adequats

Per estalviar energia i evitar danys, seguiu les indicacions següents:

- Utilitzeu utensilis amb una mida adequada per a cada cremador (consulteu la taula adjunta). Assegureu-vos que la flama no toqui els laterals del recipient.
- Utilitzeu estris de base plana i assegureu-vos de cuinar sempre amb la tapa posada.
- Els ajustaments de cocció recomanats (potència màxima, mitjana o mínima) dependran de l'ús i del tipus d'aliment, així com del material dels recipients utilitzats.

Cremador	**Ø Diàmetre de l'utensili (cm)**
Cremador auxiliar	10-14
Cremador semiràpid	16-20
Cremador ràpid	22-24
Cremador wok de triple corona	24-26

Taula 1: Especificacions dels cremadors i injectors

Adaptació de la placa de gas segons el tipus de gas

	Gas natural G20		**Butà G30**		**Propà G31**	
Cremador	**Càrrega tèrmica (kW)**	**Injector 1/100 (mm)**	**Càrrega tèrmica (kW)**	**Injector 1/100 (mm)**	**Càrrega tèrmica (kW)**	**Injector 1/100 (mm)**
Auxiliar	1	71	1	52	1	52
Semiràpid	1,80	97	1,8	67	1,8	67
Ràpid	2,40	110	2,40	77	2,40	77
Wok de triple corona	3,40	125	3,40	93	3,40	93
Pressió de subministrament	20 mbar		30 mbar		37 mbar	

PCIG20	37,78 MJ/m³	PCIG25.1	32,51 MJ/m³
PCIG25	32,49 MJ/m³	PCIG27	30,98 MJ/m³
PCIG2.350	27,20 MJ/ m³	PCIG30	49,47 MJ/kg

A 15 °C i 1013 mbar - gas sec

Substitució de l'injector del cremador: afluixeu l'injector amb una eina adequada (no inclosa). Col·loqueu el nou injector al cremador segons el tipus de gas utilitzat (vegeu la taula 1). Fig.12

Nota: Després d'adaptar la connexió de la placa a un altre tipus de gas, assegureu-vos de col·locar una etiqueta a l'aparell que contingui aquesta informació.

Taula 2: Canvi del tipus de gas

Regulació del cabal de gas a través de la vàlvula

Cremador	**Truca**	**Canvi de GLP de gas natural**	**Canvi de gas natural a GLP**
Cremadors	Flama llarga	Substituïu l'injector del cremador seguint les instruccions de la taula 1.	Substituïu l'injector del cremador seguint les instruccions de la taula 1.
	Flama curta	Gireu el cargol d'ajust (Fig. 13) per regular la flama.	Gireu el cargol d'ajust (Fig. 13) per regular la flama.

Ajustament de la vàlvula i del cabal de gas
Per ajustar la vàlvula de gas i regular la flama, primer gireu el comandament de control fins a la posició "Potència Mínima".
Traieu el comandament i ajusteu la flama amb un tornavís petit. (Fig. 13)

Per comprovar si la flama ha assolit la intensitat desitjada, enceneu el cremador a la posició "Potència Màxima" durant 10 minuts. A continuació, gireu el comandament fins a la posició "Potència Mínima". La flama no s'ha d'apagar ni moure cap a l'injector. Si això passa, reajustau la vàlvula de gas.

Selecció de la flama
Si la combustió s'està produint de manera eficient, el color de la flama ha de ser un blau intens a l'exterior i una mica més clar a l'interior. La mida de la flama depèn de la posició del comandament corresponent.

Consulteu la figura 14 per conèixer les diferents posicions de funcionament (selecció de la mida de la flama). En iniciar la cocció, gireu el comandament fins a la posició "Potència Màxima" per activar la flama llarga. Així, el recipient s'escalfarà més ràpidament. A continuació, gireu el comandament fins a la posició "Potència Mínima" per activar la flama curta i mantenir la cocció. Es recomana ajustar la mida de la flama de manera progressiva.
Llegenda figura 14:

A.- Flama llarga (Potència Màxima).
B.- Flama curta (Potència Mínima).
C.- Apagat.

Està prohibit ajustar la flama entre les posicions de "APAGAT" i "Potència Màxima"

Tingueu en compte les indicacions següents per estalviar energia:

- Utilitzeu la placa correctament.
- Escolliu el cremador adequat per a la mida del recipient.
- Utilitzeu estris de cuina adequats.
- S'estalvia fins a un 60% d'energia quan es fan servir estris de cuina adequats.
- S'estalvia fins a un 60% d'energia quan la placa s'utilitza correctament i s'escull la mida de flama adequada.
- Perquè la placa funcioni de forma eficient i consumeixi menys energia, és imprescindible mantenir els cremadors nets (especialment els orificis per on surt la flama i els injectors).

Taula 3: Adaptació a diferents tipus de gas

Categoria de l'aparell: I $_{2E}$ I $_{2E+}$ I $_{2L}$ I $_{2HS}$ I $_{2ELS}$ I $_{2ELW}$ I $_{3+}$ I $_{3B/P}$ I $_{3B/P}$ I $_{3B/P}$ I $_{3P}$ I $_{2H3+}$ II $_{2E3B/P}$ II $_{2HS3B/P}$ II $_{2}$ELWLS3B/P II $_{2}$ELL $_{3}$B/

Cremador	Tipus de gas	Pressió de subministrament	Diàmetre de l'injector
		mbar	1/100mm
Auxiliar	Gas natural G20	20	71
	Butà G30	30	52
	Propà G37	37	47
		50	45
Semiràpid	Gas natural G20	20	97
	Butà G30	30	67
	Propà G37	37	64
		50	59
Ràpid	Gas natural G20	20	110
	Butà G30	30	77
	Propà G37	37	73
		50	67
Wok de triple corona	Gas natural G20	20	125
	Butà G30	30	93
	Propà G37	37	88
		50	82

	Càrrega tèrmica nominal				Càrrega tèrmica reduïda	
	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
	—	95	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	—	171	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	1,00	516
	—	228	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290

Taula 4: Subministrament de gas i classificació per països

Categoria de gas	Pressió de subministrament	País
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, ES, CH, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar, G30-G31 (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Aquesta placa de gas compleix les següents directives de la Unió Europea:
- 73/23/CEE de 19/02/73 (material elèctric destinat a utilitzar-se amb determinats límits de tensió) i posteriors modificacions.
- 89/336/CEE de 03/05/89 (compatibilitat electromagnètica) i posteriors modificacions.
- 90/396/CEE de 29/06/90 (aparells de gas) i posteriors modificacions.
- 93/68/CEE de 22/07/93 i posteriors modificacions.

5. NETEJA I MANTENIMENT

Abans de realitzar qualsevol tasca de neteja o manteniment, desconnecteu la placa de gas de la xarxa elèctrica. Per prolongar la vida útil de la placa de gas, cal netejar-la amb regularitat. En fer-ho, tingueu en compte el següent:

- Les parts esmaltades i la superfície de vidre (només en determinats models) s'han de netejar amb aigua tèbia. Eviteu utilitzar productes de neteja abrasius o substàncies corrosives que puguin deteriorar l'esmalt o ratllar el vidre.
- Els components desmuntables dels cremadors s'han de rentar amb aigua tèbia i sabó neutre després de cada ús. Assegureu-vos d'eliminar les restes de menjar incrustats.
- L'agulla d'encesa automàtica s'ha de netejar periòdicament amb un raspall no metàl·lic. Després de netejar-la, assegureu-vos que l'encesa es produeixi amb normalitat.
- La superfície d'acer inoxidable i altres peces de ferro es poden fer malbé en entrar en contacte amb aigua amb una alta concentració de calç o productes de neteja corrosius (que continguin fòsfor). Per prolongar la vida útil, es recomana esbandir-les amb aigua tèbia i assecar-les bé per eliminar la presència de gotes o altres líquids.
- Després de cada ús, netegeu la superfície de la placa amb un drap humit per eliminar la pols o les restes de menjar. La superfície de vidre (només en determinats models) s'ha de netejar regularment amb aigua tèbia i productes de neteja no corrosius.

- En primer lloc, elimineu les restes de menjar o greix amb una rasqueta per a vitroceràmica (no inclosa). (Fig. 15).

Important: Extremeu la precaució, RISC DE CORTS.

- Aprofiteu mentre la superfície encara està calenta per netejar-la amb un producte de neteja adequat i paper de cuina. A continuació, netegeu-la amb un drap humit i assequeu-la bé.

Important: Extremeu la precaució, RISC DE CREMADES.

- Traieu qualsevol resta de paper d'alumini o plàstic i elimineu immediatament les restes de sucre fos o els aliments amb alt contingut en sucre que s'hagin demarrat sobre la superfície.
- No utilitzeu fregalls d'acer ni productes de neteja agressius o abrasius, com ara netejadors en esprai.
- Deixeu que les graelles es refredin lleugerament. Traieu les graelles de la placa de gas amb cura. Col·loqueu-les a l'aigüera i elimineu les restes de menjar o greix amb un raspall no metàl·lic i aigua sabonosa. Esbandiu les graelles amb aigua i assequeu-les bé abans de tornar a col·locar-les al seu lloc.

Important: Extremeu la precaució, RISC DE CREMADES.

Neteja de les vàlvules de gas

Amb el temps, és habitual que les vàlvules de gas s'obstrueixin per l'acumulació de brutícia (greix cremat, restes d'aliments, líquids, etc.), cosa que pot impedir la sortida del gas. Per

evitar que això passi, netegeu els orificis del cremador i l'interior de les vàlvules de gas amb un producte desgreixant.

Nota: Aquest procediment només pot ser realitzat per un tècnic qualificat.

6. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

De vegades, les avaries detectades poden solucionar-se fàcilment. Abans de posar-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica, comproveu que no s'hagi produït cap cort en els subministraments de gas i electricitat.

El cremador no s'encén o la flama no és uniforme.
Comproveu que:
- Els orificis del cremador no estiguin obstruïts.
- Totes les peces dels cremadors estiguin ben col·locades.
- No hi hagi corrents daire al voltant del cremador.

La flama s'apaga en deixar anar el comandament.
Comproveu que:
- Hagi pressionat el comandament de control amb fermesa.
- Haja mantingut pressionat el comandament de control el temps suficient. D'aquesta manera, s'activarà el sistema termoparell de pas de gas.
- L'orifici del sistema de seguretat termoparell no estigui obstruït.

La flama s'apaga en girar el comandament a la posició "Potència Mínima".
Comproveu que:
- Els orificis del cremador no estiguin obstruïts.
- No hi hagi corrents daire al voltant del cremador.
- Hagi girat correctament el comandament fins a la posició "Potència Mínima".

L'estri està inestable sobre la placa.
Comproveu que:
- L'utensili no estigui deformat i que la seva base sigui completament plana.
- L'utensili estigui ben col·locat sobre el centre del cremador.
- La graella estigui ben col·locada (no invertida).

Si després de comprovar tot això, la placa de gas continua sense funcionar correctament, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec.

7. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte:
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496

Producte:
Placa de Gas Bolero Squad G 1400S Nano Glass
Placa de Gas Bolero Squad G 2400S Nano Glass
Placa de Gas Bolero Squad G 3400S Nano Glass
Placa de Gas Bolero Squad G 4400S Nano Glass
Placa de Gas Bolero Squad G 5400S Nano Glass

Taules ERP

Tipus de producte	Placa de gas encastrable	CE PIN CODE: 2575DN33174
Classe	Classe 3	
Fabricant	CECOTEC INNOVACIONS, SL Av. Reis Catòlics, 60, 46910, Alfafar (València) - ESPANYA	
Voltatge/Freqüència (Nominal)	AC 220-240 V, 50/60 Hz	

Referència	EU01_100480			
Tipus de gas	G20 @ 20mbar			
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid	Auxiliar
EE cremador	57,05%	-	-	NA
EE placa de gas	57,05%			

Referència	EU01_100484			
Tipus de gas	G20 @ 20mbar			
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid 1	Auxiliar
EE cremador	57,05%	-	57,61%	NA
EE placa de gas	57,33%			

Referència	EU01_100488			
Tipus de gas	G20 @ 20mbar			
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid 1	Auxiliar
EE cremador	57,05%	-	57,61%	NA
EE placa de gas	57,33%			

Referència	EU01_100492			
Tipus de gas	G20 @ 20mbar			
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid 1	Auxiliar
EE cremador	57,05%	-	2 x 57,61%	NA
EE placa de gas	57,42%			

Referència	EU01_100496			
Tipus de gas	G20 @ 20mbar			
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid 1	Auxiliar
EE cremador	57,05%	54,74%	2 x 57,61%	NA
EE placa de gas	56,75%			

Les plaques estan configurades per funcionar amb gas natural i els càlculs d'Eficiència Energètica han estat realitzats amb aquest gas. Si es realitza la modificació per a GLP (butà/propà), els valors d'Evidència Energètica es poden veure modificats.

