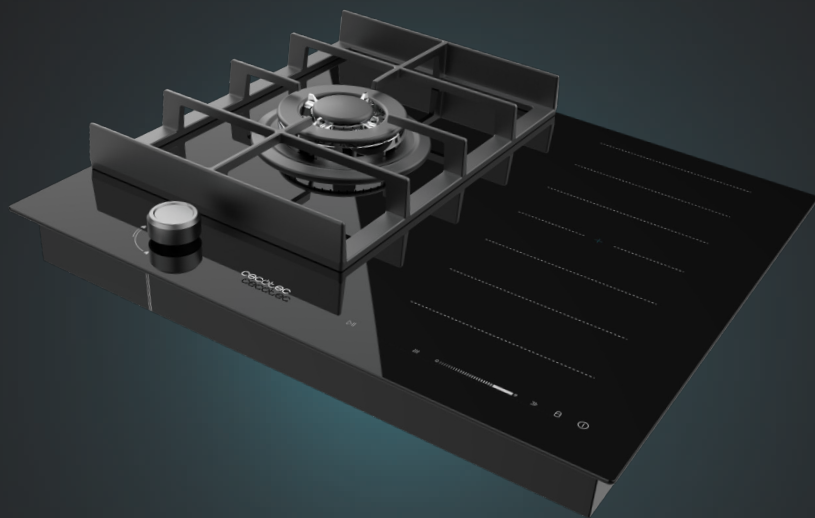


cecotec

BOLERO SQUAD GI 3500 HYBRID FULLFLEX

Placa combinada de gas e inducción / Mixed induction and 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'istruccions
Használati útmutató
ناميل عتلا ليلد

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	5
2. Antes de usar	5
3. Instalación	5
4. Funcionamiento	14
5. Limpieza y mantenimiento	19
6. Resolución de problemas	20
7. Especificaciones técnicas	23

INDEX

1. Parts and components	26
2. Before use	26
3. Installation	26
4. Operation	34
5. Cleaning and maintenance	39
6. Problem solving	40
7. Technical specifications	43

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	46
2. Avant utilisation	46
3. Installation	46
4. Fonctionnement	55
5. Nettoyage et entretien	60
6. Résolution de problèmes	61
7. Spécifications techniques	63

INHALT

1. Teile und Komponenten	67
2. Vor dem Gebrauch	67
3. Montage	67
4. Bedienung	76
5. Reinigung und Wartung	81
6. Problembehebung	82
7. Technische Spezifikationen	85

INDICE

1. Parti e componenti	88
2. Prima dell'uso	88
3. Installazione	88
4. Funzionamento	96
5. Pulizia e manutenzione	101
6. Risoluzione dei problemi	102
7. Specifiche tecniche	105

ÍNDICE

1. Peças e componentes	108
2. Antes de usar	108
3. Instalação	108
4. Funcionamento	116
5. Limpeza e manutenção	121
6. Resolução de problemas	122
7. Especificações técnicas	125

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	128
2. Vóór u het apparaat gebruikt	128
3. Installatie	128
4. Werking	136
5. Schoonmaak en onderhoud	141
6. Probleemoplossing	142
7. Technische specificaties	145

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	148
2. Przed użyciem	148
3. Instalacja	148
4. Funkcjonowanie	156
5. Czyszczenie i konserwacja	161
6. Rozwiązywanie problemów	162
7. Dane techniczne	165

OBSAH

1. Dily a součásti	168
2. Před použitím	168
3. Instalace	168
4. Provoz	176
5. Čištění a údržba	181
6. Řešení problémů	182
7. Technické specifikace	185

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	188
2. Kullanmadan önce	188
3. Kurulum	188
4. Kullanım	196
5. Temizlik ve bakım	200
6. Sorun Giderme	202
7. Teknik bilgiler	204

TARTALOMJEGYZÉK

1. Alkatrészek és alkatrészek	207
2. Használat előtt	207
3. Telepítés	207
4. Működés	215
5. Tisztítás és karbantartás	220
6. Problémamegoldás	221
7. Műszaki előírások	224

INDEX

1. Peces i components	227
2. Abans de fer servir	227
3. Instal·lació	227
4. Funcionament	235
5. Neteja i manteniment	240
6. Resolució de problemes	241
7. Especificacions tècniques	244

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	247
2. Πριν από τη χρήση	247
3. Εγκατάσταση	247
4. Λειτουργία	254
5. Καθαρισμός και συντήρηση	259
6. Επίλυση προβλημάτων	260
7. Τεχνικές προδιαγραφές	262

سرفه

1. تانوكمل او ءازج آلا	265
2. مادخس اال لبق	265
3. تيبيئتلا	265
4. لي غيئتلا	271
5. قنايصل او فيظنتلا	274
6. تاللكشمل ل ح	275
7. فينفل تافصاوملا	277

NOTA

EU01 100498 BOLERO SQUAD GI 3500 HYBRID FULLFLEX

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.

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

CAT • La codificació d'aquest manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'electrodomèstic.

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

ز. اه ج. اب قص. اخ. ال. ا. ي. ج. م. ر. ب. ل. ا. ت. ا. م. ي. ل. ع. ت. ل. ا. ت. ا. ر. ي. غ. ت. م. ع. ي. م. ج. ع. ل. ع. ق. ب. ط. ن. ي. و. ا. م. ا. ع. ل. ي. ل. د. ل. ا. • ي. ب. ر. ع.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1.

1. Quemador wok de triple corona de 3,4 kW
2. Zona de cocción superior de Ø 180 mm (2000-2300 W)
3. Zona de cocción inferior de Ø 180 mm (1500-1800 W)
4. Panel de control de la placa de inducción
5. Bujía de encendido (sólo en algunos modelos)
6. Sistema de seguridad termopar (solo 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. Mando de control del quemador
8. Zona FullFlex (2500-2800 W)

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Placa mixta
- Manual de instrucciones
- Accesorios de montaje (según modelo)

3. INSTALACIÓN

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

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.

Leyenda Figura 2:

1. A través de una chimenea o conducto de salida.
 2. 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 m³/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 cm². 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 cm². (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:

1. Habitación contigua.
2. Conductos de ventilación para evacuar los gases de combustión.

Leyenda Figura 4:

1. Habitación que ha de ventilarse.
 2. Ampliación de la distancia de ventilación entre la ventana y el suelo
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 junto a 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:

- 1. Campana extractora
- 2. Min. 650 mm con campana; min. 700 mm sin campana
- 4. Si la placa se instala debajo de un armario, este debe estar a una distancia mínima de 700 mm de la encimera (Fig. 6).

Leyenda Figura 6:

- 1. Distancia requerida para la instalación de la placa sin campana extractora.
- 2. Distancia requerida para la instalación de la placa debajo de una campana extractora.
- 3. Posición del gancho para una encimera de 20 mm de grosor.
- 4. Posición del gancho para una encimera de 30 mm de grosor.
- 5. Posición del gancho para una encimera de 40 mm de grosor.

Medidas de instalación	A (mm)	B (mm)
	560	480

- 5. 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. En cambio, si la placa se instala 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. 7).

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.

- La distancia entre la parte inferior de la placa y el tablero debe respetar las dimensiones indicadas en la figura (mín. 50 mm).

- Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y facilitar la salida de aire, deje un espacio mínimo de 20 mm entre la placa y la encimera (Fig. 8).

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 natural 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 «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 °C 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.

*Los colores podrían variar según el modelo.

Tabla 1: Especificaciones de los quemadores e inyectores
Adaptación de la placa de gas según el tipo de gas

	Gas natural G20		Butano G30	
Quemador	Carga térmica (kW)	Inyector 1/100 (mm)	Carga térmica (kW)	Inyector 1/100 (mm)
Auxiliar	1	71	1	52
Semirrápido	1,80	97	1,80	67
Rápido	2,40	110	2,40	77

Wok de triple corona	3,40	125	3,40	93
Presión de suministro	20 mbar		30 mbar	

A 15 °C y 1013 mbar – gas seco

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

Sustitución del inyector del quemador: afloje el inyector con una herramienta adecuada (Figura 9).

Coloque el nuevo inyector en el quemador según el tipo de gas utilizado (consulte la tabla 1).

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. 7) para regular la llama.	Gire el tornillo de ajuste (Fig. 7) 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 mínima.

Retire el mando y ajuste la llama con un destornillador pequeño. (Fig. 10)

Para comprobar si la llama ha alcanzado la intensidad deseada, encienda el quemador a la posición máxima durante 10 minutos. A continuación, gire el mando hasta la posición 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 (Fig. 11).

Leyenda Figura 11:

- 1. Llama larga (potencia máxima)
- 2. Llama corta (potencia mínima)
- 3. Apagado

Consulte la figura 11 para conocer las distintas posiciones de funcionamiento (selección del tamaño de la llama). Al iniciar la cocción, gire el mando hasta la posición máxima para activar la llama larga. De esta forma, el recipiente se calentará más rápidamente. A continuación, gire el mando hasta la posición mínima para activar la llama corta y mantener la cocción. Se recomienda ajustar el tamaño de la llama de manera progresiva.

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} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2HS3B/P} II₂ELWLS3B/P
II₂ELL₃B/

Quemador	Tipo de gas	Presión de suministro	Diámetro del inyector	Carga térmica nominal				Carga térmica reducida	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliar	Gas natural G20	20	71	—	95	1	860	0,40	344
		30	52	72,6	—	1	860	0,40	344
	Butano G30	37	47	72,6	—	1	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1	860	0,40	344
Semirrápido	Gas natural G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
		30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
	Butano G30	37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Rápido	Gas natural G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
		30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
	Butano G30	37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Wok de triple corona	Gas natural G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
		30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
	Butano G30	37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

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
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
I12E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
I12HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
I12ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
I12ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Esta placa de gas cumple las siguientes directivas de la Comunidad Económica 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.
- Reglamento (UE) 2016/426.
- Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE.
- Directiva 2014/30/UE del Consejo de la CE.

4. FUNCIONAMIENTO

1. Placa de gas

La potencia del quemador de gas 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 bujía 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 el 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 el quemador

Gire el mando correspondiente en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición «».

Recipientes aptos para quemadores de gas

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

- Utilice utensilios con un tamaño adecuado para cada quemador (consulte la tabla).

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

2. Placa de inducción

Advertencia: Las zonas de cocción por inducción no se encenderán si el tamaño del recipiente no es adecuado. Utilice únicamente recipientes que tengan el símbolo de inducción. Coloque el recipiente en la zona de cocción deseada antes de encender la placa.

Recipientes aptos para inducción

Para comprobar si un utensilio es apto para inducción, basta con usar un imán. Si el imán se pega a la base, significa que es adecuado.

- Los recipientes de cocina fabricados con los siguientes materiales no son aptos para inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Utilice recipientes de base plana, de lo contrario, la superficie del cristal podría rayarse.
- Para evitar daños permanentes en la placa de inducción, asegúrese de que el recipiente no esté deformado.
- No coloque el recipiente sobre el panel de control cuando todavía esté caliente. Esto podría dañarlo.
- El diámetro de la base de los utensilios debe ser de al menos 10 cm.

Panel de control (Fig. 12)

1. Indicador de la zona de cocción superior 180 mm (d) 2000/2300 W (Booster)
2. Indicador de la zona de inferior 180 mm (d) 1500/1800 W (Booster)
3. Indicador de la zona FullFlex 2500/2800 W (Booster)
4. Función Pausa 8
5. Temporizador
6. Función Mantener caliente (Keep Warm)
7. Control deslizante de ajuste del nivel de potencia/temporizador

8. Función "Booster"
9. Función Bloqueo para niños
10. Icono táctil de encendido/apagado (ON/OFF)

Encender y apagar la placa de inducción

Para encender la placa de inducción, mantenga pulsado el icono táctil de encendido/apagado durante unos segundos hasta que los indicadores de las zonas de cocción se iluminen (Fig. 13).

Ajustar el nivel de potencia

Una vez encendida la placa de inducción, coloque el recipiente en la zona de cocción deseada. A continuación, pulse el icono táctil correspondiente y el indicador de la zona de cocción seleccionada parpadeará. Para ajustar el nivel de potencia, basta con deslizar el dedo sobre el control deslizante.

Bloqueo para niños

- Esta función permite bloquear el panel de control para evitar que los niños enciendan accidentalmente la placa de inducción.
- Para activar esta función y bloquear los controles, pulse el icono táctil correspondiente y el visualizador del temporizador mostrará «Lo».
- Para desactivar el bloqueo para niños, encienda la placa de inducción y mantenga pulsado el icono táctil correspondiente durante unos segundos.

El visualizador del temporizador dejará de mostrar «Lo» y podrá utilizar el panel de control con normalidad.

Temporizador

- El temporizador permite ajustar el tiempo de cocción hasta un máximo de 99 minutos en todas las zonas de cocción.
- Seleccione la zona de cocción en la que desee activar el temporizador. A continuación, pulse el icono táctil correspondiente. El visualizador del temporizador mostrará «10» y el «0» empezará a parpadear. Utilice el control deslizante para ajustar el tiempo de cocción.
- Vuelva a pulsar el icono táctil del temporizador, el «1» empezará a parpadear y podrá ajustar el tiempo de cocción utilizando el control deslizante.
- La cuenta atrás comenzará pasados unos segundos.
- Una vez transcurrido el tiempo programado, la placa de inducción emitirá una señal acústica y la zona de cocción temporizada se apagará automáticamente.
- Para desactivar el temporizador, seleccione la zona de cocción temporizada y pulse el icono táctil correspondiente. A continuación, ajuste el tiempo de cocción a «00» mediante el control deslizante.

Función "Booster"

- Para activar esta función, seleccione la zona de cocción deseada y, a continuación, pulse el icono táctil correspondiente. Una vez activada la función, el indicador de la zona de cocción seleccionada mostrará «b» y la función Booster aplicará la potencia máxima.
- Función Mantener caliente
- Esta función establece automáticamente un nivel de potencia adecuado para mantener calientes alimentos ya cocinados. Para activarla, seleccione la zona de cocción deseada y, a continuación, pulse el icono táctil correspondiente. Una vez activada la función, el indicador de la zona de cocción seleccionada mostrará «c».

Función Pausa

- Para detener el proceso de cocción y mantener los ajustes seleccionados, pulse el icono táctil de pausa. Los indicadores de todas las zonas de cocción mostrarán «P» y dejarán de calentar.
- Cuando la función esté activada, solo podrá utilizar los iconos táctiles de pausa, encendido/apagado y bloqueo para niños.
- Vuelva a pulsar el icono táctil de pausa para reanudar el proceso de cocción con los ajustes previos.

Zona FullFlex

- Puede utilizarse como zona de cocción individual o como dos zonas diferentes, según sus necesidades.
- Está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Si la zona FullFlex se utiliza como una única zona de cocción, se puede mover el utensilio de cocción de una zona a otra manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona donde se colocó originalmente el utensilio (esta zona se apagará automáticamente).
- Si usa esta zona como zona de cocción individual, asegúrese de colocar el utensilio en el centro.

Ejemplos de cómo colocar y no colocar los utensilios (Fig. 14).

Protección contra desbordamiento

Si se derrama algún líquido sobre el panel de control mientras la placa de inducción esté en funcionamiento, esta se apagará automáticamente pasados 10 segundos.

Apagado automático de seguridad

La placa de inducción se apagará automáticamente si no se ajusta el tiempo de cocción, si se ha olvidado de apagarla o cuando no la esté utilizando. Los tiempos de funcionamiento por defecto para distintos niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

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

Indicadores del panel de control

Indicador de calor residual

- La placa de inducción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción.
- Este indicador permite saber cuándo la zona de cocción aún está caliente.
- Cuando el visualizador muestre , significa que la zona de cocción aún está caliente.
- Si el indicador de calor residual de una zona de cocción determinada está encendido, esa zona puede utilizarse, por ejemplo, para mantener caliente la comida o seguir cocinando con el calor residual.
- Cuando la zona de cocción se enfríe, el indicador se apagará.

Indicador de recipiente no detectado

- El símbolo  aparecerá en el visualizador cuando utilice un utensilio no apto para inducción, este no esté colocado correctamente o su base no tenga el diámetro adecuado. Si tarda más de 120 segundos en colocar el recipiente, la placa de inducción se apagará automáticamente.