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.
Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

8. RECICLATGE DAPARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.
Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.
El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

9. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.
Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.
Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

11. DECLARACIONS DE CONFORMITAT

Número Id.: CECODOC002170 v.00
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 de l'aparell: A01_EU01_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497
Categoria de l'aparell : | $_{2H}$, | $_{2E(20),}$ | $_{2E+(20)}$, | $_{3+(28-30/37)}$, | $_{3B/P(30)}$, | $_{3B/P(37)}$, | $_{3B/P(50),}$ | $_{3P/P(37),}$ | $_{2EK,}$ | $_{2ELs,}$ | $_{2ELw}$
Pressió de gas (mbar): 20 mbar, (20/25) mbar, (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 37 mbar, 50 mbar, 25 mbar, 13 mbar.

L'objecte de la declaració descrit a dalt és conforme amb la legislació d'harmonització de la Unió aplicable:

- ☒ 2016/426/UE
- ☒ 2011/65/EU i les seves esmenes
- ☒ 2014/35/UE
- ☒ 66/2014/UE i les seves esmenes
- ☒ 2014/30/UE i les seves esmenes

Referències a les normes harmonitzades aplicables utilitzades:

- ☒ EN 30-1-1:2021 +A1:2023, EN 30-2-1:2015
- ☒ EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021
- ☒ EN 60335-2-102:2016
- ☒ EN 62233:2008
- ☒ A IEC 55014-1:2021
- ☒ A IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021

☒ A IEC 55014-2:2021 ☒ EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021

L'organisme notificat amb número 2575, Intertek Italia SpA amb adreça: Via Miglioli, 2/A - 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano - Italy, ha efectuat l'evolució de conformitat segons MÒDUL B: examen UE de tipus - tipus de producció i va emetre el certificat número S-2575-G7-42 fins a 11-05-2028 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:

El sotasignat és responsable per reunir l'expedient tècnic i fa aquesta declaració en nom de CECOTEC INNOVACIONES SL
Signat per poder i en nom de:



1. ALKATRÉSZEK ÉS KOMPONENSEK

Ábra 1
1. 1 kW-os kiegészítő égő
2. Félgyors égő 1,8 kW
3. 2,4 kW-os gyorségő
4. 3,4 kW-os, háromkoronás wok-égő
5. Gyújtótű (csak egyes modelleknél).
6. Termoelemes biztonsági rendszer (csak egyes modelleknél): aktiválódik, ha az égő lángja véletlenül kialszik (kiömlés, huzat stb. miatt), és automatikusan elzárja a gázellátást.
7. Az égő vezérlőgombjai.

MEGJEGYZÉS:
Az 1. ábra a jelen használati utasításban szereplő összes gázfőzőlap modell általános grafikus ábrázolása.
Az egyes lemezek az égő(k) és a vezérlőgomb(ok) számában és elrendezésében eltérhetnek egymástól.

MEGJEGYZÉS:
A jelen kézikönyvben található grafikák sematikus ábrázolások, amelyek eltérést mutathatnak a termék valós megjelenésétől

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék a biztonságos szállítását szolgáló csomagolásban van. Vegye ki a készüléket a dobozából és távolítsa el az összes csomagolóanyagot. Tárolhatja az eredeti dobozt és csomagolást,hogy elkerülje a készülék sérülését, ha a jövőben szállítania kell. Ha meg szeretné semmisíteni az eredeti csomagolást, győződjön meg róla,hogy minden elemet megfelelően újrahasznosít.
- Győződjön meg róla,hogy minden alkatrész megvan és hogy jó állapotban vannak. Ha bármelyik hiányozna vagy nem megfelelő állapotban van, kérjük azonnal lépjen kapcsolatba a Cecotec Műszaki Ügyfélszolgálattal.

Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a berendezés nyomon követhető maradjon szervízigény esetén.

FONTOS
A. A telepítés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi elosztási feltételek (a gáznyomás jellege) és a készülék beállítása összeegyeztethető.
B. A készülék beállítási feltételeit a készülék címkéje tartalmazza.

C. Ez a gázfőzőlap nincs csatlakoztatva égéstermék-elvezető berendezéshez. A készüléket a hatályos telepítési előírásoknak megfelelően kell telepíteni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a vonatkozó szellőzési követelményekre.
D. VIGYÁZAT: A gázfőzőlap használata hőt, nedvességet és égéstermékeket termel abban a helyiségben, ahol a készüléket elhelyezték. Gondoskodjon a konyha jó szellőzéséről, különösen a főzőlap működése közben: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereljen be mechanikus szellőzőberendezést".

A csomag tartalma
- Gáztűzhely
- Tartozékok (égő, fedél, grill stb., modelltől függően)
- Szerelőkészlet (modelltől függően).
- Használati utasítás

3. ÖSSZESZERELÉS

FIGYELMEZTETÉSEK: Az alábbi utasítások szakképzett szakembernek szólnak.
FONTOS: Kapcsolja ki a tápellátást, mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási munkát végez.

- A beszerelést csak képzett szakember végezheti.
- A szerelőnek meg kell mutatnia Önnek a gázszelep helyét, és azt, hogy vészhelyzet esetén hogyan zárhatja el.
- Ügyeljen arra, hogy a lehetséges tűzesetek elkerülése érdekében minden csomagolóanyagot távolítson el a tábláról, mielőtt üzembe helyezi azt.
- Tartsa be a jelen kézikönyvben megadott minimális távolságokat az éghető felületektől. Ezeknek meg kell felelniük a névtáblán szereplő adatoknak, valamint a helyi előírásoknak és szabványoknak.
- Ha a főzőlapot ablak közelében helyezik el, megfelelő óvintézkedéseket kell tenni annak megakadályozására, hogy a függönyök az égők fölé repüljenek, mivel ez komoly tűzveszélyt jelentene.
- A főzőlap helyének kiválasztásakor vegye figyelembe a gáz- és villanyvezetékek helyzetét.
- A gázellátást és az elektromos áramot a telepítéskor el kell zárni.
- Ne helyezzen másik főzőlapot a készülék mellé.
- Ellenőrizze a munkalap alját, hogy nincsenek-e kiálló részek. Győződjön meg róla, hogy a munkalap szilárd, elbírja a főzőlap súlyát és vízszintes.

- Győződjön meg róla, hogy a lemez elhelyezésének helye jól szellőzik. Győződjön meg róla, hogy a szellőzést nem akadályozzák terjedelmes tárgyak stb.

- Ne felejtse el a tömítő tömítést a főzőlapra ragasztani, mielőtt a munkalapra szerelné.

- A VÁGÁSOK KOCKÁZATA. Felhívjuk figyelmét, hogy a rozsdamentes acéllemezek élei vágásokat okozhatnak, kezelésekor legyen óvatos.

A gáztűzhely elhelyezése
Ezt a készüléket csak jól szellőző helyiségben szabad telepíteni és használni.

1. Győződjön meg arról, hogy a helyiségben van-e olyan mechanikus szellőzőberendezés (elszívó), amely lehetővé teszi a füst és az égési gázok távozását a szabadba (2. ábra).

Magyarázat 2. ábra
A.- Kéményen vagy kéményen keresztül.
B.- Közvetlenül kifelé.

2. Biztosítsa, hogy a telepítési hely lehetővé tegye a friss levegő keringését és bejutását. A beépített gázteljesítmény kW-jára legalább 2 m^3/h légáramlás szükséges. A levegő egy legalább 100 cm^2 átmérőjű külső csatornán keresztül jut be. Győződjön meg róla, hogy nincs elzárva.

A termoelemes biztonsági rendszerrel nem rendelkező modellek esetében a helyiséget egy kétszeres átmérőjű szellőzőcsatornával kell ellátni. Például legalább 200 cm^2. (3. ábra) Alternatív megoldásként a helyiség szellőztetése történhet közvetve, a szomszédos helyiségeken keresztül (a szabadba vezető szellőzőcsatornákkal). Ha a fenti követelmények nem teljesülnek, fennáll a tűzveszély. 4. ábra

Magyarázat 3. ábra
A.- Szellőzőcsatornák az égési gázok elvezetésére (szomszédos helyiség).

Magyarázat 4. ábra
A.- Az ablak és a padló (szellőztetendő helyiség) közötti szellőzőtávolság meghosszabbítása.

1. A készülék intenzív és hosszan tartó használata esetén további szellőztetésre (pl. ablaknyitás) vagy hatékonyabb szellőztetésre (pl. a gépi szellőztetés teljesítményének növelésére, ha van ilyen) lesz szükség.
2. A cseppfolyósított propángázok (LPG) nehezebbek a levegőnél, ezért hajlamosak az alacsonyabban fekvő helyeken koncentrálódni, ahol nincs jó szellőzés. Azokat a helyiségeket, amelyekben PB-gáztartályokat helyeztek el, a gázszivárgás megakadályozása érdekében szellőztetni kell a szabadba.
   Ezért ezeket a tartályokat nem szabad a talajszint alatti helyiségekben vagy terekben (pincékben stb.) elhelyezni vagy tárolni. Javasoljuk, hogy csak az éppen működő tartályt tartsa a helyiségben, és gondoskodjon arról, hogy az ne legyen semmilyen hőforrás (kályha, kandalló, sütő stb.) közelében.

Gáztűzhely bemélyedés
A gáztűzhelyet túlmelegedés elleni védőberendezéssel tervezték, így a készülék munkalapokra is felszerelhető. Ügyeljünk azonban arra, hogy az utóbbi magassága ne haladja meg a lemez magasságát.

A megfelelő telepítés érdekében a következő óvintézkedéseket kell betartani:
1. A főzőlap a konyhában, az étkezőben vagy a nappaliban helyezhető el, de a fürdőszobában nem.
2. A készülék közelében lévő, a munkalap magasságánál magasabb bútorokat legalább 110 mm távolságra kell elhelyezni a főzőlap szélétől.
3. A páraelszívó közelében lévő szekrényeknek legalább 420 mm magasnak kell lenniük a munkalap felett. (5. ábra).
   Magyarázat 5. ábra
   A.- Páraelszívó.

4. Ha a főzőlapot szekrény alá szerelik, a szekrénynek legalább 700 mm távolságra kell lennie a munkalaphoz képest.
5. A lemez 20-40 mm vastagságú munkalapra történő felhelyezéséhez rögzítőelemek (kampók, csavarok) tartoznak a csomaghoz.

A főzőlap páraelszívó nélküli beépítéséhez szükséges távolság (6. ábra).
A lemez páraelszívó alá történő felszereléséhez szükséges távolság (7. ábra).

MODELL:	A	B
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

A beépítési méreteket a 8. ábra mutatja.

MEGJEGYZÉS: Használja a tartozéktáskában található kampókat a 9. ábrán látható módon.
Magyarázat 9. ábra
A.- A kampó helyzete 20 mm vastag munkalaphoz.
B.- A kampó helyzete 30 mm vastag munkalaphoz.
C.- Kampóhelyzet 40 mm vastag munkalaphoz.

6. Ha a gázfőzőlap nem beépített sütőre van felszerelve, akkor a szigeteléshez falapot kell behelyezni. Ezt a panelt a lemez aljától legalább 20 mm-re kell elhelyezni.

FONTOS: Ha a főzőlapot beépített sütőre szereli, a sütőt két fa lécre kell helyezni. Asztallapra történő telepítés esetén ne feledje, hogy az asztallap és a hátlap között legalább 45 x 560 mm-es helyet kell hagyni (10. ábra).

Ha a főzőlapot nem szellőztetett beépített sütőre szereli fel, győződjön meg arról, hogy a sütő rendelkezik olyan légbeömlő és légkivezető nyílásokkal, amelyek megfelelően szellőztetik a készülék belsejét (11. ábra).

Gázcsatlakozás
A főzőlapot szakképzett szakembernek kell a gázellátáshoz csatlakoztatnia. A telepítés során feltétlenül szükséges egy jóváhagyott gázcsapot felszerelni, amely elzárja a tápellátást a főzőlapról, és megkönnyíti a későbbi eltávolítást vagy karbantartást. A főzőlap gáz- vagy PB-gázhálózathoz való csatlakoztatását a hatályos előírásoknak megfelelően kell elvégezni, és csak azt követően, hogy ellenőrizte, hogy a főzőlap a használni kívánt gáztípushoz igazítható. Ha ez nem így van, kövesse a „Különböző típusú gázokhoz való alkalmazkodás" című fejezetben megadott utasításokat. PB-gáztartály csatlakoztatása esetén a hatályos előírásoknak megfelelő nyomásszabályozókat használjon.
FONTOS: A gázfelhasználás helyes szabályozása és a lemez hosszabb élettartama érdekében győződjön meg arról, hogy a gáznyomás az 1. táblázatban „Az égő és a fúvóka specifikációi" megadott értékekre van beállítva.

Csatlakozás merev csőhöz (réz vagy acél)
- A gázellátáshoz való csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy a gázfőzőlap egyetlen részén se keletkezzenek feszültségpontok.
- A lemez gázbevezető könyökkel és tömítéssel van felszerelve.
- Vegye ki a könyököt, és cserélje ki a tömítést.
- Használjon egy 1/2"-os menetes könyököt a gázlemez és a palack összekapcsolásához.

Csatlakozás fémtömlővel
- Használjon 1/2"-os menetes könyököt a gázlemez és a cső összekötéséhez. Csak olyan csöveket és tömítéseket használjon, amelyek megfelelnek a hatályos előírásoknak. A hajlékony tömlők maximális hossza nem haladhatja meg a 2000 mm-t. A csatlakoztatás után győződjön meg arról, hogy a fémtömlő nem ér hozzá semmilyen mozgó alkatrészhez, és nem nyomódik össze.

Szorosság ellenőrzés
- A főzőlap beszerelése után szappanos vízzel ellenőrizze a gázcsatlakozókat szivárgásmentesen (soha nem tűzzel).

Elektromos kapcsolat
A gázfőzőlap hárompólusú tápkábellel van felszerelve, amely váltakozó áram használatára van tervezve, a főzőlap alatt található címke jelzéseinek megfelelően. A földelő kábel sárga és zöld színű.
Beépített sütőre történő telepítés esetén a főzőlap és a sütő elektromos csatlakozóinak külön kell lenniük, nem csak a biztonság, hanem a későbbi eltávolításuk kényelmének érdekében is.

A gáztűzhely elektromos bekötése
Csatlakoztassa a tápkábelt egy olyan szabványos konnektorhoz, amely kompatibilis a teljesítménytáblán feltüntetett teljesítménynek megfelelő teljesítményű konnektorral, vagy csatlakoztassa közvetlenül a hálózathoz. Ez utóbbi esetben egy egypólusú kapcsolót kell felszerelni a gázfőzőlap és a hálózat közé, legalább 3 mm-es érintkezési távolsággal. Tegye ezt a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelően (a kapcsoló nem szakíthatja meg a földvezetéket). A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy az soha ne érje el a környezeti hőmérsékletet 50℃ -nél magasabb hőmérsékletet.
A csatlakozás előtt győződjön meg arról, hogy:
- A biztosíték és a tápegység bírja a gázfőzőlap által igényelt teljesítményt.
- Az elektromos ellátórendszer a hatályos előírásoknak megfelelő földelési rendszerrel van ellátva.
- A dugó vagy a kapcsoló könnyen hozzáférhető.

A főkábel vezetékei a következőképpen vannak színkódolva:
Zöld/sárga = Föld
Kék = Semleges
Barna = Fázis
Ha a vezetékek színei nem egyeznek a csatlakozódugó csatlakozóinak színeivel:
- Csatlakoztassa a zöld/sárga vezetéket az „E”, ⏚ vagy zöld vagy zöld és sárga csatlakozóhoz.
- Csatlakoztassa a barna vezetéket az „L” vagy piros csatlakozóhoz.
- Csatlakoztassa a kék vezetéket az „N” vagy fekete csatlakozóhoz.

4. ÜZEMELTETÉS

A megfelelő gázégő pozíciója minden egyes kezelőgombon fel van tüntetve.

Gázégők
- Az égők különböző méretűek és teljesítményűek.
- Válassza ki a legmegfelelőbbet a használt főzőedény átmérőjének megfelelően.
- Az égő teljesítménye a megfelelő szabályozógombbal az alábbi beállítások egyikével állítható be:

Kikapcsolás	○
Maximális teljesítmény	✳ 🔥
Minimális teljesítmény	. 🔥

T
ermoelemes biztonsági rendszerrel ellátott modellekhez
Nyomja meg és fordítsa el a gombot az égő meggyújtásához. A láng meggyulladása után nyomja meg és tartsa erősen lenyomva körülbelül 6 másodpercig.

A gyújtótűvel ellátott modelleknél
Először nyomja meg az ✳ nbólummal jelölt elektronikus gyújtásgombot, majd nyomja meg a megfelelő gombot, és fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba a „Maximális teljesítmény" állásba.

Gyújtsd meg az égőt
Nyomja meg a megfelelő gombot, és fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba a „Maximális teljesítmény" állásba. Tartsa lenyomva, amíg szikrák keletkeznek és az égő lángja meggyullad.

FIGYELMEZTETÉSEK: Ha a láng véletlenül kialszik működés közben, zárja el a gázellátást a szabályozógombbal, és várjon legalább egy percet, mielőtt újra meggyújtja az égőt.

Az égő kikapcsolása
Fordítsa a megfelelő gombot az óramutató járásával megegyező irányba a „Ki" állásba ○ .

Megfelelő eszközök
Az energiatakarékosság és a károk elkerülése érdekében kérjük, kövesse az alábbi utasításokat:
- Minden égőhöz megfelelő méretű edényeket használjon (lásd a mellékelt táblázatot). Ügyeljünk arra, hogy a láng ne érjen a serpenyő oldalához.
- Használjon lapos aljú edényeket, és ügyeljen arra, hogy mindig fedővel főzzön.
- Az ajánlott főzési beállítások (maximális, közepes vagy minimális teljesítmény) az étel felhasználásától és típusától, valamint a használt edények anyagától függnek.

Égő	Ø Az eszköz átmérője (cm)
Kiegészítő égő	10-14
Félgyors égő	16-20
Gyors égő	22-24
WOK hármas koronaégő.	24-26

1. táblázat. Az égő és a befecskendező specifikációiAz égő és a befecskendező specifikációiAz égő és a befecskendező specifikációi

A gázfőzőlap adaptálása a gáz típusának megfelelően

	Földgáz G20		Bután G30		Propán G31	
Égő	Hőterhelés (kW)	Injektor 1/100 (mm)	Hőterhelés (kW)	Injektor 1/100 (milliméter)	Hőterhelés (kW)	Injektor 1/100 (milliméter)
Segédeszköz	1	71	1	52	1	52
Félgyors	1,80	97	1,8	67	1,8	67
Gyors	2,40	110	2,40	77	2,40	77
Háromkoronás wok	3,40	125	3,40	93	3,40	93
Tápnyomás	20 mbar		30 mbar		37 mbar	

P.C.I.G20	37,78 MJ/m^3	P.C.I.G25.1	32,51 MJ/m^3
P.C.I.G25	32,49 MJ/m^3	P.C.I.G27	30,98 MJ/m^3
P.C.I.G2.350	27,20 MJ/ m^3	P.C.I.G30	49,47 MJ/kg

15 °C-on és 1013 mbar nyomáson - száraz gáz

Az égőbefecskendező cseréje: lazítsa meg az injektort egy megfelelő szerszámmal (nem tartozék).
Szerelje fel az új injektort az égőre a használt gáztípusnak megfelelően (lásd az 1. táblázatot).
12. ábra

MEGJEGYZÉS: A főzőlap csatlakoztatásának más típusú gázra történő átállítása után feltétlenül helyezzen el egy címkét a készüléken, amely tartalmazza ezt az információt.

2. táblázat. Gáztípus váltás

Gázáram-szabályozás szelepen keresztül

Égő	Láng	Átállás PB-gázról földgázra	Átállás földgázról PB-gázra
Égők	Hosszú láng	Cserélje ki az injektort az égő az 1. táblázatban szereplő utasításoknak megfelelően.	Cserélje ki az injektort az égő az 1. táblázatban szereplő utasításoknak megfelelően.
	Rövid láng	Forgassa el a beállítócsavart (13. ábra) a láng szabályozásához.	Forgassa el a beállítócsavart (13. ábra) a láng szabályozásához.

Szelep és gázáramlás beállítása
A gázszelep beállításához és a láng szabályozásához először fordítsa a szabályozógombot a „Minimális teljesítmény" állásba.
Távolítsa el a gombot, és egy kis csavarhúzóval állítsa be a lángot. (13. ábra)

Annak ellenőrzéséhez, hogy a láng elérte-e a kívánt intenzitást, kapcsolja be az égőt „Teljes teljesítményen" 10 percre. Ezután fordítsa a gombot a „Minimális teljesítmény" állásba. A láng nem aludhat ki, és nem mozoghat az injektor felé. Ha ez bekövetkezik, állítsa vissza a gázszelepet.

Láng kiválasztása
Ha az égés hatékonyan zajlik, a láng színének kívülről mélykéknek, belülről pedig kissé világosabbnak kell lennie. A láng mérete a megfelelő gomb helyzetétől függ.

A különböző működési pozíciókat (lángméret kiválasztása) lásd a 14. ábrán. A főzés kezdetén a gombot a „Teljes teljesítmény" állásba kell fordítani a hosszú láng aktiválásához. Így az edény gyorsabban felmelegszik. Ezután fordítsa a gombot a „Minimális teljesítmény" állásba a rövid láng aktiválásához és a főzés fenntartásához. A láng méretét fokozatosan ajánlott beállítani.
Magyarázat 14. ábra

A.- Hosszú láng (maximális teljesítmény).
B.- Rövid láng (minimális teljesítmény).
C.- Off.

Tilos a lángot a „KI" és a „Teljes teljesítmény" pozíciók között beállítani.

Kérjük, tartsa be az alábbi energiatakarékossági tippeket:

- Használja helyesen a tűzhelyet.
- Válassza ki az edény méretének megfelelő égőt.
- Használjon megfelelő konyhai eszközöket.
- A megfelelő főzőedények használatával akár 60% energiát is megtakaríthat.
- A főzőlap helyes használata és a megfelelő lángméret kiválasztása esetén az energia akár 60%-át is megtakaríthatja.

- Ahhoz, hogy a főzőlap hatékonyan működjön és kevesebb energiát fogyasszon, elengedhetetlen az égők (különösen a lángnyílások és a fúvókák) tisztán tartása.

3. táblázat. Alkalmazkodás a különböző gáztípusokhoz

Készülékkategória: I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ II_2ELWLS3B/P $II_2ELL_3B/$

Égő	Gázfajta	Tápnyomás	Injektor átmérője
		mbar	1/100mm
Segédeszköz	G20 Földgáz	20	71
	G30 Bután G37 Propán	30	52
		37	47
		50	45
Félgyors	G20 Földgáz	20	97
	G30 Bután G37 Propán	30	67
		37	64
		50	59
Gyors	G20 Földgáz	20	110
	G30 Bután G37 Propán	30	77
		37	73
		50	67
Háromkoronás wok	G20 Földgáz	20	125
	G30 Bután G37 Propán	30	93
		37	88
		50	82

	Névleges hőterhelés				Csökkentett hőterhelés	
	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
	—	95	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	72,6	—	1	860	0,65	344
	—	171	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	130,8	—	1,8	1548	0,85	516
	—	228	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	174	—	2,4	2064	1,00	774
	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	247	—	3,4	2924	1,50	1290

4. táblázat. Gázellátás és besorolás országonként

Gázkategória	Tápnyomás	Ország
I2H	G20 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, TR, GB
I2E	G20 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25 mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 20 mbar, G30-G31 (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Ez a gázfőzőlap megfelel a következő uniós irányelveknek:

- 73/23/EGK rendelet (meghatározott feszültséghatáron belüli használatra tervezett elektromos berendezések) és későbbi módosításai.
- 89/336/EGK, 89.05.03. (elektromágneses összeférhetőség) és későbbi módosításai.

- 90/396/EGK irányelv (gázüzemű berendezések) és későbbi módosításai.
- 93/68/EGK rendelet és későbbi módosításai.

5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen tisztítási vagy karbantartási munka elvégzése előtt válassza le a gázfőzőlapot a hálózatról. A gázfőzőlap élettartamának meghosszabbítása érdekében elengedhetetlen a rendszeres tisztítás. Ennek során tartsa szem előtt a következőket:

- A zománcozott részeket és az üvegfelületet (csak bizonyos modelleknél) langyos vízzel kell tisztítani. Kerülje a csiszoló hatású tisztítószerek vagy maró hatású anyagok használatát, amelyek károsíthatják a zománcot vagy megkarcolhatják az üveget.
- Az eltávolítható égőalkatrészeket minden használat után meleg vízzel és semleges szappannal kell kimosni. Ügyeljen arra, hogy eltávolítsa a rárakódott ételmaradékot.
- Az automata gyújtótűt rendszeresen meg kell tisztítani egy nem fémes kefével. A tisztítás után győződjön meg arról, hogy a gyújtás rendesen be van-e kapcsolva.
- A rozsdamentes acél és más vas alkatrészek felületét károsíthatja a magas mészkőkoncentrációjú vízzel vagy maró hatású (foszfortartalmú) tisztítószerekkel való érintkezés. Az eltarthatósági idő meghosszabbítása érdekében ajánlott langyos vízzel leöblíteni, majd alaposan megszárítani őket, hogy eltávolítsuk a csöpögő vagy egyéb folyadékokat.
- Minden használat után nedves ruhával törölje át a tányér felületét a por vagy ételmaradékok eltávolítása érdekében. Az üvegfelületet (csak bizonyos modelleknél) rendszeresen tisztítani kell langyos vízzel és nem korrozív tisztítószerekkel.