Consejos prácticos

Utensilios apropiados

Para obtener un mejor rendimiento, siga estas indicaciones:

- Utilice el utensilio de cocina adecuado para cada zona de cocción (consulte la tabla).
- Utilice siempre utensilios de cocina con fondo plano y manténgalos tapados.
- Cuando el contenido empiece a hervir, gire el mando hasta la posición de potencia mínima.

Quegador	Ø Diámetro del utensilio (cm)
Quegador auxiliar	10-14
Quegador semirrápido	16-20
Quegador rápido	22-24
Quegador wok de triple corona	24-26
Zona de cocción por inducción de Ø 180 mm	10-20
Zona de cocción FullFlex	10~20 x 25~40

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de la placa de inducción

- No utilice vaporetas para limpiar la placa de inducción.
- Antes de limpiarla, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y de que no aparezca el indicador de calor residual ("H").

Advertencia: No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su uso podría rayar la superficie del cristal.

- Después de cada uso, deje que la placa se enfríe y límpiela para eliminar los restos de comida y las manchas.
- Retire inmediatamente cualquier resto de sal o azúcar, ya que podrían rayar la superficie del cristal.
- Limpie la placa de inducción con un paño suave, papel de cocina o producto de limpieza específico (siga las instrucciones del fabricante).

Limpieza de la placa de gas

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 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 después de cada uso. Asegúrese de eliminar los restos de comida incrustados.
- La bujía 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 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 debe limpiarse regularmente con agua tibia y productos de limpieza no corrosivos.
- 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.

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

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. 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 spray. Puede utilizar una rasqueta adecuada NO incluida (Fig. 15).

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 sólo 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.

- Compruebe que no se haya producido un corte del suministro eléctrico.
- Después de limpiar la placa, asegúrese de secarla bien.
- Si, cuando la placa está encendida, aparece un código de error en la pantalla, consulte la tabla que se muestra a continuación.
- Si la placa no se puede apagar mediante el icono táctil de encendido/apagado, desconéctela de la red eléctrica.

Placa de inducción

Las zonas de cocción están sucias.

Compruebe que no haya restos de comida quemados. Asegúrese de limpiar la placa de inducción después de cada uso.

El indicador de calor residual no se enciende.

Si la zona de cocción está lo suficientemente caliente y el indicador de calor residual no se enciende, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

Códigos de error

Código de error	Causa	Solución
	Recipiente no detectado	Coloque el recipiente en la zona de cocción deseada.
E0	Error de alimentación eléctrica	Compruebe la conexión o desconecte la alimentación eléctrica. Sustituya la placa de alimentación.
EA	Error de alimentación eléctrica	Compruebe la conexión o desconecte la alimentación eléctrica. Sustituya la placa de alimentación.
E1	Tensión alta	Compruebe que no se haya producido un corte en el suministro eléctrico. Vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica.
E2	Tensión baja	Compruebe que no se haya producido un corte en el suministro eléctrico. Vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica.
E3/E4	Sobrecalentamiento	Deje que la placa de inducción se enfríe y vuelva a encenderla de nuevo.
F3/F5 F9/FA	Error del sensor de temperatura (circuito en corto o abierto)	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

Ruidos emitidos por la placa de inducción

- Durante la cocción, es normal que la placa de inducción emita ruidos, como silbidos o crujidos. Muchos de estos ruidos se producen al utilizar utensilios con bases no planas o compuestos por diferentes materiales superpuestos.
- Estos ruidos varían en función de los recipientes utilizados y de la cantidad de alimentos cocinados, y no indican ninguna avería.
- Además, la placa de inducción está equipada con un ventilador interno que se activa durante la cocción. Este ventilador seguirá en funcionamiento después de apagar la placa de inducción para controlar la temperatura.
- Este ruido es completamente normal y forma parte de la tecnología de inducción.

Placa de gas

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 potencia mínima.

Compruebe que:

- Los orificios de gas del quemador no están obstruidos.
- No haya corrientes de aire alrededor del quemador.
- Haya girado correctamente el mando hasta la posición 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 de la zona de cocción.

Placa de gas

El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.

Compruebe que:

- Los orificios para el gas del quemador no estén obstruidos.
- Todas las piezas móviles de los quemadores estén correctamente fijadas.
- No haya corrientes de aire alrededor del quemador.

La llama se apaga al soltar el mando.

Compruebe que:

- Presiona el mando hasta el fondo.
- Mantiene presionado el mando el tiempo suficiente para activar el termopar.
- El orificio del sistema de seguridad termopar no esté obstruido.

La llama se apaga al girar el mando a la potencia mínima.

Compruebe que:

- Los orificios de gas del quemador no estén obstruidos.
- No haya corrientes de aire alrededor del quemador.
- Haya girado correctamente el mando hasta la posición mínima.

El utensilio no se mantiene estable sobre la placa.

Compruebe que:

- El fondo del utensilio sea completamente plano.
- El utensilio esté correctamente centrado en el quemador.
- La parrilla no esté invertida.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: EU01_100498

Producto: Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex

Tablas ERP

Tipo de producto	Placa de gas encastrable con placa de inducción	 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, 3,5 kW Protección eléctrica Clase I	

Referencia	EU01_100498			
Tipo de gas	G20 @ 20mbar			
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
EE quemador	54,5%	N/A	N/A	N/A
EE placa de gas	54,5%			

La placa de gas está configurada 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.

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex		
Tipo de placa de cocina	Placa de gas encastrable con placa de inducción		
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		2	
Zona 1	Zona superior derecha		
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)	Zonas de cocción por inducción y zonas de cocción		
	Símbolo	Valor	Unidad
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeando a la fracción de 5 mm más cercana	Ø	180	mm
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L	-	mm
	W	-	
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg	EC _{cocción eléctrica}	192,7	Wh/Kg

Zona 1	Zona inferior derecha		
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)	Zonas de cocción por inducción y zonas de cocción		
	Símbolo	Valor	Unidad
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeando a la fracción de 5 mm más cercana	Ø	180	mm
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L	-	mm
	W	-	
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg	EC _{cocción eléctrica}	192,4	Wh/Kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg	EC _{placa eléctrica}	192,6	Wh/kg

Si no hay ninguna zona de cocción (inducción) en funcionamiento, la placa se apagará automáticamente pasado 1 minuto*. El consumo de energía en modo apagado es inferior a 0,48 W.

*Sin realizar ninguna operación en el panel de control.

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

1. PARTS AND COMPONENTS

Figure 1.

1. 3.4 kW triple-crown wok burner
2. Upper cooking zone Ø 180 mm (2000-2300 W)
3. Lower cooking zone Ø 180 mm (1500-1800 W)
4. Induction hob control panel
5. Spark plug (some models only)
6. Thermocouple safety system (only on some models): activates if the burner flame is accidentally extinguished (by spillage, draught, etc.), automatically cutting off the gas supply.
7. Burner control knob
8. FullFlex Zone (2500-2800 W)

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance has packaging designed to protect it during transport. Remove the appliance from its box and remove all packaging material. You can store the original box and other packaging in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, be sure to recycle all items properly.
- Make sure that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or not in good condition, please contact the official Cecotec Technical Service immediately.

Contents of the box

- Appliance
- Instruction manual
- Mounting accessories (depending on model)

3. INSTALLATION

Warning: The following instructions are for use by a qualified technician. Disconnect the power supply before performing any cleaning or maintenance work.

Placement of the gas hob

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

1. Ensure that the room is fitted with a mechanical ventilation device (extractor hood) that allows smoke and combustion gases to escape to the outside.

Legend Figure 2:

1. Through a chimney or flue.
 2. Directly to the outside.
2. Ensure that the installation site allows fresh air circulation and fresh air intake. A minimum air flow rate of 2 m³/h per kW of installed gas power is required. The air will enter through an external duct with a diameter of at least 100 cm². Make sure it is not obstructed. For models without a thermocouple safety system, the room must be fitted with a ventilation duct with twice the diameter. (Fig. 3) Alternatively, the room can be ventilated indirectly via adjoining rooms (with ventilation ducts leading to the outside). If the above requirements are not met, there is a risk of fire (Fig. 4).

Legend Figure 3:

1. Adjoining room.
2. Ventilation ducts to evacuate combustion gases.

Legend Figure 4:

1. Room to be ventilated.
 2. Extending the ventilation distance between the window and the ground
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 places where there is no good ventilation. Rooms where LPG tanks are installed must be ventilated to the outside to prevent gas leakage.

Therefore, these tanks should not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (basements, etc.). It is recommended to keep only the currently operating tank in the room and to ensure that it is not near any heat source (furnaces, fireplaces, cookers, etc.).

Gas hob fitting

The gas hob is designed with an overheating protection device, so the appliance can be installed next to worktops. However, make sure that the height of the worktops does not exceed the height of the hob.

For proper installation, the following precautions should 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 height of the worktop must be placed

at least 110 mm away from the edge of the hob.

3. Cabinets near the cooker hood must have a minimum height of 420 mm above the worktop (Fig. 5).

Legend Figure 5:

1. Extractor Hood
 2. min 650 with extractor hood; min 700 without hood.
4. If the hob is installed under a cabinet, the cabinet must be at least 700 mm away from the worktop (Fig. 6).

Legend Figure 6:

1. Distance required for the installation of the hob without extractor hood.
2. Distance required for the installation of the plate under a cooker hood.
3. Hook position for a 20 mm thick worktop.
4. Hook position for a 30 mm thick worktop.
5. Hook position for a 40 mm thick worktop.

Installation dimensions	A (mm)	B (mm)
	560	480

5. If the gas hob is not installed on a built-in oven, a wooden panel must be inserted to insulate it. This panel must be placed at a minimum distance of 20 mm from the bottom of the hob. On the other hand, if the hob is installed on a built-in oven, the oven must be placed on two wooden strips. If it is placed on a board, remember to leave a space of at least 45 x 560 mm between the board and the back of the oven (Fig. 7).

When installing the hob on an unventilated built-in oven, make sure that it has air inlets and outlets to adequately ventilate the inside of the unit.

- The distance between the bottom of the plate and the board must comply with the dimensions shown in the figure (min. 50 mm).
- To ensure correct operation of the appliance and to allow air to escape, leave a minimum gap of 20 mm between the hob and the worktop (Fig. 8).

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 cock to isolate the supply to the hob and facilitate its subsequent removal or maintenance. The connection of the hob to the natural gas or LPG network must be carried out in accordance with current regulations and only after checking that it can be adapted to the type of gas to be used. If this is not the case, follow the instructions indicated in the section "Adaptation to different types of gas". In the case of LPG tank connection, use pressure regulators that comply with the regulations in force.

Important: For correct regulation of gas use and longer hob life, ensure that the gas pressure is set to the values indicated in the table "Burner and nozzle specifications".

Connection with rigid pipe (copper or steel)

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

Connection with a metal hose

- Use a 1/2" threaded elbow to connect the gas plate to the pipe. Only use pipes and sealing gaskets that comply with current regulations. The maximum length of the flexible hoses must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, make sure that the metal hose does not touch any moving parts and is not crushed.

Tightness check

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

Electrical connection

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

In the case of installation on a built-in oven, the electrical connections of the hob and the oven must be separate, not only for safety, but also for convenience when removing them in the future.

Electrical connection of the gas hob

Connect the power supply cable to a standard socket compatible with the wattage indicated on the rating plate or connect it directly to the mains. In the latter case, a single-pole switch must be fitted 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 in such a way that it never reaches a temperature of more than 50°C with respect to the ambient 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 is provided with an earthing system that complies with current regulations.
- The plug or switch is easily accessible.

The wires of the main cable are colour coded as follows:

Green/Yellow = Earth

Blue = Neutral

Brown = Phase

In case the colours of the wires do not match the colours of the terminals of your plug:

- Connect the green/yellow wire to the "E" terminal,  or green or green and yellow.
- Connect the brown wire to the "L" or red terminal.
- Connect the blue wire to the "N" or black terminal.

*Colours may vary depending on the model.

Table 1: Burner and injector specifications
Adaptation of the gas hob according to the gas type

	Natural gas G20		Butane G30	
Burner	Thermal load (kW)	Injector 1/100 (mm)	Thermal load (kW)	Injector 1/100 (mm)
Auxiliary	1	71	1	52
Semi-fast	1,80	97	1,80	67
Quick	2,40	110	2,40	77
Triple crown wok	3,40	125	3,40	93
Supply pressure	20 mbar		30 mbar	

At 15 °C and 1013 mbar - dry gas

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

Replacing the burner injector: Loosen the injector with a suitable tool (Figure 9).

Fit the new injector on the burner according to the type of gas used (see table 1).

Note: After adapting the hob connection to another type of gas, be sure to place a label on the appliance containing this information.

Table 2: Change of gas type
Gas flow regulation via the valve

Burner	Call	Switching from LPG to natural gas	Switching from natural gas to LPG
Burners	Long flame	Replace the injector of the burner according to the instructions in Table 1.	Replace the injector of the burner according to the instructions in Table 1.
	Short call	Turn the adjusting screw (Fig. 7) to regulate the flame.	Turn the adjusting screw (Fig. 7) to regulate the flame.

Valve and gas flow adjustment

To adjust the gas valve and regulate the flame, first turn the control knob to the minimum position.

Remove the knob and adjust the flame with a small screwdriver (Fig. 10).

To check whether the flame has reached the desired intensity, light the burner at the maximum position for 10 minutes. Then turn the knob to the minimum position. The flame should not go out or move towards the injector. If this happens, readjust the gas valve.

Flame selection

If combustion is taking place efficiently, the colour of the flame should be deep blue on the outside and slightly lighter on the inside. The size of the flame depends on the position of the corresponding knob (Fig. 11).

Legend Figure 11:

1. Long flame (maximum power)
2. Short flame (minimum power)
3. Shutdown

See figure 11 for the different operating positions (flame size selection). When cooking starts, turn the knob to the maximum position to activate the long flame. This will heat the pan more quickly. Then turn the knob to the minimum position to activate the short flame and maintain cooking. It is recommended to adjust the flame size progressively.

Please observe the following energy saving tips:

- Use the plate correctly.
- Choose the right burner for the size of the vessel.
- Use appropriate cooking utensils.

- Up to 60% of energy is saved when using suitable cooking utensils.
- Up to 60% of energy is saved when the hob is used correctly and the right flame size is chosen.
- In order for the hob to operate efficiently and consume less energy, it is essential to keep the burners clean (especially the flame openings and nozzles).

Table 3: Adaptation to different types of gas

Equipment class: I_{2E} I_{2E} I_{2E+} I_(2L) I_(2HS) I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_(3B/P) I_(3B/P) I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_(2H53B/P) II₂ ELWLS3B/P II₂ ELL₃B/

Burner	Type of gas	Supply pressure	Injector diameter	Rated thermal load				Reduced thermal load	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliary	Natural gas G20	20	71	-	95	1	860	0,40	344
	Butane G30	30	52	72,6	-	1	860	0,40	344
		37	47	72,6	-	1	860	0,40	344
		50	45	72,6	-	1	860	0,40	344
Semi-fas	Natural gas G20	20	97	-	171	1,8	1548	0,60	516
	Butane G30	30	67	130,8	-	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	-	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	-	1,8	1548	0,60	516
Quick	Natural gas G20	20	110	-	228	2,4	2064	0,90	774
	Butane G30	30	77	174	-	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	-	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	-	2,4	2064	0,90	774

Triple crown wok	Natural gas G20	20	125	-	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butane G30	30	93	247	-	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	-	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	247	-	3,4	2924	1,50	1290

Table 4: Gas supply and ranking by country

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, 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
I12E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO

I12HS3B/P	G20/G25 1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
I12ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
I12ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

This gas hob complies with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (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 (appliances burning gaseous fuels) and subsequent amendments.
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments.
- Regulation (EU) 2016/426.
- Low Voltage Directive 2014/35/EU.
- EC Council Directive 2014/30/EU.

4. OPERATION

1. Gas hob

The output of the gas burner can be adjusted with the corresponding control knob using one of the following settings:

- Shutdown
- ★ Maximum power
- ◊ Minimum power

On models with thermocouple safety system

Press and turn the knob to light the burner. Hold it firmly for about 6 seconds after the flame has ignited.