- Először távolítson el minden ételmaradékot vagy zsírmaradványt egy kerámialapkakaparóval (nem tartozék). (15. ábra).

FONTOS: Legyen rendkívül óvatos, VÁGÁSVESZÉLY.

- Amíg a felület még forró, megfelelő tisztítószerrel és konyhai papírral tisztítsa meg. Ezután törölje le egy nedves ruhával, és szárítsa meg jól.

FONTOS: Fokozott óvatossággal, égési sérülések veszélye.

- Távolítsa el a megmaradt fóliát vagy műanyag fóliát, és azonnal távolítsa el az olvadt cukrot vagy a felületre kenődött, magas cukortartalmú élelmiszereket.
- Ne használjon acélgyapot párnákat vagy agresszív vagy koptató tisztítószereket, például permetező tisztítószereket.
- Hagyja a rácsokat kissé kihűlni. Óvatosan vegye le a rácsokat a gázfőzőlapról. Helyezze őket a mosogatóba, és távolítsa el az étel- és zsírmaradványokat egy nem fémes kefével és szappanos vízzel. Öblítse le a rácsokat vízzel, és alaposan szárítsa meg őket, mielőtt visszahelyezi őket a helyükre.

FONTOS: Fokozott óvatossággal, égési sérülések veszélye.

Gázszelepek tisztításaGázszelepek tisztításaGázszelepek tisztítása
Idővel gyakran előfordul, hogy a gázszelepek eltömődnek a szennyeződések (égett zsír, ételmaradék, folyadékok stb.) felhalmozódása miatt, ami megakadályozhatja a gáz kiáramlását. Ennek megelőzése érdekében tisztítsa meg az égőnyílásokat és a gázszelepek belsejét zsírtalanító szerrel.

MEGJEGYZÉS: Ezt az eljárást csak szakképzett szakember végezheti el.

6. HIBAELHÁRÍTÁS

Egyes esetekben az észlelt hibák könnyen orvosolhatók. Mielőtt kapcsolatba lépne a műszaki segítségnyújtó szolgálattal, ellenőrizze, hogy a gáz- és áramellátás nem szűnt-e meg.

Az égő nem gyullad be, vagy a láng nem egyenletes.
Ellenőrizze, hogy:
- Az égőnyílások nincsenek elzárva.
- Az égők minden része helyesen van elhelyezve.
- Nincs huzat az égő körül.

A láng kialszik, amikor a gombot elengedik.
Ellenőrizze, hogy:
- Nyomja meg erősen a vezérlőgombot.
- Elég sokáig tartották lenyomva a vezérlőgombot. Ez aktiválja a gázáramlás termoelem-rendszert.
- A termoelemes biztonsági rendszer nyílása nincs elzárva.

A láng kialszik, ha a gombot a „Minimális teljesítmény" állásba fordítja.
Ellenőrizze, hogy:
- Az égőnyílások nincsenek elzárva.
- Nincs huzat az égő körül.
- A gombot helyesen állította a „Minimális teljesítmény" állásba.

A szerszám nem áll stabilan a lemezen.
Ellenőrizze, hogy:
- Az edény nem deformálódik, és az edény alja teljesen lapos.
- Az edény jól helyezkedik el az égő közepe fölött.
- A grill helyesen van elhelyezve (nem fordítva).

Ha a fentiek ellenőrzése után a gázfőzőlap még mindig nem működik megfelelően, kérjük, forduljon a hivatalos Cecotec műszaki segítségnyújtó szolgálathoz.

7. MŰSZAKI LEÍRÁS

Termékreferencia:
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496

Termék
Bolero Squad G 1400S Nano Glass gázlap
Bolero Squad G 2400S Nano Glass gázlap
Bolero Squad G 3400S Nano Glass gázlap
Bolero Squad G 4400S Nano Glass gázlap
Bolero Squad G 5400S Nano Glass gázlap

ERP táblák

Terméktípus	Beépített gázfőzőlap	CE PIN KÓD: 2575DN33174
Osztály	III. osztály:	
GYÁRTÓ:	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910 46910, Alfafar (Valencia) - SPANYOLORSZÁG	
Feszültség és frekvencia: Névleges:	220-240 V, 50/60 Hz.	

Referencia	EU01_100480			
Gázfajta	G20 @ 20mbar			
Az égő típusa	Wok	Gyors	Félgyors	Segédeszköz
EE égő	57,05%	-	-	NA
EE gázfőzőlap	57,05%			

Referencia	EU01_100484			
Gázfajta	G20 @ 20mbar			
Az égő típusa	Wok	Gyors	Félgyors 1	Segédeszköz
EE égő	57,05%	-	57,61%	NA
EE gázfőzőlap	57,33%			

Referencia	EU01_100488			
Gázfajta	G20 @ 20mbar			
Az égő típusa	Wok	Gyors	Félgyors 1	Segédeszköz
EE égő	57,05%	-	57,61%	NA
EE gázfőzőlap	57,33%			

Referencia	EU01_100492			
Gázfajta	G20 @ 20mbar			
Az égő típusa	Wok	Gyors	Félgyors 1	Segédeszköz
EE égő	57,05%	-	2 x 57,61%	NA
EE gázfőzőlap	57,42%			

Referencia	EU01_100496			
Gázfajta	G20 @ 20mbar			
Az égő típusa	Wok	Gyors	Félgyors 1	Segédeszköz
EE égő	57,05%	54,74%	2 x 57,61%	NA
EE gázfőzőlap	56,75%			

A tűzhelyek úgy vannak konfigurálva, hogy földgázzal működjenek, és az energiahatékonysági számításokat földgázzal végezték el. Ha a módosítás LPG (bután/propán) esetében történik, az Energiabizonylat értékek módosulhatnak.

A műszaki specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.
Készült Kínában | Tervezték Spanyolországban

8. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell kezelni. Amikor ez a termék eléri élettartamának végét, távolítsa el az elemeket/akkumulátorokat, és vigye el a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.
Az elektromos és elektronikus eszközök, valamint az azokhoz tartozó elemek megfelelő hulladékkezelésének részletes módjáról a fogyasztók a helyi önkormányzatoknál tájékozódhatnak.
A fenti iránymutatások betartása hozzájárul a környezet védelméhez.por fa

9. GARANCIA ÉS TECHNIKAI TÁMOGATÁS

A Cecotec felel a végfelhasználóval vagy a fogyasztóval szemben a termék szállításának időpontjában fennálló minden olyan hibáért, amely a vonatkozó előírásokban meghatározott feltételek és határidők szerint nem felel meg a terméknek.
Javasoljuk, hogy a javításokat szakképzett személyzet végezze el.
Ha a termékkel kapcsolatos incidenst észlel, vagy bármilyen kérdése van, kérjük, forduljon a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatához a +34 96 321 07 28-as telefonszámon.

10. COPYRIGHT

A jelen kézikönyvben szereplő szövegek szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. tulajdonát képezi. A jelen kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. előzetes engedélye nélkül sem részben, sem egészben nem reprodukálható, nem tárolható lekérdező rendszerben, nem továbbítható és nem terjeszthető semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásoló, hangfelvétel vagy hasonló).

11. MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Azonosító szám CECODOC002170 v.00
GYÁRTÓ: CECOTEC INNOVATIONS S.L
CÍM: Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar, Valencia (Spanyolország)
Ezt a megfelelőségi nyilatkozatot a gyártó kizárólagos felelőssége mellett adjuk ki.
A nyilatkozat tárgya:

Márka: CECOTEC
A készülék leírása: Gáztűzhelyek
Készülékreferencia: A01_EU01_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497.
Készülékkategória: I_{2H}, $I_{2E(20),}$ $I_{2E+(20)}$, $I_{3+(28-30/37)}$, $I_{3B/P(30)}$, $I_{3B/P(37)}$, $I_{3B/P(50),}$ $I_{3P/P(37),}$ $I_{2EK,}$ $I_{2ELs,}$ I_{2ELw}
Gáznyomás (mbar): 20 mbar, (20/25) mbar, (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 37 mbar, 50 mbar, 25 mbar, 13 mbar.

A fent leírt nyilatkozat tárgya megfelel az alkalmazandó uniós harmonizációs jogszabályoknak:

- ☒ 2016/426/EU
- ☒ 2011/65/EU és módosításai
- ☒ 2014/35/EU
- ☒ 66/2014/EU és módosításai
- ☒ 2014/30/EU és módosításai

Hivatkozások az alkalmazandó harmonizált szabványokra:

- ☒ EN 30-1-1:2021 +A1:2023, EN 30-2-1:2015
- ☒ EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021
- ☒ EN 60335-2-102:2016
- ☒ EN 62233:2008
- ☒ EN IEC 55014-1:2021
- ☒ EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021
- ☒ EN IEC 55014-2:2021
- ☒ EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021

2575. számú bejelentett szervezet, Intertek Italia SpA, cím: Via Miglioli, 2/A - 20063 Cernusco sul Naviglio, Milano - Olaszország, elvégezte a B. MODUL: EU-típusvizsgálat - gyártási típus szerinti megfelelőségértékelést, és kiállította a 2024. január 24-én kelt S-2575-GAR-2233174-R3 számú tanúsítványt, amely 2028. május 11-ig érvényes, kivéve, ha felfüggesztik vagy visszavonják, valamint a D. MODUL: A gyártási folyamat minőségbiztosításán alapuló típusmegfelelőség és a következő tanúsítványt állították ki:

Alulírott felelős a műszaki dokumentáció összeállításáért, és ezt a nyilatkozatot a CECOTEC INNOVACIONES S.L. nevében teszi.
Aláírta meghatalmazottként és a következők nevében:



الأجزاء والمكونات

1. تين.
1. موقد مساعد بقوة 1 كيلو وات
2. موقد مشبه سريع بقوة 1.8 كيلو وات
3. موقد سريع بقوة 2.4 كيلو وات
4. موقد وعاء ثلاثي الحاث بقوة 3.4 كيلو وات
5. إبرة الإشعال (في بعض الموديلات فقط).
6. نظام أمان ترموكبل (بعض الموديلات فقط): يتم تنشيطه في حالة انطفاء شعلة الموقد عن طريق الخطأ (بسبب الانسكابات أو التيارات الهوائية وما إلى ذلك)، مما يؤدي إلى قطع إمداد الغاز تلقائيًا.
7. مقابض التحكم في الموقد.

ملحوظة:
هذا الشكل 1 عبارة عن تمثيل رسومي عام لجميع نماذج مواقد الغاز المضمنة في دليل التعليمات.
قد يختلف كل موقد من حيث عدد وترتيب الشعلات ومقبض التحكم.

ملحوظة:
الرسومات الموجودة في هذا الدليل عبارة عن تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع تلك الموجودة على المنتج.

2. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. قم بإزالة الجهاز من علبته وإزالة جميع مواد التغليف. قد تُرغب في الاحتفاظ بالصندوق الأصلي ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لمنع تلف الجهاز إذا كنت بحاجة إلى نقله في المستقبل. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة، يرجى التأكد من إعادة تدوير جميع العناصر بشكل صحيح.
- تأكد من أن جميع الأجزاء والمكونات متضمنة وفي حالة جيدة. إذا كان أي منها مفقودًا أو في حالة غير جيدة، فاتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec على الفور.

لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، للحفاظ على إمكانية تتبع معداتك بشكل صحيح في حالة المطالبة بالضمان.

مهم:

A. قبل التثبيت، تأكد من أن ظروف التوزيع المحلية (طبيعة ضغط الغاز) وإعدادات الجهاز متوافقة.

B. تتم الإشارة إلى شروط التعديل هذا الجهاز على ملصق التصنيف الخاص به.

C. لا يتم توصيل موقد الغاز هذا بجهاز إخراج منتجات الاحتراق. سيتم تثبيته وتوصيله وفقًا لأنظمة التثبيت الحالية. ويجب إيلاء اهتمام خاص لمتطلبات التهوية ذات الصلة.