On models with spark plug

First press the electronic ignition button, identified by the symbol , then press the corresponding knob and turn it counterclockwise to the maximum power position.

Lighting the burner

Press the corresponding knob and turn it anticlockwise to the maximum power position. Keep it pressed until sparks are produced and the burner flame ignites.

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

Switching off the burner

Turn the corresponding knob clockwise to the "-" position.

Containers suitable for gas burners

To save energy and avoid damage, please follow the instructions below:

- Use utensils of a suitable size for each burner (see table). Make sure that the flame does not touch the sides of the pan.
- Use flat-bottomed utensils and be sure to always cook with the lid on.
- The recommended cooking settings (maximum, medium or minimum power) depend on the use and type of food, as well as the material of the containers used.

Burner	Ø Diameter of utensil (cm)
Auxiliary burner	10-14
Semi-fast burner	16-20
Fast burner	22-24
Triple crown wok burner	24-26

2. Induction hob

Warning: Induction cooking zones will not light up if the pot size is not suitable. Only use pots with the induction symbol. Place the pan on the desired cooking zone before switching on the hob.

Induction-safe vessels

To check whether a cookware is suitable for induction, simply use a magnet. If the magnet sticks to the base, it means it is suitable.

- Cookware made of the following materials is not suitable for induction: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.
- Use containers with a flat base, otherwise the surface of the glass may become scratched.

- To avoid permanent damage to the induction hob, make sure that the pan is not deformed.
- Do not place the container on the control panel when it is still hot. This could damage it.
- The diameter of the base of the utensils must be at least 10 cm.

Control panel (Fig. 12)

1. Upper cooking zone indicator 180 mm (d) 2000/2300 W (Booster)
2. Lower zone indicator 180 mm (d) 1500/1800 W (Booster)
3. FullFlex 2500/2800 W zone indicator (Booster)
4. Pause function 8
5. Timer
6. Keep Warm function
7. Power level/timer adjustment slide control
8. Booster function
9. Child lock function
10. ON/OFF touch icon

Switching the induction hob on and off

To switch on the induction hob, press and hold the On/Off touch icon for a few seconds until the cooking zone indicators light up (Fig. 13).

Adjusting the power level

Once the induction hob has been switched on, place the pan on the desired cooking zone.

Then press the corresponding touch icon and the indicator for the selected cooking zone will flash. To adjust the power level, simply slide your finger over the slider.

Child Lock

- This function allows you to lock the control panel to prevent children from accidentally switching on the induction hob.
- To activate this function and lock the controls, press the corresponding touch icon and the timer display will show "Lo".
- To deactivate the child lock, switch on the induction hob and press and hold the corresponding touch icon for a few seconds.

The timer display will stop showing "Lo" and you will be able to use the control panel normally.

Timer

- The timer allows you to set the cooking time up to a maximum of 99 minutes on all cooking zones.
- Select the cooking zone in which you want to activate the timer. Then press the corresponding touch icon. The timer display will show "10" and the "0" will start flashing.

Use the slider to adjust the cooking time.

- Press the timer touch icon again, the "1" will start flashing and you can adjust the cooking time using the slider.
- The countdown will start after a few seconds.
- Once the programmed time has elapsed, the induction hob will emit an acoustic signal and the timed cooking zone will switch off automatically.
- To deactivate the timer, select the timed cooking zone and press the corresponding touch icon. Then set the cooking time to "00" using the slider.

Booster function

- To activate this function, select the desired cooking zone and then press the corresponding touch icon. Once the function is activated, the indicator of the selected cooking zone will show "b" and the Booster function will apply the maximum power.
- Keep warm function
- This function automatically sets a suitable power level to keep cooked food warm. To activate it, select the desired cooking zone and then press the corresponding touch icon. Once the function is activated, the indicator of the selected cooking zone will show "c".

Pause function

- To stop the cooking process and keep the selected settings, press the pause touch icon. The indicators of all cooking zones will show "P" and stop heating.
- When the function is activated, you can only use the touch icons for pause, on/off and child lock.
- Press the pause touch icon again to resume the cooking process with the previous settings.

FullFlex Zone

- It can be used as a single cooking zone or as two different zones, depending on your needs.
- It consists of two independent inductors which can be controlled separately. If the FullFlex zone is used as a single cooking zone, the cookware can be moved from one zone to another while maintaining the same power level as the zone where the cookware was originally placed (this zone will automatically switch off).
- If you use this zone as an individual cooking zone, be sure to place the utensil in the centre.

Examples of how to place and not to place utensils (Fig. 14).

Overflow protection

If any liquid is spilled on the control panel while the induction hob is in operation, the induction hob will automatically switch off after 10 seconds.

Automatic safety shutdown

The induction hob will switch off automatically if the cooking time is not set, if you have forgotten to switch it off or when it is not in use. The default operating times for different power levels are shown in the table below:

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

Control panel indicators

Residual heat indicator

- The induction hob has a residual heat indicator on each cooking zone.
- This indicator lets you know when the cooking zone is still hot.
- When the display shows , this means that the cooking zone is still hot.
- If the residual heat indicator for a particular cooking zone is lit, that zone can be used, for example, to keep food warm or to continue cooking with the residual heat.
- When the cooking zone cools down, the indicator will go out.

Vessel not detected indicator

- The symbol  will appear on the display when you use a non-induction cookware, the cookware is not positioned correctly or its base is not of the correct diameter. If it takes more than 120 seconds to place the pan, the induction hob will switch off automatically.

Practical advice

Appropriate utensils

For best performance, follow these guidelines:

- Use the appropriate cookware for each cooking zone (see table).
- Always use flat-bottomed cookware and keep it covered.
- When the contents come to the boil, turn the knob to the minimum power position.

Burner	Ø Diameter of utensil (cm)
Auxiliary burner	10-14
Semi-fast burner	16-20
Fast burner	22-24
Triple crown wok burner	24-26

Induction cooking zone Ø 180 mm	10-20
FullFlex cooking zone	10~20 x 25~40

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the induction hob

- Do not use steamers to clean the induction hob.
- Before cleaning, make sure that the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.

Warning: Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use may scratch the surface of the glass.

- After each use, allow the plate to cool and clean it to remove food residues and stains.
- Remove any salt or sugar residues immediately, as they could scratch the surface of the glass.
- Clean the induction hob with a soft cloth, kitchen paper or specific cleaning product (follow the manufacturer's instructions).

Cleaning the gas hob

Before carrying out any cleaning or maintenance work, disconnect the gas hob from the mains. To prolong the service life of the gas hob, it is essential to clean it regularly. When doing so, please note the following:

- The enamelled parts and the glass surface should be cleaned with lukewarm water. Avoid using abrasive cleaning agents or corrosive substances that may damage the enamel or scratch the glass.
- The removable burner components should be washed with warm soapy water after each use. Be sure to remove any encrusted food residue.
- The automatic spark plug must be cleaned periodically with a non-metallic brush. After cleaning, make sure that ignition occurs normally.
- The surface of stainless steel and other iron parts can be damaged by contact with water with a high concentration of lime scale or corrosive cleaning products (containing phosphorus). To prolong their service life, it is recommended to rinse them with water and dry them thoroughly to eliminate the presence of drips or other liquids.
- After each use, wipe the surface of the hob with a damp cloth to remove dust or food debris. The glass surface should be cleaned regularly with warm water and non-corrosive cleaning agents.
- Allow the grills to cool slightly. Carefully remove the grills from the gas hob. Place them in the sink and remove any food or grease residue with a non-metallic brush and soapy water. Rinse the grills with water and dry them thoroughly before putting them back in place.

First remove any food or grease residues with a ceramic hob scraper (not included). While the surface is still warm, use a suitable cleaning agent and kitchen paper to clean it. Then wipe it with a damp cloth and dry it thoroughly. Remove any remaining aluminium foil or plastic and immediately remove any melted sugar or food with a high sugar content that has been smeared on the surface. Do not use steel wool pads or aggressive or abrasive cleaning agents such as spray cleaners. You can use a suitable scraper NOT included (Fig. 15).

Cleaning of gas valves

Over time, it is common for the gas valves to become clogged by a build-up of dirt (burnt grease, food residues, liquids, etc.), which can prevent the gas from escaping. To prevent this from happening, clean the burner orifices and the inside of the gas valves with a degreasing product.

Note: This procedure may only be performed by a qualified technician.

6. PROBLEM SOLVING

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

- Check that there has not been a power failure.
- After cleaning the plate, be sure to dry it thoroughly.
- If, when the board is switched on, an error code appears on the display, refer to the table below.
- If the board cannot be switched off using the on/off touch icon, disconnect it from the mains.

Induction hob

The cooking zones are dirty.

Check that there are no burnt food residues. Be sure to clean the induction hob after each use.

The residual heat indicator does not light up.

If the cooking zone is hot enough and the residual heat indicator does not light up, please contact the official Cecotec Service Centre.

Error codes

Error code	Cause	Solution
	Vessel not detected	Place the pan in the desired cooking zone.
E0	Power supply error	Check the connection or disconnect the power supply. Replace the power supply board.
EA	Power supply error	Check the connection or disconnect the power supply. Replace the power supply board.
E1	High blood pressure	Check that there has not been a power failure. Reconnect the appliance to the mains.
E2	Low voltage	Check that there has not been a power failure. Reconnect the appliance to the mains.
E3/E4	Overheating	Allow the induction hob to cool down and switch it on again.
F3/F5 F9/FA	Temperature sensor error (short or open circuit)	Please contact the official Cecotec Technical Assistance Service.

Noises emitted by the induction cooktop

- During cooking, it is normal for the induction hob to make noises such as hissing or crackling noises. Many of these noises occur when using utensils with non-flat bases or utensils made of different materials on top of each other.
- These noises vary depending on the containers used and the amount of food cooked, and do not indicate a fault.
- In addition, the induction hob is equipped with an internal fan which is activated during cooking. This fan will continue to operate after the induction hob is switched off to control the temperature.
- This noise is completely normal and is part of the induction technology.

Gas hob

Burner does not light or flame is not uniform.

Check that:

- Burner orifices are not obstructed.
- All burner parts are correctly positioned.
- No draughts around the burner.

The flame goes out when the control is released.

Check that:

- Press the control knob firmly.
- Hold down the control knob long enough. This will activate the thermocouple gas flow system.
- The orifice of the thermocouple safety system is not obstructed.

The flame is extinguished when the knob is turned to minimum power.

Check that:

- The gas orifices of the burner are not obstructed.
- No draughts around the burner.
- You have correctly turned the knob to the minimum position.

The utensil is unstable on the plate.

Check that:

- The utensil is not deformed and the base of the utensil is completely flat.
- The utensil is well positioned over the centre of the cooking zone.

Gas hob

Burner does not light or flame is not uniform.

Check that:

- The gas orifices of the burner are not obstructed.
- All moving parts of the burners are properly secured.
- No draughts around the burner.

The flame goes out when the control is released.

Check that:

- Press the knob all the way down.
- Hold down the knob long enough to activate the thermocouple.
- The orifice of the thermocouple safety system is not obstructed.

The flame is extinguished when the knob is turned to minimum power.

Check that:

- The gas orifices of the burner are not obstructed.
- No draughts around the burner.
- You have correctly turned the knob to the minimum position.

The utensil is not stable on the plate.

Check that:

- The bottom of the utensil is completely flat.

- The utensil is correctly centred on the burner.
- The grille is not inverted.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01_100498
 Product: Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex

ERP tables

Product type	Inset gas hob with induction cooktop	 PIN CODE: 2575DN33174
Class	Class 3	
Manufacturer	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - SPAIN	
Voltage/Frequency (Nominal)	AC 220-240 V, 50/60 Hz, 3,5 kW Electrical protection Class I	

Reference	EU01_100498			
Type of gas	G20 @ 20mbar			
Burner type	Wok	Quick	Semi-fast	Auxiliary
EE burner	54,5%	N/A	N/A	N/A
EE gas hob	54,5%			

The gas hob is configured to operate on natural gas and the Energy Efficiency calculations have been made for natural gas. If the modification is made for LPG (butane/propane), the Energy Evidence values may be modified.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex		
Type of cooktop	Inset gas hob with induction cooktop		

Number of selectors of the lamps and/or cooking zones		2	
Zone 1	Upper right zone		
Heating technology (induction hotplates and cooking zones, induction hotplates, induction cooking zones and induction cooking zones) radiation, solid plates)	Induction cooking zones and cooking zones		
	Symbol	Value	Unit
For circular cooking spots or cooking zones: diameter of the usable surface of each spotlight from electric firing, rounded off to the nearest 5 mm	Ø	180	mm
For non-circular cooking spots or cooking zones: width and length of the usable surface of each cooking area spot or electric cooking zone, rounded off to the nearest 5 mm	L	-	mm
	W	-	
Energy consumption per lamp or cooking zone, calculated per kg	EC _{electric cooking}	192,7	Wh/Kg

Zone 1	Lower right zone		
Heating technology (induction hotplates and cooking zones, induction hotplates, induction cooking zones and induction cooking zones) radiation, solid plates)	Induction cooking zones and cooking zones		
	Symbol	Value	Unit
For circular cooking spots or cooking zones: diameter of the usable surface of each spotlight from electric firing, rounded off to the nearest 5 mm	Ø	180	mm
For non-circular cooking spots or cooking zones: width and length of the usable surface of each cooking area spot or electric cooking zone, rounded off to the nearest 5 mm	L	-	mm
	W	-	
Energy consumption per lamp or cooking zone, calculated per kg	EC _{electric cooking}	192,4	Wh/Kg
Energy consumption of the plate, calculated per kg	EC _{electric plate}	192,6	Wh/kg

If no cooking zone (induction) is in operation, the hob will automatically switch off after 1 minute*. Power consumption in off mode is less than 0.48 W.

*Without performing any operation on the control panel.

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1.

1. Brûleur wok à triple anneau de 3,4 kW
2. Foyer supérieur de Ø 180 mm (2000-2300 W)
3. Foyer inférieur de Ø 180 mm (1500-1800 W)
4. Panneau de contrôle de la plaque à induction
5. Bougie 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. Bouton de contrôle du brûleur
8. Zone FullFlex (2500-2800 W)

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Plaque mixte
- Manuel d'instructions
- Accessoires de montage (selon le modèle)

3. INSTALLATION

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

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.

Image 2 :

1. Par une cheminée ou un conduit de sortie.
 2. 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 m³/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 cm². 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 cm². (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 y a un risque d'incendie. (Img. 4).

Image 3 :

1. Pièce adjacente.
2. Conduits de ventilation pour évacuer les gaz de combustion.

Image 4 :

1. Pièce à ventiler.
 2. Augmentation de la distance de ventilation entre la fenêtre et le sol.
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. Veuillez 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 :

1. Hotte aspirante
 2. min. 650 mm avec hotte ; min. 700 mm sans hotte
-
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. (Img. 6)

Image 6 :

1. Distance requise pour l'installation de la plaque de cuisson sans hotte aspirante.
2. Distance requise pour l'installation de la plaque de cuisson sous une hotte aspirante.
3. Position du crochet pour un plan de travail de 20 mm d'épaisseur.
4. Position du crochet pour un plan de travail de 30 mm d'épaisseur.
5. Position du crochet pour un plan de travail de 40 mm d'épaisseur.

Dimensions d'installation	A (mm)	B (mm)
	560	480

5. 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. Par ailleurs, si la plaque de cuisson est installée sur un four encastrable, le four doit être placé sur deux lattes de bois. En cas d'installation sur un plateau, n'oubliez pas de laisser un espace d'au moins 45 x 560 mm entre le plateau de table et la partie arrière (Img. 7).

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 du meuble.

- La distance entre la partie inférieure de la plaque et le plateau doit être conforme aux dimensions indiquées sur l'image (min. 50 mm).
- Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil et faciliter l'évacuation de l'air, laissez un espace minimum de 20 mm entre la plaque de cuisson et le plan de travail (Img. 8).

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 naturel 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 « 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.

*Les couleurs peuvent varier en fonction du modèle.

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	
Brûleur	Charge thermique (kW)	Injecteur 1/100 (mm)	Charge thermique (kW)	Injecteur 1/100 (mm)
Auxiliaire	1	71	1	52
Semi-rapide	1,80	97	1,80	67
Rapidement	2,40	110	2,40	77

Wok à triple anneau	3,40	125	3,40	93
Pression d'alimentation	20 mbar		30 mbar	

À 15 °C et 1013 mbar - gaz sec

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

Remplacement de l'injecteur du brûleur : desserrez l'injecteur à l'aide d'un outil approprié (Image 9).

Placez le nouvel injecteur dans le brûleur en fonction du type de gaz utilisé (voir tableau 1).

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. 7) pour régler la flamme.	Tournez la vis de réglage (Img. 7) 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. 10)

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 (img 11).

Image 11 :

1. Grande flamme (puissance maximale)
2. Flamme courte (puissance minimale)
3. Arrêt

Consultez l'image 11 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.

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} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P}
II_{2ELL3B/P}

Brûleur	Type de gaz	Pression d'alimentation	Diamètre de l'injecteur	Charge thermique nominale				Charge thermique réduite	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliaire	Gaz naturel G20	20	71	—	95	1	860	0,40	344
	Butane G30	30	52	72,6	—	1	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1	860	0,40	344
Semi-rapide	Gaz naturel G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butane G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Rapidement	Gaz naturel G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butane G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Wok à triple anneau	Gaz naturel G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butane G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

Tableau 4 : Source de 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
I12E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
I12HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
I12ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
I12ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Cette plaque à gaz est conforme aux directives suivantes de la Communauté économique européenne :

- 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.

- Règlement (UE) 2016/426.
- Directive basse tension 2014/35/EU.
- Directive 2014/30/UE du Conseil de l'UE.

4. FONCTIONNEMENT

1. Plaque gaz

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 bougie 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 le 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 le brûleur

Tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

Ustensiles adaptés aux brûleurs à gaz

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). Veuillez 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

2. Plaque induction

Avertissement : Les foyers à induction ne s'allument pas si la taille de l'ustensile de cuisson n'est pas adaptée. N'utilisez que des ustensiles portant le symbole de l'induction. Placez l'ustensile sur le foyer souhaité avant d'allumer la plaque.

Ustensiles adaptés à l'induction

Utilisez un aimant pour vérifier si un ustensile de cuisson est adapté à l'induction. Si l'aimant colle à la base, cela signifie que l'ustensile est adapté.

- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne conviennent pas à l'induction : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat, sinon la surface du verre risque d'être rayée.
- Pour éviter d'endommager définitivement la plaque à induction, veillez à ce que l'ustensile ne soit pas déformé.
- Ne placez pas l'ustensile sur le panneau de contrôle lorsqu'il est encore chaud. Cela pourrait l'endommager.
- Le diamètre de la base des ustensiles doit être d'au moins 10 cm.

Panneau de contrôle (Img. 12)

1. Indicateur du foyer supérieur 180 mm (d) 2000/2300 W (Booster)
2. Indicateur du foyer inférieur 180 mm (d) 1500/1800 W (Booster)
3. Indicateur de zone FullFlex 2500/2800 W (Booster)
4. Fonction Pause
5. Minuterie

6. Fonction Maintien au chaud (KeepWarm)
7. Régulateur tactile de la puissance et de la minuterie
8. Fonction Booster
9. Fonction Sécurité enfants
10. Icône tactile de marche/arrêt (ON/OFF)

Allumer et éteindre la plaque à induction

Pour allumer la plaque à induction, appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt pendant quelques secondes jusqu'à ce que les indicateurs des foyers s'allument (Img. 13).

Régler le niveau de puissance

Une fois la plaque allumée, placez l'ustensile sur le foyer souhaité. Appuyez ensuite sur l'icône tactile correspondante et l'indicateur du foyer sélectionné clignotera. Pour régler le niveau de puissance, faites glisser votre doigt sur le régulateur tactile.

Sécurité enfants

- Cette fonction permet de verrouiller le panneau de contrôle afin d'empêcher les enfants d'allumer la plaque de manière accidentelle.
- Pour activer cette fonction et verrouiller les boutons, appuyez sur l'icône tactile correspondante et l'écran de la minuterie affichera « Lo ».
- Pour désactiver la Sécurité enfants, allumez la plaque à induction et appuyez sur l'icône tactile correspondante pendant quelques secondes.

L'écran de la minuterie cessera d'indiquer « Lo » et vous pourrez utiliser le panneau de contrôle normalement.

Minuterie

- La minuterie vous permet de régler le temps de cuisson jusqu'à un maximum de 99 minutes sur tous les foyers.
- Sélectionnez le foyer sur lequel vous souhaitez activer la minuterie. Appuyez ensuite sur l'icône tactile correspondante. L'écran de la minuterie affichera « 10 » et « 0 » commencera à clignoter. Utilisez le régulateur tactile pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie, « 1 » se mettra à clignoter et vous pourrez régler le temps de cuisson à l'aide du régulateur tactile.
- Le compte à rebours commencera après quelques secondes.
- Une fois le temps programmé écoulé, la plaque émettra un signal sonore et le foyer programmé s'éteindra automatiquement.
- Pour désactiver la minuterie, sélectionnez le foyer programmé et appuyez sur l'icône tactile correspondante. Réglez ensuite le temps de cuisson sur « 00 » à l'aide du régulateur tactile.

Fonction Booster

- Pour activer cette fonction, sélectionnez le foyer souhaité et appuyez sur l'icône tactile correspondante. Une fois la fonction activée, l'indicateur du foyer sélectionné affichera « b » et la fonction Booster appliquera la puissance maximale.
- Fonction Maintien au chaud
- Cette fonction règle automatiquement un niveau de puissance approprié pour maintenir au chaud les aliments déjà cuits. Pour activer cette fonction, sélectionnez le foyer souhaité et appuyez sur l'icône tactile correspondante. Une fois la fonction activée, l'indicateur du foyer sélectionné affichera « c ».

Fonction Pause

- Pour arrêter le processus de cuisson et conserver les réglages sélectionnés, appuyez sur l'icône tactile de pause. Les indicateurs de tous les foyers afficheront « P » et cesseront de chauffer.
- Si cette fonction est activée, vous ne pourrez utiliser les icônes tactiles que pour mettre la plaque en pause, l'allumer ou l'éteindre et verrouiller le panneau de contrôle (Sécurité enfants).
- Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de pause pour reprendre le processus de cuisson avec les réglages précédents.

Zone FullFlex

- Elle peut être utilisée comme un seul foyer ou comme deux foyers différents, selon vos besoins.
- La zone flexible est constituée de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. Si vous déplacez l'ustensile d'un foyer vers la zone FullFlex, la zone conservera le même niveau de puissance que le foyer où l'ustensile de cuisson était initialement placé (ce foyer s'éteindra automatiquement).
- Si vous utilisez cette zone comme un seul foyer, veillez à placer l'ustensile de cuisson au milieu.

Exemples de placement et de non-placement des ustensiles (Img. 14).

Protection contre les débordements

Si un liquide se renverse sur le panneau de contrôle alors que la plaque à induction est en fonctionnement, celle-ci s'éteindra automatiquement au bout de 10 secondes.

Arrêt automatique de sécurité

La plaque à induction s'éteindra automatiquement si le temps de cuisson n'est pas réglé, si vous avez oublié de l'éteindre ou si elle n'est pas utilisée. Les temps de fonctionnement par défaut pour différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Indicateurs du panneau de contrôle

Témoin de chaleur résiduelle

- La plaque à induction est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque foyer.
- Cet indicateur vous permet de savoir si le foyer est encore chaud.
- Si l'écran affiche , cela signifie que le foyer est encore chaud.
- Si l'indicateur de chaleur résiduelle d'un foyer est allumé, ce foyer peut être utilisé, par exemple, pour maintenir les aliments au chaud ou pour poursuivre la cuisson avec la chaleur résiduelle.
- Une fois le foyer refroidi, l'indicateur s'éteindra.

Indicateur d'ustensile de cuisson non détecté

- Le symbole  apparaîtra sur l'écran si vous utilisez un ustensile de cuisson non compatible avec l'induction, si l'ustensile de cuisson n'est pas placé correctement ou si la base de l'ustensile de cuisson n'est pas d'un diamètre adéquat. Si vous mettez plus de 120 secondes à placer l'ustensile de cuisson, la plaque à induction s'éteindra automatiquement.

Conseils pratiques

Ustensiles appropriés

Pour un rendement optimal, suivez les conseils suivants :

- Utilisez les ustensiles de cuisson appropriés pour chaque foyer ou brûleur (voir tableau).
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisson à fond plat et couvrez-les.
- Lorsque le contenu arrive à ébullition, tournez le bouton sur la position de puissance minimale.

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
Foyer par induction de Ø 180 mm	10-20
Zone de cuisson FullFlex	10~20 x 25~40

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la plaque à induction

- N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur pour nettoyer la plaque.
- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les foyers ou brûleurs sont éteints et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») n'est pas affiché.

Avertissement : N'utilisez pas d'éponges abrasives ou de tampons à récurer. Son utilisation pourrait rayer la surface du verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la plaque et nettoyez-la pour éliminer les résidus alimentaires et les taches.
- Enlevez immédiatement les résidus de sel ou de sucre, car ils peuvent rayer la surface du verre.
- Nettoyez la plaque à induction avec un chiffon doux, du papier absorbant ou un produit de nettoyage spécifique (suivez les instructions du fabricant).

Nettoyage de la plaque à gaz

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 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 après chaque utilisation. Veillez à éliminer les résidus alimentaires incrustés.
- La bougie 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 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 doit être nettoyée régulièrement avec de l'eau tiède et des produits de nettoyage non corrosifs.
- 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.

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

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. 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 nettoyeurs en spray. Vous pouvez utiliser un grattoir approprié NON inclus (Img. 15).

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. RÉOLUTION 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.

- Vérifiez qu'il n'y a pas eu de panne de courant.
- Après avoir nettoyé la plaque, veillez à la sécher soigneusement.
- Si, lorsque la plaque de cuisson est allumée, un code d'erreur apparaît sur l'écran, reportez-vous au tableau ci-dessous.
- Si vous ne pouvez pas éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'icône tactile marche/arrêt, débranchez-la.

Plaque à induction

Les foyers sont sales.

Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus d'aliments brûlés. Assurez-vous de bien nettoyer la plaque après chaque usage.

L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas.

Si le foyer est suffisamment chaud et que l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel Cecotec.

Codes d'erreur

Code erreur	Cause	Solution
	Ustensile de cuisson non détecté	Placez toujours l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson souhaitée.
E0	Erreur d'alimentation	Vérifiez la connexion ou débranchez l'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation.
EA	Erreur d'alimentation	Vérifiez la connexion ou débranchez l'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation.
E1	Tension élevée	Vérifiez qu'il n'y a pas eu de panne de courant. Rebranchez l'appareil au réseau électrique.
E2	Faible tension	Vérifiez qu'il n'y a pas eu de panne de courant. Rebranchez l'appareil au réseau électrique.
E3/E4	Surchauffe	Laissez refroidir la plaque et rallumez-la.
F3/F5 F9/FA	Erreur au niveau de la sonde de température (court-circuit ou circuit ouvert)	Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Bruits émis par la plaque

- Pendant la cuisson, il est normal que la plaque émette des bruits tels que des sifflements ou des crépitements. La plupart de ces bruits se produisent lors de l'utilisation d'ustensiles dont la base n'est pas plate ou d'ustensiles fabriqués dans des matériaux différents et superposés.
- Ces bruits varient en fonction des ustensiles utilisés et de la quantité d'aliments cuits, et n'indiquent pas un problème.
- En outre, la plaque à induction est équipée d'un ventilateur interne qui se met en marche pendant la cuisson. Ce ventilateur continuera de fonctionner après l'arrêt de la plaque pour contrôler la température.
- Ce bruit est tout à fait normal et fait partie de la technologie de l'induction.

Plaque gaz

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 de cuisson est bien placé au centre du foyer.
- Le fond de l'ustensile est complètement plat.
- L'ustensile est correctement centré sur le brûleur.
- La grille n'est pas inversée.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01_100498

Produit : Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex

Tableaux ERP

Type de produit	Plaque de cuisson gaz et induction encastrable	 CODE PIN : 2575DN33174
Classe	Classe 3	
Fabricant	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar, Valencia (Espagne)	
Tension/fréquence (nominale)	AC 220-240 V, 50/60 Hz, 3,5 kW Protection électrique classe I	

Référence	EU01_100498			
Type de gaz	G20 @ 20mbar			
Type de brûleur	Wok	Rapidement	Semi-rapide	Auxiliaire
EE brûleur	54,5 %	N/A	N/A	N/A
EE plaque de cuisson à gaz	54,5 %			

Les plaques de cuisson gaz 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.

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle	EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex		
Type de plaque	Plaque de cuisson gaz et induction encastrable		
Nombre de foyers		2	
Foyer 1	Foyer supérieur droit		
Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)	Foyers à induction et zone de cuisson		
	Symbole	Valeur	Unité
Pour foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable de chaque foyer, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Ø	180	mm

Pour foyers ou zones de cuisson non circulaires : largeur et longueur de la surface utilisable de chaque foyer ou zone de cuisson, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L	-	mm
	W	-	
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson, calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	192,7	Wh/kg

Foyer 1	Foyer inférieur droit		
Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)	Foyers à induction et zone de cuisson		
	Symbole	Valeur	Unité
Pour foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable de chaque foyer, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Ø	180	mm
Pour foyers ou zones de cuisson non circulaires : largeur et longueur de la surface utilisable de chaque foyer ou zone de cuisson, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L	-	mm
	W	-	
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson, calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	192,4	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	192,6	Wh/kg

Si aucun foyer (induction) n'est en cours, la plaque de cuisson s'éteindra automatiquement au bout d'une minute*. La consommation d'énergie en mode arrêt est inférieure à 0,48 W.

*Sans effectuer aucune opération sur le panneau de contrôle.

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1.

1. 3,4-kW-Wokbrenner mit Dreifachring
2. Obere Kochzone Ø 180 mm (2000-2300 W)
3. Untere Kochzone Ø 180 mm (1500-1800 W)
4. Bedienfeld des Induktionskochfelds
5. Zündkerze (nur bei einigen Modellen)
6. Sicherheitssystem mit Thermoelement (nur bei einigen Modellen): Es wird aktiviert, wenn die Flamme des Brenners versehentlich erlischt (durch Verschütten, Luftzug usw.), und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.
7. Drehregler des Brenners
8. FullFlex Zone (2500-2800 W)

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.

Verpackungsinhalt

- Kombinations-Kochfeld
- Diese Bedienungsanleitung
- Montagezubehör (je nach Modell)

3. MONTAGE

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

Platzierung des Gaskochfelds

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

1. Stellen Sie sicher, dass der Raum mit einer mechanischen Lüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube) ausgestattet ist, die den Rauch und die Verbrennungsgase nach außen ableitet.

Legende Abbildung 2:

1. Über einen Schornstein oder Abzug.
 2. Direkt nach außen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Aufstellungsort die Zirkulation und den Einlass von Frischluft ermöglicht. Es ist ein Mindestluftdurchsatz von $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 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:

1. Nebenraum.
2. Lüftungskanäle zur Ableitung der Verbrennungsgase.

Legende Abbildung 4:

1. Zu lüftender Raum.
 2. Vergrößerung des Lüftungsabstands zwischen Fenster und Boden
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 tiefer gelegenen 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 neben Arbeitsplatten aufgestellt 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:

1. Dunstabzugshaube
2. Mind. 650 mm mit Haube; mind. 700 mm ohne Haube
4. Wird das Kochfeld unter einem Schrank eingebaut, muss dieser einen Mindestabstand von 700 mm zur Arbeitsplatte haben (Abb. 6).

Legende Abbildung 6:

1. Erforderlicher Abstand für den Einbau des Kochfeldes ohne Dunstabzugshaube.
2. Erforderlicher Abstand für die Installation des Kochfelds unter einer Dunstabzugshaube.
3. Position des Hakens für eine 20 mm dicke Arbeitsplatte.
4. Position des Hakens für eine 30 mm dicke Arbeitsplatte.
5. Position des Hakens für eine 40 mm dicke Arbeitsplatte.