D. "تنبيه: يؤدي استخدام موقد الغاز إلى إنتاج الحرارة والرطوبة ومنتجات الاحتراق في الغرفة التي تم تركيبه فيها. تأكد من تهوية المطبخ جيدًا، خاصةً عند استخدام الموقد: حافظ على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتثبيت جهاز تهوية ميكانيكي.

محتويات الصندوق

- موقد غاز.
- الملحقات (الموقد، الغطاء، الشواية، وما إلى ذلك، حسب الطراز)
- طقم التركيب (حسب الموديل).
- دليل التعليمات.

3. التثبيت

تحذير: التعليمات التالية مخصصة للفني المؤهل.
هام: قم بإيقاف تشغيل مصدر الطاقة قبل القيام بأي مهام تنظيف أو صيانة.

- يجب أن يتم التثبيت بواسطة فني متخصص مؤهل.
- يجب أن يوضح كل المثبت موقع صمام الغاز وكيفية إيقاف تشغيله في حالة الطوارئ.
- تأكد من إزالة جميع مواد التغليف من الموقد قبل تشغيله لتجنب الحرائق المحتملة.
- يرجى مراعاة الحد الأدنى للمسافة من الأسطح القابلة للاشتعال المشار إليها في هذا الدليل. يجب أن تتطابق هذه المعلومات مع المعلومات الموجودة على لوحة السم والملوائح والمعايير المحلية.
- إذا تم تركيب الموقد بالقرب من النافذة، فيجب اتخاذ الاحتياطات المناسبة لمنع الستائر من الطيران فوق الشعلات، حيث أن هذا من شأنه أن يشكل خطر حريق كبير.
- عند اختيار موقع الموقد، يجب الأخذ بعين الاعتبار موضع أنابيب إمداد الغاز والكهرباء.
- يجب إيقاف تشغيل مصدر الغاز والكهرباء عند التثبيت.
- لا تقم بتثبيت موقد أخر بجوار هذا الجهاز.
- قم بفحص الجانب السفلي من سطح العمل للتأكد من عدم وجود أي أجزاء بارزة. تأكد من أن سطح العمل متين، ويستطيع تحمل وزن الموقد، وأنه مستوي.

- تأكد من أن المكان الذي تضع فيه اللوحة جيد التهوية. تأكد من عدم إعاقة التهوية بأشياء ضخمة وما إلى ذلك.

- تذكر أن تقوم بإلصاق حشية الختم على لوحة الموقد قبل تثبيتها على سطح العمل.

- خطر الجروح. يرجى ملاحظة أن حواف ألواح الفولاذ المقاوم للصدأ قد تسبب جروحًا، لذا يجب توخي الحذر الشديد عند التعامل معها.

وضع موقد الغاز

يجب تركيب هذا الجهاز واستخدامه في المناطق جيدة التهوية فقط.

1. تأكد من أن الغرفة مجهزة بجهاز تهوية ميكانيكي (شفاط) يسمح بخروج الدخان والغازات المحترقة إلى الخارج (الشكل 2).

الشكل التوضيحي رقم 2:
أ- من خلال مدخنة أو قناة مخرج.
ب- مباشرة إلى الخارج.

2. تأكد من أن موقع التثبيت يسمح بدوران الهواء النقي ودخوله. يجب أن يكون معدل تدفق الهواء الأدنى 2 متر مكعب / ساعة لكل كيلو واط من قاطع الغاز المثبتة. سيتم دخول الهواء من خلال قناة خارجية يجب أن يكون مقطعها 100 سم² على الأقل. تأكد من عدم انسداده.
في تلك النماذج التي لا تحتوي على نظام أمان حراري، ستحتاج الغرفة إلى وجود قناة تهوية يبلغ مقطعها 200 سم². على سبيل المثال، بحد أدنى (3 شكل). وفي حالة عدم توفر ذلك، يمكن تهوية الغرفة بطريقة غير مباشرة من خلال الغرفة المجاورة (المجهزة بقنوات تهوية تؤدي إلى الخارج). في حالة عدم استيفاء المتطلبات المذكورة أعلاه، يكون هناك خطر نشوب حريق. (الشكل 4)

الشكل التوضيحي رقم 3:
أ- قنوات التهوية لإخراج غازات الاحتراق (الغرفة المجاورة).

أسطورة الشكل 4:
أ- زيادة مساقة التهوية بين النافذة والأرضية (الغرفة المراد تهويتها).

1. في حالة الاستخدام المكثف والطويل للجهاز، سيكون من الضروري توفير تهوية إضافية (على سبيل المثال، فتح نافذة) أو تهوية أكثر فعالية (على سبيل المثال، زيادة قوة التهوية الميكانيكية، إذا كانت موجودة).
2. تعتبر الغازات البترولية المسالة (LPG) أثقل من الهواء، لذا فإنها تميل إلى التركيز في الأماكن المنخفضة حيث لا تتوفر تهوية جيدة. يجب توفير تهوية خارجية للغرفة التي يتم تركيب خزانات الغاز المسال فيها لمنع تسرب الغاز.
لذلك، لا يجوز تركيب أو تخزين هذه الخزانات في غرفة أو مساحات تقع تحت مستوى سطح الأرض في أي وقت من الأوقات (الأقبية، الخ). من المستحسن الاحتفاظ فقط بالخزان الذي يعمل في الغرفة في ذلك الوقت والتأكد من أنه ليس بالقرب من أي مصادر حرارة (أفران، مدافئ، مواقد، إلخ).

موقد غاز داخلي
تم تصميم موقد الغاز بجهاز حماية من الحرارة الزائدة، بحيث يمكن تركيب الجهاز على أسطح العمل. مع ذلك، تأكد من أن ارتفاع الأخير لا يتجاوز ارتفاع اللوحة.

للتثبيت الصحيح، يجب اتخاذ الاحتياطات التالية:
1. يمكن تركيب الموقد في المطبخ أو غرفة الطعام أو غرفة المعيشة، ولكن ليس في الحمام.
2. يجب وضع الأثاث الموجود بالقرب من الجهاز وعلى ارتفاع أعلى من سطح العمل على مسافة لا تقل عن 110 ملم من حافة الموقد.
3. يجب أن يكون ارتفاع الخزائن الموجودة بالقرب من شفاط الهواء 420 ملم على الأقل من سطح العمل. (الشكل 5).

أسطوانة الشكل 5:
أ.- غطاء الشفاط.

4. إذا تم تركيب الموقد أسفل خزانة، فيجب أن يكون على مسافة لا تقل عن 700 ملم من سطح العمل.
5. تتضمن عناصر التثبيت (الخطافات، البراغي) وضع الموقد على سطح عمل بسمك 20 إلى 40 ملم.

المسافة المطلوبة لتثبيت الموقد بدون غطاء الشفاط (الشكل 6).
المسافة المطلوبة لتثبيت الموقد أسفل غطاء الشفاط (الشكل 7).

نموذج	ل	ب
Bolero Squad G 1400S Nano Glass Bolero Squad G 2400S Nano Glass	270	480
Bolero Squad G 3400S Nano Glass Bolero Squad G 4400S Nano Glass Bolero Squad G 5400S Nano Glass	560	480

تظهر أبعاد التثبيت في الشكل 8.

ملحوظة: استخدم الخطافات المضمنة في حقيبة الملحقات كما هو موضح في الشكل 9.
أسطوانة الشكل 9:
أ.- موضع الخطاف لطاولة عمل سمكها 20 مم.
ب.- موضع الخطاف لسطح عمل سمكه 30 ملم.
ج.- موضع الخطاف لطاولة عمل بسمك 40 مم.

7. إذا لم يتم تركيب موقد الغاز على فرن مدمج، فيجب إدخال لوح خشبي لعزله. يجب وضع هذه اللوحة على مسافة لا تقل عن 20 ملم من أسفل اللوحة.

هام : عند تركيب الموقد على فرن مدمج، يجب وضع الفرن على شريحتين خشبيتين. إذا كنت تريد وضعه على لوح، تذكر أن تترك مسافة لا تقل عن 45 × 560 مم بين اللوح والظهر (الشكل 10).

عند تركيب الموقد على فرن مدمج بدون تهوية، تأكد من أن يحتوي على مدخل ومخارج هواء لتهوية الجزء الداخلي من الوحدة بشكل صحيح (الشكل 11).

توصيل الغاز
يجب أن يتم توصيل الموقد بمصدر الغاز بواسطة فني مؤهل. أثناء التركيب، من الضروري تركيب صنبور غاز معتمد لعزل الإمداد عن الموقد وتسهيل إزالته أو صيانته لاحقًا. يجب أن يتم توصيل الموقد بشبكة الغاز أو غاز البترول المسال فقط للوائح الحالية فقط بعد التأكد من إمكانية تكييفه مع نوع الغاز الذي سيتم استخدامه. إذا لم يكن الأمر كذلك، فاتبع الإرشادات الواردة في قسم "التكييف مع أنواع

مختلفة من الغاز". في حالة التوصيل بغاز البترول المسال في الخزان، استخدم منظمات الضغط التي تتوافق مع اللوائح الحالية.
هام: لتنظيم استخدام الغاز بشكل صحيح وإطالة عمر الموقد، تأكد من أن ضغط الغاز يتوافق مع القيم الموضحة في الجدول 1 "مواصفات الموقد والفوهة".

التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاسي أو فولاذي)

- يجب أن يتم التوصيل بإمدادات الغاز بطريقة لا تتسبب في إنشاء نقاط توتر في أي مكان على موقد الغاز.
- تم تجهيز اللوحة بمرفق وحشية لإمداد الغاز.
- قم بإزالة الكوع واستبداله الحشية.
- استخدم كوعاً مرناً بمقاس 1/2 بوصة لتوصيل موقد الغاز بالأسطوانة.

الاتصال مع أنبوب معدني مرن

- استخدم كوعاً مرناً بمقاس 1/2 بوصة لتوصيل موقد الغاز بالأنبوب. استخدم فقط الأنابيب والحشيات المانعة للتسرب التي تتوافق مع اللوائح الحالية. يجب ألا يتجاوز طول الأقصى للأنابيب المرنة 2000 مم. بمجرد إجراء التوصيل، تأكد من أن الأنبوب المرن المعدني لا يلمس أي أجزاء متحركة ولا يتعرض للسحق.

التحقق من الضيق

- بمجرد تثبيت الموقد، تحقق من إحكام توصيلات الغاز باستخدام الماء والصابون (لا تقم بإشعال النار أبدًا).

التوصيل الكهربائي

تم تجهيز موقد الغاز بكابل طاقة ثلاثي الأقطاب مصمم للاستخدام مع التيار المتناوب، وفقًا للإرشادات الموجودة على ملصق الخصائص الموجود أسفل الموقد. السلك الأرضي باللون الأصفر والأخضر.
في حالة التركيب على فرن مدمج، يجب أن تكون التوصيلات الكهربائية للموقد والفرن مستقلة، ليس فقط من أجل السلامة، ولكن أيضًا من أجل الراحة عند إزالة الموقد.

التوصيل الكهربائي لموقد الغاز

قم بتوصيل سلك الطاقة بمقبس كهربائي قياسي متوافق مع الطاقة المشار إليها على لوحة التصنيف أو قم بتوصيله مباشرة بمصدر الطاقة الرئيسي. في الحالة الأخيرة، يجب وضع مفتاح أحادي القطب بين الموقد الغاز والشبكة الكهربائية، مع وجود مسافة لا تقل عن 3 مم بين جهات الاتصال. قم بذلك وفقًا لقواعد السلامة الحالية (يجب ألا تقطع المفتاح خط الأرض). يجب وضع سلك الطاقة بحيث لا تصل درجة حرارته أبدًا إلى درجة حرارة أعلى من 50 درجة مئوية مقارنة بدرجة الحرارة المحيطة.
قبل الاتصال، تأكد من:

- يمكن للصمامات ومصدر الطاقة أن يتحمل الطاقة التي يحتاجها موقد الغاز.
- تم تزويد نظام الإمداد بالكهرباء بوصلة أرضية تتوافق مع اللوائح الحالية.
- يمكن الوصول إلى القابس أو المفتاح بسهولة.

الأسلاك الموجودة في الكابل الرئيسي لها رمز اللون التالي:
الأرض = أخضر/أصفر

أزرق = محايد
بني = بور
في حالة عدم تطابق ألوان الأسلاك مع ألوان أطراف المقبس لديك:
- قم بتوصيل السلك الأخضر/الأصفر بالطرف "E"، ⏚ أو السلك الأخضر أو السلك الأخضر والأصفر.
- قم بتوصيل السلك البني بالطرف "L" أو الطرف الأحمر.
- قم بتوصيل السلك الأزرق بالطرف "N" أو السلك الأسود.

4. التشغيل

يتم الإشارة إلى موضع الموقد الغازي المقابل على كل مقبض تحكم.