Maße für die Installation	A (mm)	B (mm)
	560	480

5. 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. Wird das Kochfeld hingegen auf einem Einbaubackofen installiert, muss der Backofen auf zwei Holzleisten gestellt werden. Bei der Aufstellung auf einer Platte ist ein Abstand von mindestens 45 x 560 mm zwischen Platte und Rückwand einzuhalten (Abb. 7).

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.

- Der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfelds und der Arbeitsplatte muss den in

der Abbildung angegebenen Abmessungen entsprechen (mindestens 50 mm).

- Um den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten und den Luftaustritt zu erleichtern, muss zwischen dem Kochfeld und der Arbeitsplatte ein Mindestabstand von 20 mm eingehalten werden (Abb. 8).

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 Erdgas- oder Flüssiggasnetz muss den geltenden Vorschriften entsprechen und darf erst erfolgen, nachdem überprüft wurde, ob es an die Art des zu verwendenden Gases angepasst werden kann. 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 «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 °C 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.

*Farben können je nach Modell variieren.

Tabelle 1: Brenner- und Injektorspezifikationen
Anpassung des Gaskochfelds an die Gasart

	Erdgas G20		Butan G30	
Brenner	Wärme- belastung (kW)	Injektor 1/100 (mm)	Wärmebelastung (kW)	Injektor 1/100 (mm)
Hilfsinjektor	1	71	1	52
Normalbrenner	1,80	97	1,80	67
Schnell	2,40	110	2,40	77
Dreifach-Kronen-Wok	3,40	125	3,40	93
Versorgungsdruck	20 mbar		30 mbar	

Bei 15 °C und 1013 mbar - Trockengas

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

Austausch des Brennerinjektors: Lösen Sie den Injektor mit einem geeigneten Werkzeug (Abbildung 9).

Setzen Sie den neuen Brenner je nach verwendetem Gastyp (siehe Tabelle 1) in den Brenner ein.

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

**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. 7), um die Flamme zu regulieren.	Drehen Sie die Einstellschraube (Abb. 7), um die Flamme zu regulieren.

Ventil- und Gasdurchsatzeinstellung

Drehen Sie den Regler zunächst auf die Mindestposition, um das Gasventil einzustellen und die Flamme zu regulieren.

Entfernen Sie den Regler und stellen Sie die Flamme mit einem kleinen Schraubendreher ein. (Abb.10)

Um zu überprüfen, ob die Flamme die gewünschte Intensität erreicht hat, schalten Sie den Brenner für 10 Minuten auf die Höchstposition. Drehen Sie dann den Regler auf die Mindestposition. 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 Position des entsprechenden Reglers ab (Abb. 11).

Legende Abbildung 11:

1. Lange Flamme (maximale Leistung)
2. Kurze Flamme (minimale Leistung)
3. Ausgeschaltet

Die verschiedenen Betriebspositionen (Auswahl der Flammengröße) sind in Abbildung 11 dargestellt. Drehen Sie den Regler zu Beginn des Kochvorgangs auf die maximale Stufe, um die lange Flamme zu aktivieren. Auf diese Weise wird das Gefäß schneller erwärmt. Drehen Sie den Regler dann auf die minimale Position, um die kurze Flamme zu aktivieren und den Kochvorgang fortzusetzen. Es wird empfohlen, die Flammengröße schrittweise 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} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2H53B/P} II₂ ELWLS3B/P II₂ ELL₃B/

Brenner	Gastypen	Versorgungsdruck	Durchmesser des Injektors	Nennwärmebelastung				Reduzierte Wärmebelastung	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Hilfsinjektor	Erdgas G20	20	71	—	95	1	860	0,40	344
	Butan G30	30	52	72,6	—	1	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1	860	0,40	344
Normalbrenner	Erdgas G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butan G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Schnell	Erdgas G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butan G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774

Dreifach-Kronen-Wok	Erdgas G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butan G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	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
I1ZE3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
I1ZHS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
I1ZELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
I1ZELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Dieses Gaskochfeld entspricht den folgenden Richtlinien der Europäischen

Wirtschaftsgemeinschaft:

- 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.
- Verordnung (EU) 2016/426.
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.
- EU-Ratsrichtlinie 2014/30/EU.

4. BEDIENUNG

1. Gaskochfeld

Die Leistung des Gasbrenners kann mit dem entsprechenden Steuerelement in 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 Zündkerze

Drücken Sie zunächst den elektronischen Zündknopf, der mit dem Symbol  gekennzeichnet ist, und drücken Sie dann den entsprechenden Regler und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position für maximale Leistung.

Zünden des Brenners

Drücken Sie den entsprechenden Regler und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position für 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.

Brenner ausschalten

Drehen Sie den entsprechenden Regler im Uhrzeigersinn bis zur Position «-».

Für Gasbrenner geeignete Behälter

Beachten Sie die folgenden Hinweise, um Energie zu sparen und Schäden zu vermeiden:

- Verwenden Sie für jeden Brenner die richtige Größe (siehe 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

2. Induktionskochfeld

Warnung: Die Induktionskochzonen leuchten nicht auf, wenn die Topfgröße nicht geeignet ist. Verwenden Sie nur Behälter mit dem Induktionssymbol. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone, bevor Sie das Kochfeld einschalten.

Induktionsgeeignete Behälter

Um zu prüfen, ob ein Kochgeschirr für Induktion geeignet ist, verwenden Sie einfach einen Magneten. Wenn der Magnet am Boden haftet, ist er geeignet.

- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht induktionsgeeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Basis, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Verwenden Sie Kochgefäße mit einem flachen Boden, da sonst die Oberfläche des Glases zerkratzt werden kann.
- Um dauerhafte Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr nicht verformt ist.
- Stellen Sie den Behälter nicht auf das Bedienfeld, wenn er noch heiß ist. Dies könnte ihn beschädigen.
- Der Durchmesser des Bodens der Utensilien muss mindestens 10 cm betragen.

Bedienfeld (Abb. 12)

1. Anzeige der oberen Kochzone 180 mm (d) 2000/2300 W (Booster)
2. Anzeige der unteren Zone 180 mm (d) 1500/1800 W (Booster)
3. FullFlex 2500/2800 W Zonenanzeige (Booster)
4. Pause-Funktion 8
5. Timer
6. Warmhalten Funktion (KeepWarm)
7. Schieberegler zur Einstellung der Leistungsstufe/Timer
8. Booster-Funktion
9. Kindersicherungsfunktion
10. Ein-/Aus-Symbol (ON/OFF)

Ein- und Ausschalten des Induktionskochfeldes

Um das Induktionskochfeld einzuschalten, halten Sie das Touch-Symbol für Ein/Aus einige Sekunden lang gedrückt, bis die Kochzonenanzeigen aufleuchten (Abb. 13).

Einstellen der Leistungsstufe

Sobald das Induktionskochfeld eingeschaltet ist, stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Drücken Sie dann auf das entsprechende Touch-Symbol, woraufhin die Anzeige der ausgewählten Kochzone zu blinken beginnt. Um die Leistungsstufe einzustellen, reicht es aus, mit dem Finger über den Schieberegler zu streichen.

Kindersicherung

- Mit dieser Funktion kann das Bedienfeld gesperrt werden, um zu verhindern, dass Kinder versehentlich das Induktionskochfeld einschalten.
- Um diese Funktion zu aktivieren und die Bedienelemente zu sperren, drücken Sie das entsprechende Symbol und auf dem Timer-Display wird «Lo» angezeigt.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, schalten Sie das Induktionskochfeld ein und halten Sie das entsprechende Touch-Symbol einige Sekunden lang gedrückt.

Auf der Timer-Anzeige wird nicht mehr «Lo» angezeigt, und Sie können das Bedienfeld normal verwenden.

Timer

- Mit dem Timer können Sie die Garzeit auf allen Kochzonen auf maximal 99 Minuten einstellen.
- Wählen Sie die Kochzone, in der Sie den Timer aktivieren möchten. Drücken Sie dann auf das entsprechende Touch-Symbol. Auf dem Display des Timers erscheint «10» und die «0» beginnt zu blinken. Stellen Sie die Garzeit mit dem Schieberegler ein.
- Drücken Sie erneut auf das Touch-Symbol des Timers, die «1» beginnt zu blinken und Sie können die Garzeit mit dem Schieberegler einstellen.

- Der Countdown beginnt nach ein paar Sekunden.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit gibt das Induktionskochfeld ein akustisches Signal ab und die zeitgesteuerte Kochzone schaltet sich automatisch aus.
- Zum Deaktivieren des Timers, wählen Sie die zeitgesteuerte Kochzone aus und drücken Sie das entsprechende Touch-Symbol. Stellen Sie dann die Garzeit mit dem Schieberegler auf «00».

Booster-Funktion

- Um diese Funktion zu aktivieren, wählen Sie die gewünschte Kochzone aus und drücken dann das entsprechende Touch-Symbol. Sobald die Funktion aktiviert ist, zeigt die Anzeige der gewählten Kochzone «b» an und die Booster-Funktion liefert die maximale Leistung.
- Warmhalten-Funktion
- Diese Funktion stellt automatisch eine geeignete Leistungsstufe ein, um gekochte Speisen warm zu halten. Um diese Funktion zu aktivieren, wählen Sie die gewünschte Kochzone aus und drücken dann das entsprechende Touch-Symbol. Nach Aktivierung der Funktion zeigt die Anzeige der gewählten Kochzone «c» an.

Pause-Funktion

- Um den Garvorgang zu unterbrechen und die gewählten Einstellungen beizubehalten, drücken Sie auf das Pause-Symbol. Die Anzeigen aller Kochzonen zeigen «P» an und stellen den Heizbetrieb ein.
- Bei aktivierter Funktion können nur die Pause, Ein/Aus und Kindersicherung Symbolen verwendet werden.
- Drücken Sie das Pause-Symbol erneut, um den Garvorgang mit den vorherigen Einstellungen fortzusetzen.

FullFlex-Zone

- Je nach Bedarf kann sie als einzelne Kochzone oder als zwei verschiedene Kochzonen verwendet werden.
- Sie besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt gesteuert werden können. Wird die FullFlex-Zone als einzelne Kochzone verwendet, kann das Kochgeschirr von einer Zone in eine andere verschoben werden, wobei die Leistungsstufe der Zone, in die das Kochgeschirr ursprünglich gestellt wurde, beibehalten wird (diese Zone schaltet sich automatisch ab).
- Wenn Sie diese Zone als Einzelkochzone verwenden, achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr in der Mitte platziert wird.

Beispiele dafür, wie man Utensilien platziert und nicht platziert (Abb. 14).

Überlaufschutz

Wenn während des Betriebs des Induktionskochfelds Flüssigkeit auf das Bedienfeld verschüttet wird, schaltet sich das Induktionskochfeld nach 10 Sekunden automatisch ab.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Induktionskochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn die Garzeit nicht eingestellt wird, wenn Sie vergessen haben, es auszuschalten, oder wenn Sie es nicht benutzen. Die Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

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

Bedienfeldanzeigen

Abwärme-Anzeige

- Das Induktionskochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige auf jeder Kochzone.
- Diese Anzeige zeigt an, wenn die Kochzone noch heiß ist.
- Wenn das Display  anzeigt, ist die Kochzone noch heiß.
- Wenn die Restwärmeanzeige für eine bestimmte Kochzone leuchtet, kann diese Zone z. B. zum Warmhalten von Speisen oder zum Weitergaren mit der Restwärme verwendet werden.
- Diese Anzeige zeigt an, wenn die Kochzone noch heiß ist.

Anzeige für nicht angeschlossenes Kochgeschirr

- Die Anzeige  erscheint auf dem Display, wenn Sie ein nicht induktionsgeeignetes Kochgeschirr verwenden, dieses nicht richtig aufgesetzt ist oder der Boden nicht den richtigen Durchmesser hat. Wenn Sie länger als 120 Sekunden brauchen, um das Kochgeschirr aufzusetzen, schaltet sich die Induktionskochplatte automatisch aus.

Praktische Tipps

Geeignete Utensilien

Um die beste Leistung zu erzielen, sollten Sie diese Richtlinien befolgen:

- Verwenden Sie für jede Kochzone das geeignete Kochgeschirr (siehe Tabelle).
- Verwenden Sie immer Kochgeschirr mit flachem Boden und halten Sie es abgedeckt.
- Wenn der Inhalt zu kochen beginnt, drehen Sie den Regler auf die niedrigste Leistungsstufe.

Brenner	Ø Durchmesser des Kochgeschirrs (cm)
Hilfsbrenner	10-14
Halbschnellbrenner	16-20
Schnellbrenner	22-24
Wokbrenner mit Dreifachring	24-26
Induktionskochzone mit 180 mm Durchmesser	10-20
FullFlex-Kochzone	10~20 x 25~40

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Verwendung des Induktionskochfeldes

- Verwenden Sie zum Reinigen des Induktionskochfelds keine Dampfreiniger.
- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („H“) nicht angezeigt wird.

Warnung: Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuerseile. Seine Verwendung könnte die Oberfläche des Glases zerkratzen.

- Lassen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie sie, um Lebensmittelreste und Flecken zu entfernen.
- Entfernen Sie Salz- oder Zuckerreste sofort, da sie die Oberfläche des Glases zerkratzen könnten.
- Reinigen Sie das Induktionskochfeld mit einem weichen Tuch, Küchenpapier oder einem speziellen Reinigungsmittel (beachten Sie die Anweisungen des Herstellers).

Reinigung des Gaskochfeldes

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 sind mit lauwarmem Wasser zu reinigen. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder ätzenden Substanzen, die den Email beschädigen oder das Glas zerkratzen könnten.
- Die abnehmbaren Teile der Kochstellen sind nach jedem Gebrauch mit lauwarmem Wasser und Seife zu waschen. Achten Sie darauf, dass alle Speisereste entfernt werden.
- Die automatische Zündkerze ist regelmäßig mit einer nichtmetallischen Bürste zu reinigen. 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 (die Phosphor enthalten) in Berührung kommen. Um ihre Lebensdauer zu verlängern, wird empfohlen, sie mit Wasser abzuspülen und gut 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 sollte regelmäßig mit warmem Wasser und nicht ätzenden Reinigungsmitteln gereinigt werden.
- Lassen Sie die Gitterroste etwas 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.

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

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. 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. Sie können einen geeigneten Schaber verwenden, der nicht im Lieferumfang enthalten ist (Abb. 15).

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.

- Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nach der Reinigung gut abgetrocknet wird.
- Wenn bei eingeschaltetem Kochfeld ein Fehlercode auf dem Display angezeigt wird, schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach.
- Wenn sich das Kochfeld nicht über das Ein-/Aus-Symbol ausschalten lässt, trennen Sie es vom Stromnetz.

Induktionskochfeld

Die Kochstellen sind verschmutzt.

Prüfen Sie auf verbrannte Essensreste. Achten Sie darauf, das Induktionskochfeld nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.

Wenn die Kochzone heiß genug ist und die Restwärmeanzeige nicht aufleuchtet, wenden Sie sich an den offiziellen Cecotec-Kundendienst.

Fehlercode

Fehler-code	Ursache	Lösung
	Gefäß nicht erkannt	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.
E0	Fehler in der Stromversorgung	Überprüfen Sie den Anschluss oder trennen Sie die Stromversorgung. Tauschen Sie die Stromversorgungsplatine aus.
EA	Fehler in der Stromversorgung	Überprüfen Sie den Anschluss oder trennen Sie die Stromversorgung. Tauschen Sie die Stromversorgungsplatine aus.
E1	Hohe Spannung	Vergewissern Sie sich, dass der Strom nicht ausgefallen ist. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an.
E2	Niederspannung	Vergewissern Sie sich, dass der Strom nicht ausgefallen ist. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an.
E3/E4	Überhitzung	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und schalten Sie es wieder ein.
F3/F5 F9/FA	Fehler des Temperatursensors (Kurzschluss oder offener Stromkreis)	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.

Geräusche vom Induktionskochfeld

- Während des Kochens ist es normal, dass das Induktionskochfeld Geräusche wie Pfeifen oder Knacken erzeugt. Viele dieser Geräusche entstehen bei der Verwendung von Kochgeschirr mit unebenen Böden oder aus verschiedenen überlappenden Materialien.
- Diese Geräusche variieren je nach den verwendeten Kochgefäßen und der Menge der

zubereiteten Speisen und weisen nicht auf eine Störung hin.

- Darüber hinaus ist das Induktionskochfeld mit einem internen Ventilator ausgestattet, der während des Kochvorgangs aktiviert wird. Dieser Ventilator bleibt auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds in Betrieb, um die Temperatur zu kontrollieren.
- Dieses Geräusch ist völlig normal und gehört zur Induktionstechnik.

Gaskochfeld

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 Mindestleistung-Position gedreht wird.

Kontrollieren Sie das:

- Die Gasöffnungen des Brenners nicht verstopft sind.
- Kein Luftzug um den Brenner herum.
- Der Regler muss richtig auf die niedrigste Stufe gedreht werden.

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 gut in der Mitte der Kochzone positioniert.

Gaskochfeld

Der Brenner zündet nicht oder die Flamme ist ungleichmäßig.

Überprüfen Sie Folgendes:

- Die Gasöffnungen des Brenners dürfen nicht blockiert sein.
- Alle beweglichen Teile der Brenner sind ordnungsgemäß gesichert.
- Kein Luftzug um den Brenner herum.

Die Flamme erlischt, wenn der Regler losgelassen wird.

Überprüfen Sie Folgendes:

- Der Drehregler ganz eingedrückt ist.
- Sie den Regler lange genug gedrückt halten, um das Thermoelement zu aktivieren.
- Die Öffnung des Thermoelement-Sicherheitssystems nicht verstopft ist.

Die Flamme erlischt, wenn der Regler in die Mindestleistung-Position gedreht wird.

Überprüfen Sie Folgendes:

- Die Gasöffnungen des Brenners nicht verstopft sind.
- Kein Luftzug um den Brenner herum.
- Der Regler muss richtig auf die niedrigste Stufe gedreht werden.

Das Kochgeschirr stabil auf dem Kochfeld steht.

Überprüfen Sie Folgendes:

- Der Boden des Kochgeschirrs vollkommen flach ist.
- Das Kochgeschirr ist korrekt auf dem Brenner zentriert.
- Der Grill nicht umgekehrt ist.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: EU01_100498

Produkt: Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex

ERP-Tabellen

Produkttyp	Einbaugaskochfeld mit Induktion	 PIN CODE: 2575DN33174
Klasse	Klasse 3	
Hersteller	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - SPANIEN	
Spannung/ Frequenz (nominal)	AC 220-240 V, 50/60 Hz, 3,5 kW Elektrischer Schutz Klasse I	

Referenz	EU01_100498			
Gastypen	G20 @ 20mbar			
Typ des Brenners	Wok	Schnell	Halbschnell	Hilfsinjektor

EE-Brenner	54,5%	N/A	N/A	N/A
EE-Gaskochfeld	54,5%			

Die Kochfeld ist 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.

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex		
Art des Kochfeldes	Einbaugaskochfeld mit Induktion		
Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/oder Kochflächen		2	
Zone 1	Obere rechte Zone		
Heiztechnologie (Kochstellen und -zonen mit Induktion, Kochstellen mit Strahlung, massive Platten)	Induktionskochzonen und Kochzonen		
	Symbol	Wert	Einheit
Bei runden Kochstellen oder Kochzonen: Durchmesser der Nutzfläche jeder elektrischen Kochstelle, aufgerundet auf den nächsten 5-mm-Bruchteil	Ø	180	mm
Für nicht kreisförmige Kochstellen oder Kochzonen: Breite und Länge der Nutzfläche jeder Kochstelle oder Kochzone, aufgerundet auf die nächsten 5 mm	L	-	mm
	W	-	
Energieverbrauch pro Kochstelle oder Kochzone, berechnet pro kg	EC _{Elektrokochen}	192,7	Wh/Kg

Zone 1	Untere rechte Zone		
Heiztechnologie (Induktionskochfelder und -zonen, Glaskeramikkochfelder) massive Platten)	Induktionskochzonen und Kochzonen		
	Symbol	Wert	Einheit
Bei runden Kochstellen oder Kochzonen: Durchmesser der Nutzfläche jeder Kochstelle von Kochzone, auf den nächsten 5-mm-Bruchteil gerundet.	Ø	180	mm
Für nicht kreisförmige Kochstellen oder Kochzonen: Breite und Länge der Nutzfläche jeder Kochstelle oder Kochzone, aufgerundet auf die nächsten 5 mm	L	-	mm
	W	-	
Energieverbrauch pro Kochstelle oder Kochzone, berechnet pro kg	EC _{Elektrokochen}	192,4	Wh/Kg
Energieverbrauch der Kochplatte, berechnet pro kg	EC _{Elektrisches Kochfeld}	192,6	Wh/kg

Wenn keine Kochzone (Induktion) in Betrieb ist, schaltet sich die Platte nach 1 Minute* automatisch aus. Die Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand beträgt weniger als 0,48 W.

*Ohne irgendeine Bedienung am Bedienfeld vorzunehmen.

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1.

1. Bruciatore wok a tripla corona da 3,4 kW
2. Zona di cottura superiore Ø 180 mm (2000-2300 W)
3. Zona di cottura inferiore Ø 180 mm (1500-1800 W)
4. Pannello di controllo del piano cottura a induzione
5. Candela di accensione (solo in 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. Manopola di controllo del bruciatore
8. Zona FullFlex (2500-2800 W)

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Piano cottura misto
- Manuale di istruzioni
- Accessori di montaggio (a seconda del modello)

3. INSTALLAZIONE

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

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.

Legenda della figura 2:

1. Attraverso un camino o una canna fumaria.
 2. 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 $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 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 della figura 3:

1. Stanza adiacente.
2. Condotti di ventilazione per l'evacuazione dei gas di combustione

Legenda della figura 4:

1. Stanza da ventilare.
 2. Estensione della distanza di ventilazione tra la finestra e il terreno
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 del 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 della figura 5:

- 1. Cappa aspirante
- 2. Min. 650 mm con cappa; min. 700 mm senza cappa
- 4. Se il piano cottura viene installato sotto un mobile, quest'ultimo deve trovarsi ad una distanza minima di 700 mm dal piano di lavoro (Fig. 6).

Legenda della figura 6:

- 1. Distanza necessaria per l'installazione del piano cottura senza cappa aspirante.
- 2. Distanza necessaria per l'installazione del piano cottura al di sotto di una cappa aspirante.
- 3. Posizione del gancio per un piano di lavoro di 20 mm di spessore.
- 4. Posizione del gancio per un piano di lavoro di 30 mm di spessore.
- 5. Posizione del gancio per un piano di lavoro di 40 mm di spessore.

Misure di installazione	A (mm)	B (mm)
	560	480

- 5. 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. 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. 7).

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.

- La distanza tra il fondo del piano cottura e il pannello deve rispettare le dimensioni indicate nella figura (min. 50 mm).
- Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio e consentire la fuoriuscita dell'aria, lasciare uno spazio minimo di 20 mm tra il piano di cottura e il piano di lavoro (Fig. 8).

Allacciamento gas

Il piano 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 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 «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.
- Il piano cottura 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 flessibile

- 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 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 °C 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.

*I colori possono variare a seconda del modello.

Tabella 1: Specifiche dei bruciatori e degli iniettori
Adattamento del piano cottura a gas secondo il tipo di gas

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

A 15 °C e 1013 mbar – gas secco

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

Sostituzione dell'iniettore del bruciatore: allentare l'iniettore con un attrezzo adatto (Figura 9).

Montare il nuovo iniettore sul bruciatore in base al tipo di gas utilizzato (vedere tabella 1).

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. 7) per regolare la fiamma.	Ruotare la vite di regolazione (Fig. 7) 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 di potenza minima.

Rimuovere la manopola e regolare la fiamma con un piccolo cacciavite. (Fig. 10)

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 di potenza minima. La fiamma non deve spegnersi o spostarsi verso l'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.

Legenda della figura 11:

1. Fiamma lunga (potenza massima).

2. Fiamma corta (potenza minima).
3. Spegnimento

Vedere la figura 11 per le diverse posizioni di funzionamento (selezione della dimensione della fiamma). All'inizio della cottura, ruotare la manopola in posizione di potenza massima per attivare la fiamma lunga. In questo modo, il recipiente si riscalda più rapidamente. Ruotare quindi la manopola in posizione di potenza minima per attivare la fiamma corta e mantenere la cottura. Si consiglia di regolare progressivamente la dimensione della fiamma.

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 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} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2H53B/P} II₂ELWLS3B/P II₂ELL₃B/

Bruciatore	Tipo di gas	Pressione di fornitura	Diametro dell'iniettore	Carico termico nominale				Carico termico ridotto	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Ausiliare	Gas naturale G20	20	71	—	95	1	860	0,40	344
	Butano G30	30	52	72,6	—	1	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1	860	0,40	344
Semirapido	Gas naturale G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butano G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516

Rapido	Gas naturale G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butano G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Wok a tripla corona	Gas naturale G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butano G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	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
I12E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
I12HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
I12ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
I12ELL3B/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.
- 93/68/CEE del 22/07/93 e posteriori modifiche.
- Regolamento (UE) 2016/426.
- Direttiva sulla bassa tensione 2014/35/UE.
- Direttiva 2014/30/UE del Consiglio.

4. FUNZIONAMENTO

1. Piano cottura a gas

La potenza del bruciatore a gas 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 candela di accensione

Per prima cosa premere il tasto di accensione elettronica, identificato dal simbolo ★. Quindi premere la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di potenza massima.

Accensione di un bruciatore

Premere la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di 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 di un bruciatore

Ruotare la manopola corrispondente in senso orario fino alla posizione «-».

Recipienti adatti a bruciatori a gas

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

- Utilizzare utensili di dimensioni adeguate per ciascun bruciatore (vedere la tabella). 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 dal buso 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

2. Piano cottura a induzione

Avvertenza: Le zone di cottura a induzione non si accendono se le dimensioni del recipiente non sono adeguate. Utilizzare solo recipienti con il simbolo dell'induzione. Prima di accendere il piano cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.

Recipienti adatti a piani cottura a induzione

Per verificare se una pentola è adatta all'induzione, basta usare un magnete. Se il magnete si attacca alla base, è adatta.

- Le pentole e padelle fatte dei seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e

terracotta.

- Utilizzare recipienti con una base piatta, altrimenti la superficie del vetro potrebbe graffiarsi.
- Per evitare danni permanenti al piano cottura a induzione, assicurarsi che la pentola non sia deformata.
- Non appoggiare il recipiente sul pannello di controllo quando è ancora caldo. Questo potrebbe danneggiarlo.
- Il diametro della base degli utensili deve essere di almeno 10 cm.

Pannello di controllo (Fig. 12)

1. Indicatore zona di cottura superiore 180 mm (d) 2000/2300 W (Booster)
2. Indicatore della zona inferiore 180 mm (d) 1500/1800 W (Booster)
3. Indicatore di zona FullFlex 2500/2800 W (Booster)
4. Funzione Pausa
5. Timer
6. Funzione Mantenimento a caldo (KeepWarm)
7. cursore di regolazione della potenza e timer
8. Funzione Booster
9. Funzione Blocco di sicurezza per bambini
10. Icona touch di accensione/spegnimento (ON/OFF)

Accensione e spegnimento del piano cottura a induzione

Per accendere il piano cottura a induzione, tenere premuta l'icona touch On/Off per alcuni secondi finché non si accendono gli indicatori delle zone di cottura (Fig. 13).

Impostazione del livello di potenza

Una volta acceso il piano a induzione, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata. Quindi premere l'icona touch corrispondente e l'indicatore corrispondente lampeggerà. Far scorrere il dito sul cursore per regolare il livello di potenza.

Blocco di sicurezza per bambini

- Questa funzione consente di bloccare il pannello di controllo per evitare che i bambini accendino l'apparecchio in modo accidentale.
- Per attivare questa funzione e bloccare i comandi, premere l'icona touch corrispondente e il display del timer visualizzerà «Lo».
- Per disattivare il blocco bambini, accendere il piano cottura a induzione e tenere premuta l'icona touch corrispondente per alcuni secondi.

Il display del timer smetterà di visualizzare «Lo» e sarà possibile utilizzare normalmente il pannello di controllo.

Timer

- Il timer consente di impostare il tempo di cottura fino a un massimo di 99 minuti su tutte le zone di cottura.
- Selezionare la zona di cottura in cui si desidera attivare il timer. Quindi premere bicon touch corrispondente. Il display inizierà a lampeggiare e mostrerà "10" e "0" inizierà a lampeggiare. Far scorrere il cursore per impostare il tempo di cottura.
- Premere di nuovo bicon touch del timer, il simbolo «1» inizia a lampeggiare e si può regolare il tempo di cottura con il cursore.
- Il conto alla rovescia si avvia dopo pochi secondi.
- Allo scadere del tempo programmato, il piano di cottura a induzione emette un segnale acustico e la zona di cottura temporizzata si spegne automaticamente.
- Per disattivare il timer, selezionare la zona di cottura temporizzata e premere bicon touch corrispondente. Quindi impostare il tempo di cottura su «00» utilizzando il cursore.

Funzione Booster

- Per attivare questa funzione, selezionare la zona di cottura desiderata e premere bicon touch corrispondente. Una volta attivata la funzione, l'indicatore della zona di cottura selezionata mostrerà «b» e la funzione Booster applicherà la massima potenza.
- Funzione Mantenimento a caldo
- Questa funzione imposta automaticamente un livello di potenza adeguato per mantenere caldi i cibi cucinati. Per attivare questa funzione, selezionare la zona di cottura desiderata e premere bicon touch corrispondente. Una volta attivata la funzione, l'indicatore della zona di cottura selezionata mostrerà «c».

Funzione Pausa

- Per interrompere il processo di cottura e mantenere le impostazioni selezionate, premere bicon touch di pausa. Gli indicatori di tutte le zone di cottura visualizzano «P» e interrompono il riscaldamento.
- Quando la funzione è attivata, è possibile utilizzare solo le icone touch di pausa, accensione/spegnimento e blocco per bambini.
- Premere nuovamente bicon touch di pausa per riprendere il processo di cottura con le impostazioni precedenti.

Zona FullFlex

- La zona flessibile può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone diverse, a seconda delle esigenze.
- È costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Se la zona FullFlex viene utilizzata come zona di cottura singola, le pentole possono essere spostate da una zona all'altra mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui erano state originariamente collocate (questa zona si spegnerà automaticamente).
- Se si utilizza questa zona come zona di cottura individuale, assicurarsi di centrare bene i

recipienti.

Esempi di come posizionare e non posizionare i recipienti (Fig. 14).

Protezione da fuoriuscita

Se si versa del liquido sul pannello di controllo mentre il piano cottura a induzione è in funzione, il piano di cottura a induzione si spegnerà automaticamente dopo 10 secondi.

Spegnimento di sicurezza automatico

Il piano cottura a induzione si spegne automaticamente se il tempo di cottura non è impostato, se si è dimenticato di spegnerlo o se non lo si sta utilizzando. I tempi di funzionamento predefiniti per i diversi livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

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

Spie del pannello di controllo

Spia del calore residuo

- Il piano cottura a induzione è dotato di una spia di calore residuo su ogni zona di cottura.
- Questa spia consente di sapere quando la zona di cottura è ancora calda.
- Quando il display visualizza , la zona di cottura è ancora calda.
- Se la spia di calore residuo di una determinata zona di cottura è accesa, tale zona può essere utilizzata, ad esempio, per mantenere il cibo caldo o per continuare la cottura con il calore residuo.
- Quando la zona di cottura si raffredda, la spia si spegne.

Spia recipiente non rilevato

- Il simbolo  appare sul display quando si utilizza una pentola non a induzione non è posizionata correttamente o la base della pentola non è del diametro corretto. Se si impiegano più di 120 secondi per posizionare la pentola, il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente.

Consigli pratici

Recipienti adatti

Per ottenere prestazioni ottimali, attenersi alle seguenti indicazioni:

- Utilizzare le pentole appropriate per ogni zona di cottura (vedi tabella).

- Utilizzare sempre recipienti di cottura a fondo piatto cercando di tenerli coperti.
- Quando il contenuto raggiunge l'ebollizione, girare la manopola in posizione di minima potenza.