مواقد الغاز
- تتوفر الشعلات بأحجام وتصنيفات طاقة مختلفة.
- قم باختيار الأنسب وفقاً لقطر أداة المطبخ المستخدمة.
- يمكن تنظيم طاقة الموقد باستخدام مقبض التحكم المناسب باستخدام أحد الإعدادات التالية:

○	عن
✳ 🔥	الحد الأقصى للطاقة
🔥	الحد الأدنى للطاقة

في الموديلات التي تحتوي على نظام أمان حراري
اضغط على المقبض وأدره لإشعال الموقد. امسكه بقوة لمدة 6 ثوانٍ تقريباً بعد إشعال اللهب.

في الموديلات التي تحتوي على إبرة إشعال
أولاً اضغط على زر الإشعال الإلكتروني، والذي يتم التعرف عليه بالرمز ✳ ، ثم اضغط على المقبض المقابل وقم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى موضع "الطاقة القصوى".

إشعال الموقد
اضغط على المقبض المقابل وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى موضع "الطاقة القصوى". استمر في الضغط عليها حتى تظهر الشرر وتشتعل شعلة الموقد.

تحذير: إذا انطفأت الشعلة عن طريق الخطأ أثناء التشغيل، قم بإيقاف تشغيل مصدر الغاز باستخدام المقبض وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الموقد.

أطفئ الموقد

. ○ "إيقاف التشغيل" قم بتدوير المقبض المقابل في اتجاه عقارب الساعة إلى وضع

الأدوات المناسبة

لتوفير الطاقة ومنع الأضرار، اتبع الإرشادات التالية:

- استخدم أوانٍ طهي ذات حجم مناسب لكل شعلة (انظر الجدول المرفق). تأكد من أن اللهب لا يلمس جوانب الحاوية.
- استخدمي أوانٍ طهي ذات قاع مسطح وتأكدي دائمًا من طهي الطعام مع وضع الغطاء عليه.
- تعتمد إعدادات الطهي الموصى بها (الحد الأقصى أو المتوسط أو الحد الأدنى من الطاقة) على الستخدام ونوع الطعام، بالإضافة إلى مدة الحاويات المستخدمة.

Ø قطر الأداة (سم)	حارق
10-14	موقد مساعد
16-20	موقد شبه سريع
22-24	حارق سريع
24-26	موقد ووك ثلاثي التاج

الجدول 1: مواصفات الموقد والحارق

تكييف موقد الغاز حسب نوع الغاز

البروبان G31		البوتان G30		الغاز الطبيعي لمجموعة العشرين		
حارق 1/100 (مم)	الحمل الحراري (كيلوواط)	حارق 1/100 (مم)	الحمل الحراري (كيلوواط)	حارق 1/100 (مم)	الحمل الحراري (كيلوواط)	حارق
52	1	52	1	71	1	مساعد
67	1.8	67	1.8	97	1.80	شبه سريع
77	2.40	77	2.40	110	2.40	سريع
93	3.40	93	3.40	125	3.40	مقلاة ووك ثلاثية التاج
37 ملي بار		30 ملي بار		20 ملي بار		**ضغط العرض**

20 بي سي آي جي	37.78 ميجا جول/م³	PCIG25.1	32.51 ميجا جول/م³
25 بي سي آي جي	32.49 ميجا جول/م³	27 بي سي آي جي	30.98 ميجا جول/م³
IG 2.350 كمبيوتر	27.20 ميجا جول/م³	30 بي سي آي جي	49.47 ميجا جول/كجم

فاز جاف - بار ملي 1013 و درجة مئوية 15 عند

(غير متضمنة) استبدال حاقن الموقد: قم بفك الحاقن باستخدام أداة منسبة.
12 الشكل (انظر الجدول 1). قم بتركيب الحاقن الجديد على الموقد وفقاً لنوع الغاز المستخدم

ملاحظة: بعد تعديل توصيل الموقد لنوع آخر من الغاز، تأكد من وضع ملصق على الجهاز يحتوي على هذه المعلومات.

الجدول 2: تغيير نوع الغاز

تنظيم تدفق الغاز من خلال الصمام

الغاز الطبيعي إلى الغاز البترولي المسال	**التحول من الغاز المسال إلى الغاز الطبيعي**	**المكالمات**	**حارق**
استبدال الحاقن من الموقد وفقاً للتعليمات الموضحة في الجدول 1.	استبدال الحاقن من الموقد وفقاً للتعليمات الموضحة في الجدول 1.	شعلة طويلة	الشعلات
قم بتدوير برغي التعديل (شكل 13) لتنظيم اللهب.	قم بتدوير برغي التعديل (شكل 13) لتنظيم اللهب.	شعلة قصيرة	

ضبط الصمام وتدفق الغاز

لضبط صمام الغاز وتنظيم اللهب، قم أولاً بتدوير مقبض التحكم إلى وضع "الحد الأدنى للطاقة". (الشكل 13) قم بإزالة المقبض وضبط اللهب باستخدام مفك براغي صغير.

للتأكد من أن اللهب وصل إلى الكثافة المطلوبة، قم بتحويل الموقد إلى وضع "الطاقة القصوى" لمدة 10 دقائق. ثم قم بتدوير المقبض إلى موضع "الحد الأدنى للطاقة". لا ينبغي أن ينطفئ اللهب أو يتحرك باتجاه الحاقن. إذا حدث هذا، قم بإعادة ضبط صمام الغاز.

اختيار اللهب

إذا كان الاحتراق يحدث بكفاءة، يجب أن يكون لون اللهب أزرق غامقاً من الخارج وأفتح قليلاً من الداخل. يعتمد حجم اللهب على موضع المقبض المقابل.

انظر الشكل 14 لمعرفة أوضاع التشغيل المختلفة (اختيار حجم اللهب). عند بدء الطهي، قم بتدوير المقبض إلى وضع "الطاقة القصوى" لتنشيط اللهب الطويل. بهذه الطريقة، سوف تسخن الحاوية بشكل أسرع. ثم قم بتدوير المقبض إلى وضع "الحد الأدنى من الطاقة" لتنشيط اللهب القصير والحفاظ على الطهي. من المستحسن ضبط حجم اللهب تدريجياً.
أسطوانة الشكل 14:

أ.- شعلة طويلة (الطاقة القصوى).
ب.- شعلة قصيرة (الحد الأدنى من الطاقة).
ج.- إيقاف.

يحظر ضبط اللهب بين وضعي «إيقاف التشغيل» و«الطاقة القصوى».

يرجى مراعاة الإرشادات التالية لتوفير الطاقة:
- استخدم اللوحة بشكل صحيح.
- قم باختيار الموقد المناسب لحجم الحاوية.
- استخدم أدوات الطبخ المناسبة.
- يتم توفير ما يصل إلى 60% من الطاقة عند استخدام أدوات المطبخ المناسبة.
- يتم توفير ما يصل إلى 60% من الطاقة عند استخدام الموقد بشكل صحيح واختيار حجم اللهب المناسب.
- لكي يعمل الموقد بكفاءة ويستهلك طاقة أقل، من الضروري الحفاظ على نظافة الشعلات (خاصة الفتحات التي يخرج منها اللهب والحافات).

الجدول 3: التكيف مع أنواع مختلفة من الغاز

فئة الأجهزة : I 2E I 2E + I 2L I 2HS I 2ELS I 2ELW I 3+ I 3B/P I 3B /P I 3B/P I 3P I 2H3+ II 2E3B/P II 2HS3B/P II 2 ELWLS3B/P II 2 ELL 3 B/

حارق	نوع الغاز	ضغط العرض	قطر الحقن	الحمل الحراري الاسمي				انخفاض الحمل الحراري	
		عنبر	1/100 مم	غرام/ساعة	لتر/ساعة	كيلووات	كيلو كالوري/ساعة	كيلووات	كيلو كالوري/ساعة
مساعد	الغاز البوتاني المجموعة الطبيعي العشرين	20	71	-	95	1	860	0.65	344
	البوتان G30	30	52	72.6	-	1	860	0.65	344
		37	47	72.6	-	1	860	0.65	344
	البروبان G37	50	45	72.6	-	1	860	0.65	344
شبه سريع	الغاز البوتاني المجموعة الطبيعي العشرين	20	97	-	171	1.8	1548	0.85	516
	البوتان G30	30	67	130.8	-	1.8	1548	0.85	516
		37	64	130.8	-	1.8	1548	0.85	516
	البروبان G37	50	59	130.8	-	1.8	1548	0.85	516
سريع	الغاز البوتاني المجموعة الطبيعي العشرين	20	110	-	228	2.4	2064	1.00	774
	البوتان G30	30	77	174	-	2.4	2064	1.00	774
		37	73	174	-	2.4	2064	1.00	774
	البروبان G37	50	67	174	-	2.4	2064	1.00	774
مقلاة ووك ثلاثية التاج	الغاز البوتاني المجموعة الطبيعي العشرين	20	125	-	323	3.4	2924	1.50	1290
	البوتان G30	30	93	247	-	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	-	3.4	2924	1.50	1290
	البروبان G37	50	82	247	-	3.4	2924	1.50	1290

الجدول 4: إمدادات الغاز وتصنيفها حسب البلد

دولة	ضغط العرض	فئة الغاز
AT، BG، CZ، DK، EE، FI، GR، HR، HU، IS، IE، IT، LV، LT، NO، PT، RO، SK، SI، ES، SE، CH، TR، GB	مجموعة العشرين 20 ملي بار	ل2ح
من، لو	مجموعة العشرين 20 ملي بار	اي 2 اي
بلجيكا، فرنسا	G20/G25 20/25 ملي بار	اي2اي+
هولندا	G25 25 ملي بار	اي2ال
هو	G20/G25.1 25 ملي بار	اي 2 اتش اس
PL: اللغة الإنجليزية	G2.350 13 ملي بار، G20 20 ملي بار	اي2 ايلس
PL: اللغة الإنجليزية	G20/G27 20 ملي بار	أن2إلو
بلجيكا، قبرص، جمهورية التشيك، إستونيا، فرنسا، اليونان، أيرلندا، إيطاليا، ليتوانيا، ليتوانيا، البرتغال، رومانيا، سلوفاكيا، إسبانيا، سويسرا، المملكة المتحدة	G30-G31 (28-30)-37 ملي بار	أي 3+
بلجيكا، قبرص، جمهورية التشيك، الدنمارك، إستونيا، فنلندا، اليونان، كرواتيا، لاوس، ليتوانيا، ليتوانيا، مالطا، هولندا، النرويج، سلوفاكيا، جمهورية سلوفينيا، السويد، تركيا	G30 30 ملي بار	I3B/P
PL: اللغة الإنجليزية	G30 37 ملي بار	I3B/P
النمسا، ألمانيا، المجر، سويسرا	G30 50 ملي بار	I3B/P
CH، FR، GR، IE، ES، GB	G31 37 ملي بار	اي 3 بي
اليونان، أيرلندا، إيطاليا، البرتغال، إسبانيا، المملكة المتحدة، سويسرا، جمهورية التشيك، جمهورية سلوفاكيا، سلوفاكيا	G20 20 ملي بار ، G30-G31 (28-30) -37 ملي بار	اي2 اتش 3+
ريال عمانيين	G20 20 ملي بار، G30 30 ملي بار	II2E3B/P
هو	G20/G25.1 25 ملي بار ، G30 30 ملي بار	II2HS3B/P
PL: اللغة الإنجليزية	G20/G27 20 ملي بار ، G30 37 ملي بار ، G2.350 13 ملي بار	II2ELWLS3B/P
ل	G20 20 ملي بار ، G25 25 ملي بار ، G30 50 ملي بار	II2ELL3B/P

يتوافق موقد الغاز هذا مع توجيهات الاتحاد الأوروبي التالية:

- 73/23/EEC بتاريخ 19/02/73 (المعدات الكهربائية المخصصة للاستخدام ضمن حدود جهد معين) والتعديلات اللاحقة.

- 89/336/EEC بتاريخ 03/05/89 (التوافق الكهرومغناطيسي) والتعديلات اللاحقة.
- 90/396/EEC بتاريخ 29/06/90 (الأجهزة التي تعمل بالغاز) والتعديلات اللاحقة.
- 93/68/EEC المؤرخ 22 يوليو 1993 والتعديلات اللاحقة.