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
Zone di cottura a induzione da Ø 180 mm	10-20
Zona di cottura FullFlex	10~20 x 25~40

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia del piano cottura a induzione

- Non utilizzare vaporetti per pulire il piano di cottura a induzione.
- Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che le zone di cottura siano spente e che la spia di calore residuo («H») sia spento.

Avvertenza: Non usare spugne abrasive. Il suo utilizzo potrebbe graffiare la superficie del vetro.

- Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare il piano cottura e pulirlo per rimuovere residui di cibo e macchie.
- Rimuovere immediatamente eventuali residui di sale o zucchero, che potrebbero graffiare la superficie del vetro.
- Pulire il piano cottura a induzione con un panno morbido, carta da cucina o un prodotto specifico per la pulizia (seguire le istruzioni del produttore).

Pulizia del piano cottura a gas

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 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.
- La candela di accensione automatica deve essere pulita 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 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 deve essere pulita regolarmente con acqua tiepida e detergenti non corrosivi.
- Lasciare raffreddare leggermente le griglie. Rimuovere con cautela le griglie dal piano 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.

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

Mentre la superficie è ancora calda, pulirla con un detergente adatto e carta da cucina. Quindi pulirlo e asciugarlo con un panno. Rimuovere la pellicola o b 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. È possibile utilizzare un raschietto adatto NON incluso (Fig. 15).

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.

- Verificare che non si sia prodotta un'interruzione di corrente.
- Dopo la pulizia del piano cottura, assicurarsi di asciugarlo accuratamente.
- Se all'accensione del piano cottura compare un codice di errore sul display, fare riferimento alla tabella seguente.
- Se non è possibile spegnere il piano cottura tramite il tasto touch on/off, scollegarlo dalla rete elettrica.

Piano cottura a induzione

Le zone di cottura sono sporche.

Controllare che non ci siano residui di cibo bruciati. Assicurarsi di pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.

La spia del calore residuo non si accende.

Se la zona di cottura è sufficientemente calda e la spia di calore residuo non si accende, rivolgersi al Centro di assistenza ufficiale Cecotec.

Codici di errore

Codici di errore	Causa	Soluzione
	Recipiente (pentola o padella) non rilevato	Posizionare sempre il recipiente al centro della zona di cottura.
E0	Errore di alimentazione elettrica	Controllare il collegamento o scollegare l'alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione.
EA	Errore di alimentazione elettrica	Controllare il collegamento o scollegare l'alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione.
E1	Alta tensione	Verificare che non si sia prodotta un'interruzione di corrente. Ricollegare l'apparecchio alla corrente.
E2	Bassa tensione	Verificare che non si sia prodotta un'interruzione di corrente. Ricollegare l'apparecchio alla corrente.
E3/E4	Surriscaldamento	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riaccenderlo.
F3/F5 F9/FA	Errore del sensore di temperatura (circuito corto o aperto)	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Rumori emessi dal piano cottura a induzione

- Durante la cottura, è normale che il piano di cottura a induzione produca rumori come sibili o scricchiolii. Molti di questi rumori sono causati dalbuso di recipienti con basi non piate o di recipienti fatti di diversi materiali sovrapposti.
- Questi rumori variano a seconda dei recipienti utilizzati e della quantità di cibo cucinato e

non indicano un guasto.

- Inoltre, il piano cottura a induzione è dotato di una ventola interna che si attiva durante la cottura. La ventola continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura a induzione per controllare la temperatura.
- Questo rumore è del tutto normale e fa parte della tecnologia a induzione.

Piano cottura a gas

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 siano posizionate 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 di potenza minima.

Verificare che:

- I fori di fuoriuscita del gas del bruciatore non siano ostruiti;
- Non ci siano correnti d'aria intorno al bruciatore.
- La manopola è stata ruotata correttamente sulla posizione di potenza minima.

Il recipiente da cucina è instabile sul piano cottura.

Verificare che:

- Il recipiente non sia deformato e la base di esso sia completamente piatta.
- Il recipiente sia ben posizionato al centro della zona di cottura.

Piano cottura a gas

Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme.

Verificare che:

- I fori di fuoriuscita del gas del bruciatore non siano ostruiti;
- Che tutte le parti mobili dei bruciatori siano fissate correttamente;
- Non ci siano correnti d'aria intorno al bruciatore.

La fiamma si spegne quando si rilascia la manopola.

Verificare che:

- si sta premendo la manopola fino in fondo;
- Che la manopola si sta premendo per un tempo sufficiente ad attivare la fiamma;
- L'orifizio del sistema di sicurezza della termocoppia non sia ostruito.

La fiamma si spegne quando la manopola viene portata in posizione di potenza minima.

Verificare che:

- I fori di fuoriuscita del gas del bruciatore non siano ostruiti;
- Non ci siano correnti d'aria intorno al bruciatore.
- La manopola è stata ruotata correttamente sulla posizione di potenza minima.

Il recipiente non è stabile sul piano cottura.

Verificare che:

- Il fondo del recipiente sia completamente piatto;
- Che il recipiente sia correttamente centrato sul bruciatore;
- La griglia non sia invertita.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01_100498

Prodotto: Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex

Tabelle ERP

Tipo di prodotto	Piano cottura a gas da incasso con piano a induzione	 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, 3,5 kW Protezione elettrica Classe I	

Codice prodotto	EU01_100498			
Tipo di gas	G20 @ 20mbar			
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido	Ausiliare

Bruciatore EE	54,5%	N/A	N/A	N/A
Piano cottura a gas EE	54,5%			

Il piano cottura è configurato 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.

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello	EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex		
Tipo di piano cottura	Piano cottura a gas da incasso con piano a induzione		
Numero di zone di cottura		2	
Zona 1	Zona superiore destra		
Tecnologia di riscaldamento (piani e zone di cottura a induzione, zone radianti di cottura, piani solidi)	Zone di cottura a induzione e zone di cottura		
	Simbolo	Valore	Unità
Per zone di cottura circolari: diametro dell'area utilizzabile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini.	Ø	180	mm
Per zone di cottura non circolari: larghezza e lunghezza della superficie utile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondate ai 5 mm più vicini.	L	-	mm
	W	-	
Consumo energetico per fornello o zona di cottura, calcolato per kg (*)	EC _{cocción eléctrica}	192,7	Wh/kg

Zona 1	Zona inferiore destra		
Tecnologia di riscaldamento (piani e zone di cottura a induzione, zone radianti di cottura, piani solidi)	Zone di cottura a induzione e zone di cottura		
	Simbolo	Valore	Unità
Per zone di cottura circolari: diametro dell'area utilizzabile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini.	Ø	180	mm
Per zone di cottura non circolari: larghezza e lunghezza della superficie utile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondate ai 5 mm più vicini.	L	-	mm
	W	-	
Consumo energetico per fornello o zona di cottura, calcolato per kg (*)	EC _{cocción eléctrica}	192,4	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura, calcolato per kg	EC _{placa eléctrica}	192,6	Wh/kg

Se non è in funzione nessuna zona di cottura (induzione), il piano cottura si spegne automaticamente dopo 1 minuto*. Il consumo di energia in modalità off è inferiore a 0,48 W.

*Senza eseguire alcuna operazione sul pannello di controllo.

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1.

1. Queimador para wok com coroa tripla de 3,4 kW
2. Zona de cozedura superior Ø 180 mm (2000-2300 W)
3. Zona de cozedura inferior Ø 180 mm (2000-2300 W)
4. Painel de controlo da placa de indução
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. Controlo do queimador
8. Zona FullFlex (2500-2800 W)

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Placa mista
- Manual de instruções
- Acessórios de montagem (consoante o modelo)

3. INSTALAÇÃO

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

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.

Legenda figura 2:

1. Através de uma chaminé ou conduta.
 2. 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 $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 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:

1. Quarto contíguo.
2. Condutas de ventilação para evacuar os gases de combustão.

Legenda figura 4:

1. Sala a ser ventilada.
 2. Aumento da distância de ventilação entre a janela e o chão
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 móveis 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:

- 1. 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 (Fig. 6).

Legenda figura 6:

- 1. Distância necessária para a instalação da placa sem exaustor.
- 2. Distância necessária para a instalação da placa sob um exaustor de cozinha.
- 3. Posição do gancho para uma bancada de 20 mm de espessura.
- 4. Posição do gancho para uma bancada de 30 mm de espessura.
- 5. Posição do gancho para uma bancada de 40 mm de espessura.

Dimensões de instalação	A (mm)	B (mm)
	560	480

- 5. Se a placa a gás não for instalada num forno de encastrar, deve ser inserida um painel de madeira para a isolar. Este painel deve ser colocado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior da placa. 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. 7).

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.

- A distância entre o fundo da placa e a placa deve respeitar as dimensões indicadas na figura (mín. 50 mm).
- Para garantir o bom funcionamento do aparelho e permitir a saída do ar, deixar um espaço mínimo de 20 mm entre a placa e a bancada (Fig. 8).

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 "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 cotovelo de alimentação de gás e uma junta.
- Retire o conector e substitua a junta.
- Utilize um conector roscado de 1/2" para ligar a placa de gás à botija.

Ligação a um tubo metálico flexível

- Utilize um conector roscado de 1/2" para ligar a placa de gás ao tubo. 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 estanquidade

- 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 interruptor 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 interruptor 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°C 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.

*As cores podem variar consoante o modelo.

Tabela 1: Especificações dos queimadores e injetores
Adaptação da placa de gás de acordo com o tipo de gás

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

A 15 °C e 1013 mbar - gás seco

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

Substituição do injetor do queimador: solte o injetor com uma ferramenta adequada (Figura 9). Coloque o novo injetor no queimador de acordo com o tipo de gás utilizado (ver quadro 1).

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. 7) para regular a chama.	Rode o parafuso de regulação (Fig. 7) 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. 10)

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 injetor. 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 (Fig. 11).

Legenda figura 11:

1. Chama longa (potência máxima)
2. Chama curta (potência mínima)
3. Desligado

Veja a figura 11 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.

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 escolha 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} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2H53B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/}

Queimador	Tipo de gás	Pres-são do abaste-cimento	Diâmetro do injetor	Carga térmica nominal				Carga térmica reduzida	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliar	Gás natural G20	20	71	—	95	1	860	0,40	344
	Butano G30	30	52	72,6	—	1	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1	860	0,40	344
Normal	Gás natural G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butano G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516

Rápido	Gás natural G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butano G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Wok de coroa tripla	Gás natural G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butano G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	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
I2E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO

I12HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
I12ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
I12ELL3B/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 eléctrico 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.
- Regulamento (UE) 2016/426.
- Diretiva de baixa tensão 2014/35/UE.
- Diretiva 2014/30/UE do Conselho da CE.

4. FUNCIONAMENTO

1. Placa a gás

A potência do queimador pode ser ajustada com o botão de controlo correspondente, através de uma das seguintes definições:

- Desligado
- ★ 🔥 Potência máxima
- 🔥 Potência máxima

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 , e, em seguida, prima o botão correspondente e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de 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 «·».

Recipientes adequados para queimadores a gás

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

2. Placa de indução

Advertência: As zonas de cozedura por indução não se acendem se o tamanho da panela não for adequado. Utilize apenas recipientes com o símbolo de indução. Coloque o recipiente na zona de cozedura desejada antes de ligar a placa.

Recipientes seguros para a indução

Para verificar se um utensílio de cozinha é adequado para indução, basta utilizar um íman. Se o íman aderir à base, é adequado.

- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.
- Utilize recipientes com uma base plana, caso contrário a superfície do vidro pode ficar riscada.

- Para evitar danos permanentes na placa de indução, certifique-se de que o tabuleiro não está deformado.
- Não coloque o recipiente sobre o painel de controlo quando este ainda estiver quente. Isto pode danificá-lo.
- O diâmetro da base dos utensílios deve ser de, pelo menos, 10 cm.

Painel de controlo (Fig.12)

1. Indicador da zona de cozedura superior 180 mm (d) 2000/2300 W (Booster)
2. Indicador da zona inferior 180 mm (d) 1500/1800 W (Booster)
3. Indicador de zona FullFlex 2500/2800 W (Booster)
4. Função Pausa 8
5. Temporizador
6. Função Manter quente (KeepWarm)
7. Controlo deslizante de ajuste de potência/temporizador
8. Função "Booster"
9. Função Bloqueio para crianças
10. Ícone Ligar/Desligar

Ligar e desligar a placa de indução

Para ligar a placa de indução, mantenha premido o ícone tátil Ligar/Desligar durante alguns segundos até que os indicadores das zonas de cozedura se acendam (Fig. 13).

Ajustar o nível de potência

Depois de ligar a placa de indução, coloque a panela na zona de cozedura desejada. Em seguida, prima o ícone tátil correspondente e o indicador da zona de cozedura selecionada fica intermitente. Para ajustar o nível de potência, basta deslizar o dedo sobre o seletor.

Bloqueio para crianças

- Esta função permite bloquear o painel de controlo para evitar que as crianças liguem acidentalmente a placa de indução.
- Para ativar esta função e bloquear os comandos, prima o ícone tátil correspondente e o visor do temporizador apresentará "Lo".
- Para desativar o bloqueio para crianças, ligar a placa de indução e manter premido o ícone tátil correspondente durante alguns segundos.

O visor do temporizador deixará de mostrar "Lo" e poderá utilizar normalmente o painel de controlo.

Temporizador

- O temporizador permite-lhe definir o tempo de cozedura até um máximo de 99 minutos em todas as zonas de cozedura.
- Selecione a zona de cozedura na qual deseja ativar o temporizador. Em seguida, prima o

ícone tátil correspondente. No ecrã do temporizador aparece "10" e o "0" começa a piscar. Utilize o cursor para ajustar o tempo de cozedura.

- Prima novamente o ícone tátil do temporizador, o "1" começa a piscar e pode ajustar o tempo de cozedura utilizando o cursor.
- A contagem decrescente inicia-se após alguns segundos.
- Uma vez decorrido o tempo programado, a placa de indução emite um sinal acústico e a zona de cozedura temporizada desliga-se automaticamente.
- Para desativar o temporizador, selecione a zona de cozedura temporizada e prima o ícone tátil correspondente. Em seguida, regule o tempo de cozedura para "00" com o cursor.

Função "Booster"

- Para ativar esta função, selecione a zona de cozedura desejada e, em seguida, premir o ícone tátil correspondente. Uma vez activada a função, o indicador da zona de cozedura selecionada indica "b" e a função Booster aplica a potência máxima.
- Função Manter quente
- Esta função define automaticamente um nível de potência adequado para manter os alimentos cozinhados quentes. Para ativar esta função, selecione a zona de cozedura desejada e, em seguida, prima o ícone tátil correspondente. Uma vez activada a função, o indicador da zona de cozedura selecionada indica "c"

Função Pausa

- Para parar o processo de cozedura e manter as definições selecionadas, prima o ícone tátil de pausa. Os indicadores de todas as zonas de cozedura indicam "P" e param de aquecer.
- Quando a função está activada, só é possível utilizar os ícones tácteis para pausa, ligar/desligar e bloqueio para crianças.
- Prima novamente o ícone tátil de pausa para retomar o processo de cozedura com as definições anteriores.

Zona FullFlex

- Pode ser utilizada como uma única zona de cozedura ou como duas zonas diferentes, consoante as suas necessidades.
- A zona está formada por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Se a zona flexível for utilizada como uma única zona de cozedura, o utensílio pode ser deslocado de uma zona para outra mantendo o mesmo nível de potência da zona onde o utensílio foi inicialmente colocado (esta zona desliga-se automaticamente).
- Se utiliza a zona flexível como zona de cozedura individual, certifique-se de colocar o utensílio centrado.

Exemplos de como colocar e não colocar utensílios (Fig. 14).

Proteção contra derrames

Se for derramado algum líquido no painel de controlo durante o funcionamento da placa de indução, esta desliga-se automaticamente após 10 segundos.

Desligamento automático de segurança.