5. التنظيف والصيانة

قبل القيام بأي مهام تنظيف أو صيانة، افصل موقد الغاز عن مصدر الطاقة الرئيسي. للإطلاع على عمر موقد الغاز الخاص بك، من الضروري تنظيفه بانتظام. عند القيام بذلك، يرجى أخذ ما يلي في الاعتبار:

- ينبغي تنظيف الأجزاء المطلية بالمينا والأسطح الزجاجية (بعض الموديلات فقط) بالماء الدافئ. تجنب استخدام منتجات التنظيف الكاشطة أو المواد المسببة للتآكل والتي قد تؤدي إلى إتلاف ميناء الأسنان أو خدش الزجاج.
- ينبغي غسل المكونات القابلة للإزالة من الشعلات بالماء الدافئ والصابون المحايد بعد كل استخدام. تأكد من إزالة أي بقايا طعام عالقة.
- ينبغي تنظيف إبرة الاشتعال التلقائي بشكل دوري باستخدام فرشاة غير معدنية. بعد التنظيف، تأكد من أن الإشعال طبيعي.
- يمكن أن تتلف أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ وأجزاء الحديد الأخرى عند ملامستها للمياه التي تحتوي على تركيز عالٍ من الجير أو عوامل التنظيف المسببة للتآكل (التي تحتوي على الفوسفور). والإطلاع عمرها ينصح بشطفها بالماء الدافئ وتجفيفها جيداً للتخلص من وجود أي بقايا الطعام. بعد كل استخدام، امسح سطح اللوحة بقطعة قماش مبللة إزالة الغبار أو بقايا الطعام. يجب تنظيف سطح الزجاج (بعض الموديلات فقط) بانتظام بالماء الدافئ ومواد التنظيف غير المسببة للتآكل.

- أولاً، قم بإزالة أي بقايا طعام أو شحوم باستخدام مكشطة الموقد الخزفية (غير متضمنة). (الشكل 15).

هام: يجب توخي الحذر الشديد، هناك خطر التعرض لجروح.

- استغل الفرصة بينما يكون السطح لا يزال ساخناً لتنظيفه باستخدام منتج تنظيف مناسب وورق المطبخ. ثم امسحها بقطعة قماش مبللة وجففها جيداً.

هام: استخدم أقصى درجات الحذر، فهناك خطر التعرض للحروق.

- قم بإزالة أي رقائق ألومنيوم أو غالف بلاستيكي متبقية وقم على الفور بإزالة أي سكر أو أطعمة تحتوي على نسبة عالية من السكر والتي انسكبت على السطح.
- لا تستخدم الصوف الفولاذي أو منتجات التنظيف القاسية أو الكاشطة، مثل المنظفات الرشاشة.
- اترك الرفوف لتبرد قليلاً. قم بإزالة الشواية من موقد الغاز. ضعها في حوض ثم قومي بإزالة أي بقايا طعام أو شحوم باستخدام فرشاة غير معدنية والماء والصابون. شطف الشواية بالماء وجففها جيداً قبل إعادة تركيبها.

هام: استخدم أقصى درجات الحذر، فهناك خطر التعرض للحروق.

تنظيف صمامات الغاز
مع مرور الوقت، من الشائع أن تصبح صمامات الغاز مسدودة بسبب تراكم الأوساخ (الشحوم المحروقة، وبقايا الطعام، والسوائل، وما إلى ذلك)، مما قد يمنع الغاز من المرور. ولمنع حدوث ذلك، قم بتنظيف فتحات الموقد وداخل صمامات الغاز باستخدام منتج مزيل للشحوم.

ملحوظة: لا يمكن إجراء هذا الإجراء إلا بواسطة فني مؤهل.

6. حل المشاكل

في بعض الأحيان، يمكن حل الأخطاء المكتشفة بسهولة. قبل الاتصال بخدمة المساعدة الفنية، تأكد من عدم وجود أي انقطاع في إمدادات الغاز والكهرباء.

لا يشتعل الموقد أو اللهب غير موحد.
تأكد من أن:
- لم يتم انسداد فتحات الموقد.
- تم وضع جميع أجزاء الموقد في مكانها الصحيح.
- لا توجد تيارات هوائية حول الموقد.

تنطفئ الشعلة عند تحرير التحكم.
تأكد من أن:
- اضغط على مقبض التحكم بقوة.
- لقد قمت بالضغط على عصا التحكم لفترة كافية. سيؤدي هذا إلى تنشيط نظام ترموكبل تدفق الغاز.
- لم يتم حظر فتحة نظام أمان الحرارة.

يتم إطفاء اللهب عن طريق تحويل المقبض إلى وضع «الحد الأدنى للطاقة».
تأكد من أن:
- لم يتم انسداد فتحات الموقد.
- لا توجد تيارات هوائية حول الموقد.
- لقد قمت بتدوير المقبض بشكل صحيح إلى موضع "الحد الأدنى للطاقة".

الأداة غير مستقرة على الوحدة.
تأكد من أن:
- الأداة غير مشوهة وقاعدتها مسطحة تمامًا.
- تم وضع الأداة بشكل صحيح في منتصف الموقد.
- تم وضع الشواية بشكل صحيح (غير مقلوبة).

إذا لم يعمل موقد الغاز بشكل صحيح بعد التحقق من كل ما سبق، فاتصل بخدمة المساعدة الفنية الرسمية لشركة Cecotec .

7. المواصفات الفنية

مرجع المنتج:
EU01_100480
EU01_100484
EU01_100488
EU01_100492
EU01_100496
منتج :
Bolero Squad G 1400S Nano Glass موقد غاز
Bolero Squad G 2400S Nano Glass موقد غاز
Bolero Squad G 3400S Nano Glass موقد غاز
Bolero Squad G 4400S Nano Glass موقد غاز
Bolero Squad G 5400S Nano Glass موقد غاز

جداول تخطيط موارد المؤسسات

CE PIN CODE: 2575DN33174	موقد غاز مدمج	نوع المنتج
	الصف الثالث	فصل
CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA		الشركة المصنعة
تيار متردد 220-240 فولت، 50/60 هرتز		الجهد/التردد (الاسمي)

مرجع	EU01_100480			
نوع الغاز	مجموعة العشرين عند 20 ملي بار			
نوع الموقد	ووك	سريع	شبه سريع	مساعد
موقد EE	57.05%	-	-	غير متوفر
موقد غاز EE	57.05%			

مرجع	EU01_100484			
نوع الغاز	مجموعة العشرين عند 20 مليون بار			
نوع الموقد	ووك	سريع	1 شبه سريع	مساعد
موقد EE	57.05%	-	57.61%	غير متوفر
موقد غاز EE	57.33%			

مرجع	EU01_100488			
نوع الغاز	مجموعة العشرين عند 20 مليون بار			
نوع الموقد	ووك	سريع	1 شبه سريع	مساعد
موقد EE	57.05%	-	57.61%	غير متوفر
موقد غاز EE	57.33%			

مرجع	EU01_100492			
نوع الغاز	مجموعة العشرين عند 20 مليون بار			
نوع الموقد	ووك	سريع	1 شبه سريع	مساعد
موقد EE	57.05%	-	2 × 57.61%	غير متوفر
موقد غاز EE	57.42%			

مرجع	EU01_100496			
نوع الغاز	مجموعة العشرين عند 20 مليون بار			
نوع الموقد	ووك	سريع	1 شبه سريع	مساعد
موقد EE	57.05%	54.74%	2 × 57.61%	غير متوفر
موقد غاز EE	56.75%			

تم تصميم الحلول للعمل بالغاز البيوتاني وتم إجراء حسابات كفاءة الطاقة باستخدام الغاز المذكور. في حالة إجراء التعديل على غاز البترول المسال (البوتان/البروبان)، قد يتم تعديل قيم دليل الطاقة.

قد تتغير المواصفات الفنية دون إشعار لتحسين جودة المنتج.
صنع في الصين | تم تصميمه في اسبانيا

8. إعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية



يشير هذا الرمز إلى أنه وفقاً للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عندما يصل هذا المنتج إلى نهاية عمره الافتراضي، يجب عليك إزالة البطاريات/المراكم ونقلها إلى نقطة التجميع التي تحددها السلطات المحلية لديك.
للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات، يجب على المستهلك الاتصال بالسلطات المحلية.
إن الالتزام بالمبادئ التوجيهية المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.

9. الضمان وSAT

شركة Cecotec المسؤولية تجاه المستخدم النهائي أو المستهلك عن أي عدم تطابق موجود في وقت تسليم المنتج بموجب الشروط والأحكام والمواعيد النهائية التي تحددها اللوائح المعمول بها.
من المستحسن أن يتم إجراء الإصلاحات عن طريق موظفين متخصصين.
إذا اكتشفت أي مشكلة مع المنتج أو كان لديك أي أسئلة، يرجى الاتصال بخدمة المساعدة الفنية الرسمية لشركة Cecotec على الرقم +34 96 321 07 28.

10. حقوق الطبع والنشر

جميع حقوق الملكية الفكرية للنصوص الموجودة في هذا الدليل مملوكة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. جميع الحقوق محفوظة. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، جزئياً أو كلياً، أو تخزينه في نظام استرجاع، أو نقله أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية أو ميكانيكية أو تصوير ضوئي أو تسجيل أو ما شابه ذلك) دون الحصول على إذن مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL

11. إعلانات المطابقة

رقم الهوية: CECODOC002170 الإصدار 00
الشركة المصنعة: CECOTEC INNOVACIONES SL
العنوان: Av. Reyes Católicos nº60 – 46910، ألفافار (فالنسيا)، إسبانيا
تم إصدار إعلان المطابقة هذا تحت المسؤولية الحصرية للشركة المصنعة.
غرض الإعلان:

العلامة التجارية: CECOTEC
وصف الجهاز: مواقد الغاز
رقم منتج الجهاز:A01_EU01_100478, A01_EU01_100479, A01_EU01_100480, A01_EU01_100481, A01_EU01_100482, A01_EU01_100483, A01_EU01_100484, A01_EU01_100485, A01_EU01_100486, A01_EU01_100487, A01_EU01_100488, A01_EU01_100489, A01_EU01_100490, A01_EU01_100491, A01_EU01_100492, A01_EU01_100493, A01_EU01_100494, A01_EU01_100495, A01_EU01_100496, A01_EU01_100496, A01_EU01_100497
فئة الجهاز : I 2H ، I 2 E(20)، I 2E+(20) ، I 3+(28-30/37) ، I 3B/P(30) ، I 3B/P(37) ، I 3B/P(50)، I 3P/P(37)، I 2EK، I 2ELs، I 2ELw
ضغط الغاز (ملي بار): 20 ملي بار، (20/25) ملي بار، (28-30) ملي بار، (28-30/37) ملي بار، 37 ملي بار، 50 ملي بار، 25 ملي بار، 13 ملي بار.

إن موضوع الإعلان الموصوف أعلاه يتوافق مع تشريعات التوافق الاتحادي المعمول بها:

☒ 2011/65/الاتحاد الأوروبي **وتعديلاته**	☒ 2016/426/الاتحاد الأوروبي
☒ 66/2014/الاتحاد الأوروبي وتعديلاته	☒ 2014/35/الاتحاد الأوروبي
	☒ 2014/30/الاتحاد الأوروبي وتعديلاته

المراجع المستخدمة للمعايير المنسقة المعمول بها:

☒ EN 30-1-1:2021 +A1:2023، EN 30-2-1:2015	
☒ EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021	
☒ EN 60335-2-102:2016	
☒ EN 62233:2008	
☒ EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021	☒ EN IEC 55014-1:2021
☒ EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021	☒ EN IEC 55014-2:2021

الجهة المُخطرة برقم 2575، Intertek Italia SpA، العنوان: Via ميجليوليي ، 2/أ - 20063 سيرنوسكو جنوب ميلانو - إيطاليا ، بإجراء عملية تقييم المطابقة وفقًا للوحدة B: فحص النوع وفقًا للتحاد الأوروبي - نوع الإنتاج وأصدرت شهادة رقم S-2575-GAR-2233174-R3 بتاريخ 24-01-2024 وتظل صالحة حتى 11-05-2028 بالنسبة للوحدة D: المطابقة للنوع بناءً على ضمان جودة عملية الإنتاج وتم إصدار الشهادة التالية:

الموقع أدناه مسؤول عن تجميع الملف الفني ويقدم هذا التصريح نيابة عن شركة CECOTEC INNOVACIONES SL

تم التوقيع بالقوة وبالنيابة عن:



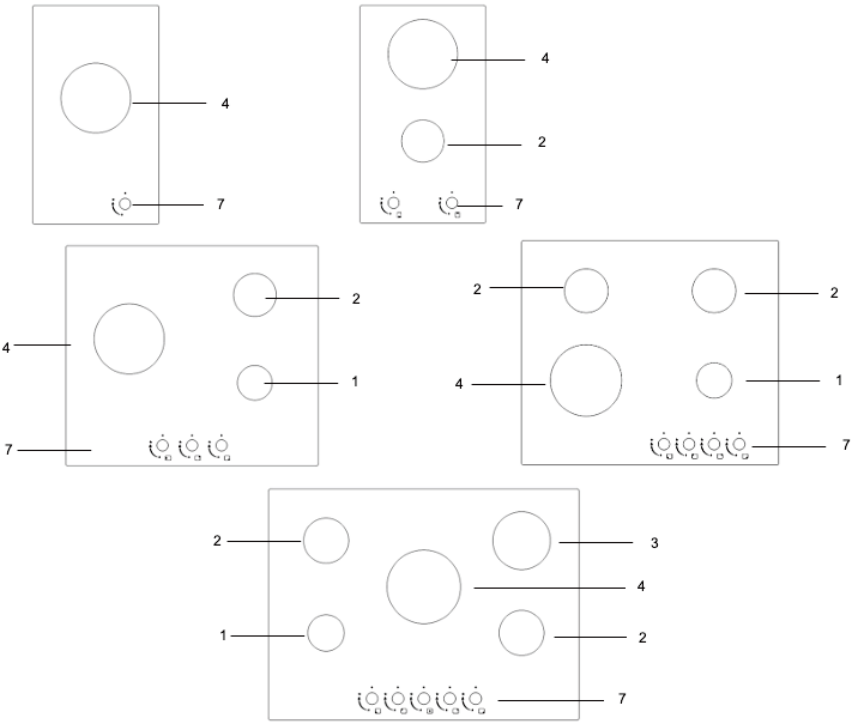


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

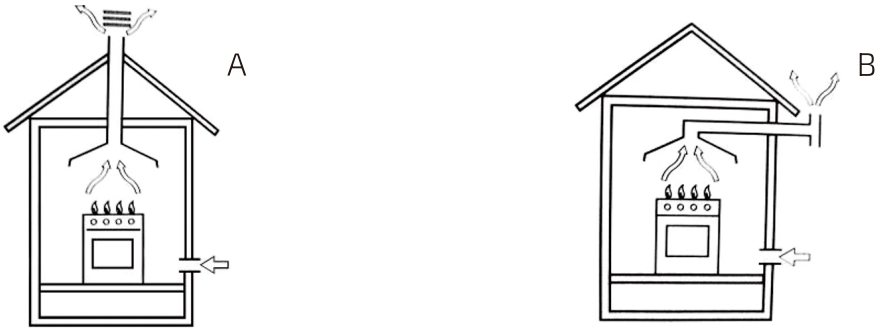


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

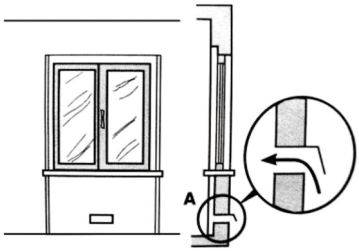


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

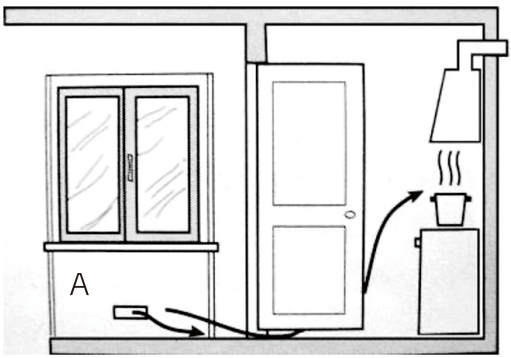


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

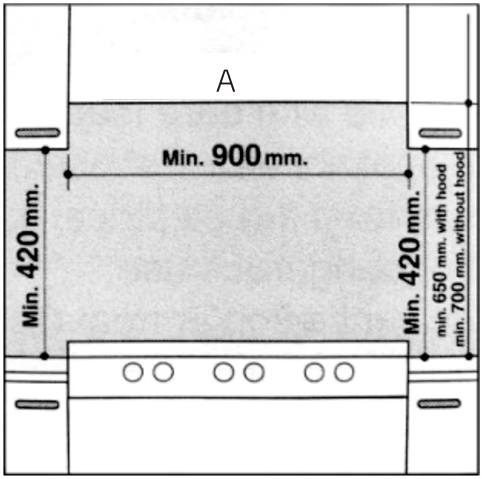


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

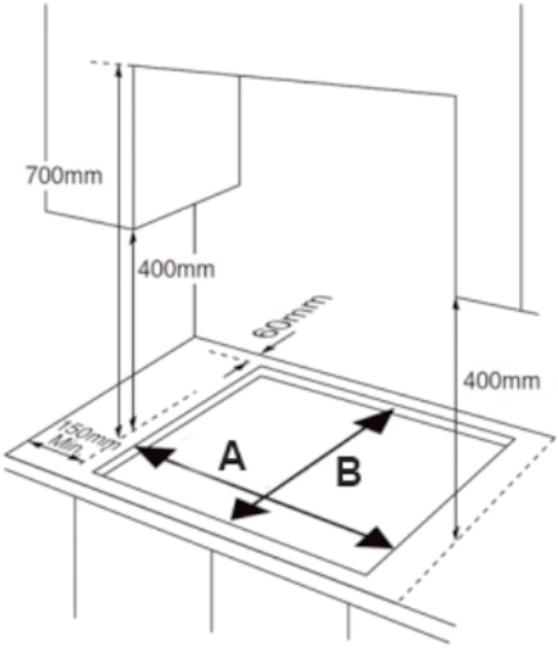


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

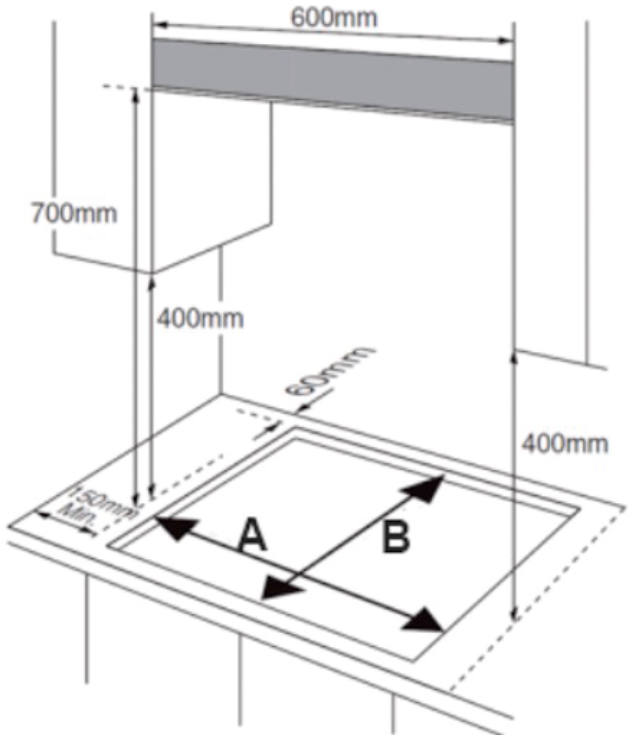


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

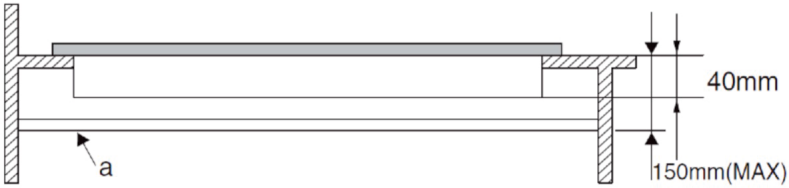


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

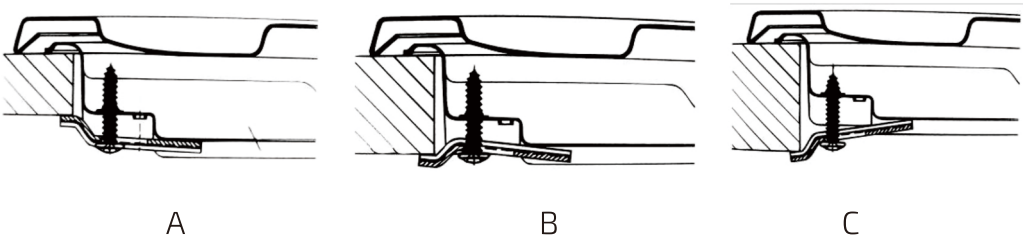


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

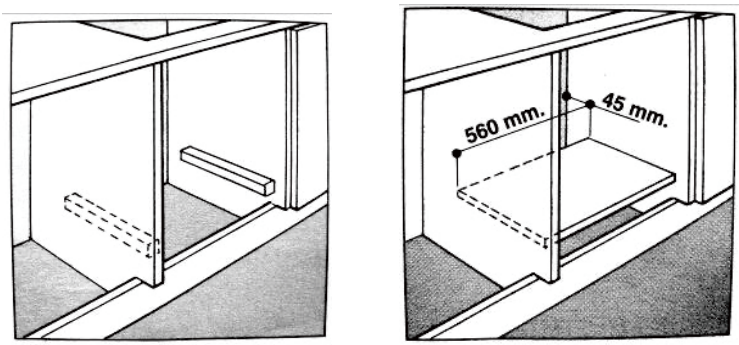


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

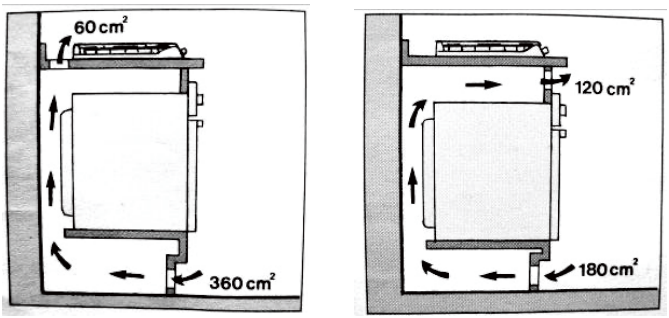


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

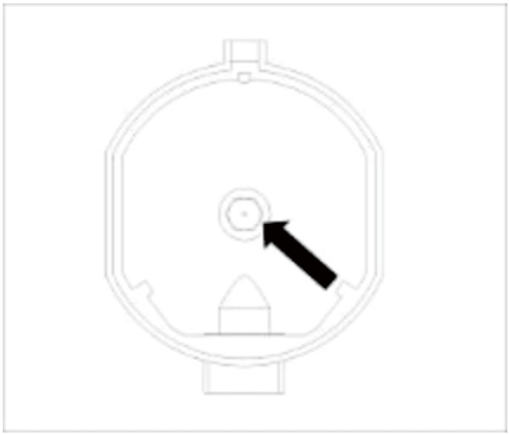


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

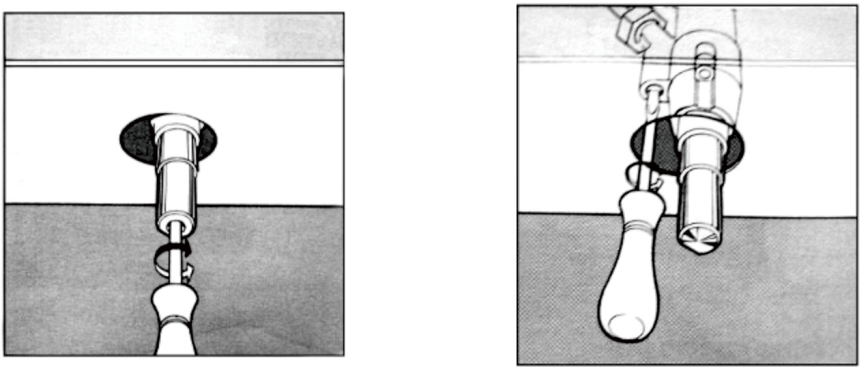


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

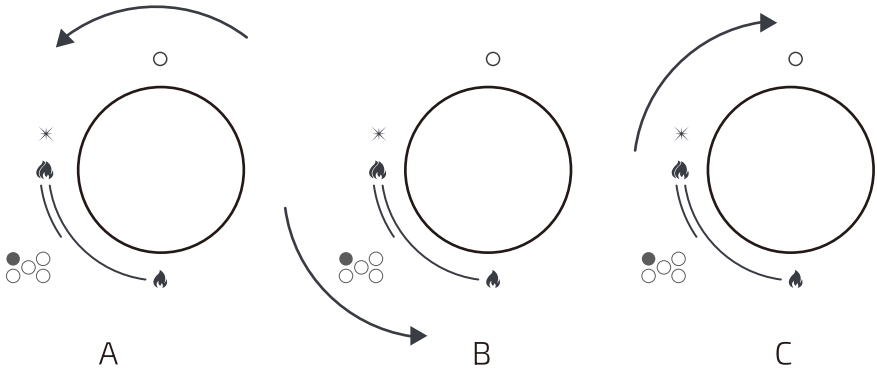


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15

www.cecotec.es

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