A placa de indução desliga-se automaticamente se o tempo de cozedura não estiver definido, se se esquecer de a desligar ou se não estiver a ser utilizada. Os tempos de funcionamento padrão para distintos níveis de potência mostram-se na seguinte tabela:

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

Indicadores do painel de controlo

Indicador de calor residual

- A placa de indução dispõe de um indicador de calor residual em cada zona de cozedura.
- Este indicador permite-lhe saber quando a zona de cozedura ainda está quente.
- Quando o visor indica , a zona de cozedura ainda está quente.
- Se o indicador de calor residual de uma determinada zona de cozedura estiver aceso, essa zona pode ser utilizada, por exemplo, para manter os alimentos quentes ou para continuar a cozinhar com o calor residual.
- Quando a zona de cozedura arrefece, o indicador apagar-se-á.

Indicador de recipiente não detectado

- O símbolo  aparece no visor quando é utilizado um utensílio de cozinha que não seja de indução, quando o utensílio de cozinha não está corretamente posicionado ou quando a base do utensílio de cozinha não tem o diâmetro correto. Se a colocação do recipiente demorar mais de 120 segundos, a placa de indução desliga-se automaticamente.

Conselhos práticos

Utensílios adequados

Para obter um melhor desempenho, siga as indicações:

- Utilize os utensílios de cozinha adequados a cada zona de cozedura (ver quadro).
- Utilize sempre utensílios de cozinha com a base plana e tente mantê-los cobertos.
- Quando o conteúdo começar a ferver, rode o botão para a posição de potência mínima.

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
Zonas de cozedura por indução de Ø 180 mm	10-20
Zona de cozedura FullFlex	10~20 x 25~40

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza da placa de indução

- Não utilize um vaporizador para limpar a placa de indução.
- Antes de proceder à limpeza, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual ("H") não aparece.

Advertência: Não utilize esponjas ou substâncias abrasivas. A sua utilização pode riscar a superfície do vidro.

- Após cada utilização, deixe a placa arrefecer e limpe-a para remover resíduos de alimentos e manchas.
- Retire imediatamente os resíduos de sal ou de açúcar, pois podem riscar a superfície do vidro.
- Limpe a placa de indução com um pano macio, papel de cozinha ou produto de limpeza específico (siga as instruções do fabricante).

Limpeza da placa

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 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.
- 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. Enxágue as grelhas com água e seque-as bem antes de as voltar a colocar no lugar.

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

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. 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. Pode utilizar um raspador adequado NÃO incluído (Fig. 15).

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.

- Verifique se não houve uma falha de energia.
- Depois de limpar a placa, não se esqueça de a secar bem.
- Se, quando a placa for ligada, aparecer um código de erro no ecrã, consulte a tabela seguinte.

- Se a placa não puder ser desligada através do ícone tátil ligar/desligar, desligue-a da rede eléctrica.

Placa de indução

As zonas de cozedura estão sujas.

Verifique se não há resíduos alimentares na porta. Certifique-se de limpar bem a bandeja depois de cada uso.

O indicador de calor residual não se acende.

Se a zona de cozedura estiver suficientemente quente e o indicador de calor residual não se acender, contacte o centro de assistência técnica oficial da Cecotec.

Códigos de erro

Código de erro	Causa	Solução
	Recipiente não detectado	Coloque sempre o utensílio no centro da zona de cozedura.
E0	Erro na alimentação eléctrica	Verifique a ligação ou desligue a fonte de alimentação. Substitua a placa de alimentação de energia.
EA	Erro na alimentação eléctrica	Verifique a ligação ou desligue a fonte de alimentação. Substitua a placa de alimentação de energia.
E1	Tensão elevada	Verifique se não houve uma falha de energia. Ligue o aparelho a rede eléctrica.
E2	Baixa tensão	Verifique se não houve uma falha de energia. Volte a ligar o aparelho a rede eléctrica.
E3/E4	Sobreaquecimento	Deixe arrefecer a placa de indução e volte a ligá-la.
F3/F5 F9/FA	Erro do sensor de temperatura (curto-circuito ou circuito aberto)	Ponha-se em contato com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

Ruídos emitidos pela placa de indução

- Durante a cozedura, é normal que a placa de indução produza ruídos, como assobios ou estalos. Muitos destes ruídos são causados pela utilização de utensílios com bases não planas ou de utensílios feitos de materiais diferentes, uns em cima dos outros.
- Estes ruídos variam consoante os recipientes utilizados e a quantidade de alimentos

cozinhados e não indicam qualquer avaria.

- Além disso, a placa de indução está equipada com um ventilador interno que é ativado durante a cozedura. Este ventilador continua a funcionar depois de a placa de indução ter sido desligada para controlar a temperatura.
- Este ruído é completamente normal e faz parte da tecnologia de indução.

Placa a gás

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 extingue-se quando o controlo é rodado para a 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 controlo 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 no centro da zona de cozedura.

Placa a gás

O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.

Verifique que:

- Os orifícios de gás do queimador não estão obstruídos.
- Todas as partes móveis dos queimadores estão correctamente fixadas.
- Não há correntes de ar à volta do queimador.

A chama apaga-se quando o botão é libertado.

Verifique que:

- Pressione o botão até ao fim.
- Mantenha pressionado o botão o tempo necessário para ativar o termopar.
- O orifício do sistema de segurança do termopar não está obstruído.

A chama extingue-se quando o controlo é rodado para a 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 controlo para a posição "Potência mínima".

O utensílio não é estável na placa.

Verifique que:

- A base do utensílio é completamente plana.
- O utensílio está completamente centrado no queimador.
- A grelha não é invertida.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: EU01_100498

Produto: Bolero CoolMarket Combi BI-D MC 232 GREY E

Tabelas ERP

Tipo de producto	Placa de fogão a gás embutida com placa de indução	 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, 3,5 kW Proteção eléctrica Classe I	

Referência	EU01_100498			
Tipo de gás	G20 @ 20mbar			
Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido	Auxiliar
EE queimador	54,5%	N/A	N/A	N/A
EE Fogão a gás	54,5%			

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.

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex		
Tipo de placa de indução	Placa de fogão a gás encastrada com placa de indução		
Número de seletores das zonas de cozedura		2	
Zona 1	Zona superior direita		
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução, zonas de cozedura por radiação, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura		
	Símbolo	Valor	Unidade
Para os pontos de cozedura circulares ou zonas de cozedura: diâmetro da superfície útil de cada ponto de cozedura eléctrica, arredondada para os 5 mm mais próximos	Ø	180	mm
Para os pontos ou zonas de cozedura não circulares: largura e comprimento da superfície utilizável de cada zona de cozedura eléctrica, arredondada aos 5 mm mais próximos	L	-	mm
	W	-	
Consumo de energia por ponto ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	EC _{cozedura eléctrica}	192,7	Wh/kg

Zona 1	Zona inferior direita		
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução, zonas de cozedura por radiação, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura		
	Símbolo	Valor	Unidade
Para os pontos de cozedura circulares ou zonas de cozedura: diâmetro da superfície útil de cada ponto de cozedura eléctrica, arredondada para os 5 mm mais próximos	Ø	180	mm
Para os pontos ou zonas de cozedura não circulares: largura e comprimento da superfície utilizável de cada zona de cozedura eléctrica, arredondada aos 5 mm mais próximos	L	-	mm
	W	-	
Consumo de energia por ponto ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	EC _{cozedura eléctrica}	192,4	Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg	EC _{placa eléctrica}	192,6	Wh/kg

Se nenhuma zona de cozedura (indução) estiver em funcionamento, a placa desliga-se automaticamente após 1 minuto*. O consumo de energia no modo desligado é inferior a 0,48 W.
 *Sem efetuar qualquer operação no painel de controlo.

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1.

1. 3,4 kW driedubbele wokbrander
2. Bovenste kookzone Ø 180 mm (2000-2300 W)
3. Onderste kookzone Ø 180 mm (1500-1800 W)
4. Bedieningspaneel van de inductiekookplaat
5. Bougie (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. Bedieningsknop van de brander
8. FullFlex zone (2500-2800 W)

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos

- Gemengde kookplaat
- Handleiding
- Montagetoehoren (afhankelijk van model)

3. INSTALLATIE

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

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) zodat rook en verbrandingsgassen naar buiten kunnen ontsnappen.

Legende figuur 2:

1. Via een schoorsteen of rookkanaal.
 2. Rechtstreeks naar buiten.
2. Zorg ervoor dat de installatieplaats frisse lucht binnenlaat en laat circuleren. Een minimaal luchtdebiet van $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 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:

1. Aangrenzende kamer.
2. Ventilatiekanalen om verbrandingsgassen af te voeren.

Legende figuur 4:

1. Ruimte die geventileerd moet worden.
 2. De ventilatieafstand tussen het raam en de grond vergroten
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 gaslekage 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 dat 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 naast 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:

1. Afzuigkap
 2. min. 650 mm met afzuigkap; min. 700 mm zonder afzuigkap
-
4. Als de kookplaat onder een kast wordt geïnstalleerd, moet de kast minstens 700 mm van het keukenblad verwijderd zijn (Fig. 6).

Legende figuur 6:

1. Vereiste afstand voor de installatie van de kookplaat zonder afzuigkap.
2. Vereiste afstand voor de installatie van de kookplaat onder een afzuigkap.
3. Positie van de haak voor een 20 mm dik keukenblad.
4. Positie van de haak voor een 30 mm dik keukenblad.
5. Positie van de haak voor een 40 mm dik keukenblad.

Afmetingen installatie	A (mm)	B (mm)
	560	480

5. 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. Als de kookplaat daarentegen op een inbouwoven wordt geïnstalleerd, 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. 7).

Als u de kookplaat op een niet-geventileerde inbouwoven installeert, zorg er dan voor dat de oven luchtinlaten en -uitlaten heeft om de binnenkant van het apparaat voldoende te ventileren.

- De afstand tussen de onderkant van de kookplaat en het keukenblad moet voldoen aan de afmetingen in de figuur (min. 50 mm).
- Voor een goede werking van het apparaat en om lucht te laten ontsnappen, moet u een minimale ruimte van 20 mm laten tussen de kookplaat en het keukenblad (Fig. 8).

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 aardgas- 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 gasverbruik en een langere levensduur van de kookplaten moet u ervoor zorgen dat de gasdruk is ingesteld op de waarden die zijn aangegeven in de tabel "Specificaties branders 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 °C boven de omgevingstemperatuur.

Voordat u de verbinding maakt, moet u ervoor zorgen dat:

- Dezekering 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.

*Kleuren kunnen variëren afhankelijk van het model.

Tabel 1: Specificaties pitten en injector
Aanpassing van de kookplaat aan de gassoort

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

Bij 15 °C en 1013 mbar - droog gas

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

De brander injector vervangen: Maak de injector los met een geschikt stuk gereedschap (Fig. 9).

Monteer de nieuwe injector op de brander volgens het gebruikte gastype (zie tabel 1).

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. 7) om de vlam te regelen.	Draai de stelschroef (Fig. 7) om de vlam te regelen.

Afstelling van ventiel en gasstroom

Om het gasventiel af te stellen en de vlam te regelen, draait u eerst de regelknop naar de minimumpositie.

Verwijder de knop en stel de vlam af met een kleine schroevendraaier. (Fig. 10)

Om te controleren of de vlam de gewenste intensiteit heeft bereikt, brandt u de brander gedurende 10 minuten op de maximumstand. Draai de knop vervolgens naar de minimumpositie. 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 (Fig. 11).

Legende figuur 11:

1. Lange vlam (maximaal vermogen)
2. Korte vlam (minimaal vermogen)
3. Uit

Zie figuur 11 voor de verschillende bedieningsposities (selectie vlamgrootte). Wanneer het koken begint, draait u de knop naar de maximale stand om de lange vlam te activeren. Op deze manier zal de pan sneller opwarmen. Draai de knop vervolgens naar de minimumstand om de korte vlam te activeren en het koken te behouden. Het wordt aanbevolen om de grootte van de vlam geleidelijk aan te passen.

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} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2H53B/P} II₂ELWLS3B/P
II₂ELL₃B/

Brander	Type gas	Toevoer- druk	Diameter van de injector	Nominale thermische belasting				Verminderde thermische belasting	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Hulp pit	Aardgas G20	20	71	—	95	1	860	0,40	344
		30	52	72,6	—	1	860	0,40	344
	Butaan G30	37	47	72,6	—	1	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1	860	0,40	344
Semi-snelle pit	Aardgas G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
		30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
	Butaan G30	37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516

Snel	Aardgas G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butaan G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Drievoudige wok brander	Aardgas G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butaan G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	247	—	3,4	2924	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

IIZE3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
IIZHS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
IIZELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
IIZELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

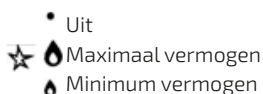
Deze gaskookplaat voldoet aan de volgende richtlijnen van de Europese Economische Gemeenschap:

- 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.
- Verordening (EU) 2016/426.
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU.
- Richtlijn 2014/30/EU van de Raad.

4. WERKING

1. Gaskookplaat

Het vermogen van de gasbrander kan worden aangepast met de bijbehorende regelknop:



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 bougie

Druk eerst op de elektronische ontstekingsknop, te herkennen aan het symbool , druk vervolgens op de bijbehorende knop en draai deze linksom naar de stand voor maximaal vermogen.

En brander aansteken

Druk op de bijbehorende knop en draai deze linksom naar de stand voor maximaal vermogen.

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 brander uitschakelen

Draai de bijbehorende knop rechtsom naar de positie «·».

Keukengerei geschikt voor gasbranders

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

- Gebruik keukengerei van een geschikte maat voor elke brander (zie tabel). Zorg ervoor dat de vlam de zijanten 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

2. Inductiekookplaat

Waarschuwing: Inductiekookzones lichten niet op als de grootte van de pan niet geschikt is. Gebruik alleen verpakkingen met het inductiesymbool. Plaats de pan op de gewenste kookzone voordat u de kookplaat inschakelt.

Keukengerei geschikt voor inductie

Om te controleren of een kookplaat geschikt is voor inductie, gebruikt u gewoon een magneet. Als de magneet aan de basis blijft plakken, is hij geschikt.

- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt voor inductie: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Gebruik verpakkingen met een platte bodem, anders kunnen er krassen op het glasoppervlak komen.

- Zorg ervoor dat de pan niet vervormd raakt om blijvende schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.
- Plaats de pan niet op het bedieningspaneel als deze nog heet is. Dit kan het beschadigen.
- De diameter van de basis van het keukengerei moet minstens 10 cm zijn.

Bedieningspaneel (Fig. 12)

1. Indicator bovenste kookzone 180 mm (d) 2000/2300 W (Booster)
2. Indicator onderste kookzone 180 mm (d) 1500/1800 W (Booster)
3. Indicator FullFlex zone 2500/2800 W (Booster)
4. Pauze Functie 8
5. Timer
6. Warmhoud Functie (KeepWarm)
7. Schuifregelaar vermogensniveau/timeraanpassing
8. "Booster" functie
9. Functie kinderslot
10. Aan/uit touch icoon (ON/OFF)

De inductiekookplaat in- en uitschakelen

Om de inductiekookplaat in te schakelen houdt u het Aan/Uit icoon enkele seconden ingedrukt totdat de kookzone-indicators oplichten (Fig. 13).

Het vermogensniveau aanpassen

Zodra de inductiekookplaat is ingeschakeld, plaatst u de pan op de gewenste kookzone. Druk vervolgens op het bijbehorende touch icoon en de indicator voor de geselecteerde kookzone knippert. Om het energieniveau aan te passen, schuift u gewoon met uw vinger over de schuifregelaar.

Kinderslot

- Met deze functie kunt u het bedieningspaneel vergrendelen om te voorkomen dat kinderen de inductiekookplaat per ongeluk inschakelen.
- Om deze functie te activeren en de bedieningselementen te vergrendelen, drukt u op het bijbehorende touch icoon en op het timerdisplay verschijnt "Lo".
- Om het kinderslot uit te schakelen, schakelt u de inductiekookplaat in en houdt u het bijbehorende touch icoon enkele seconden ingedrukt.

Het timerdisplay stopt met het tonen van "Lo" en u kunt het bedieningspaneel normaal gebruiken.

Timer

- Met de timer kunt u de kooktijd instellen tot maximaal 99 minuten op alle kookzones.
- Selecteer de kookzone waarin u de timer wilt activeren. Druk vervolgens op het bijbehorende touch icoon. Op het timerdisplay verschijnt "10" en de "0" begint te

knippen. Gebruik de schuifregelaar om de bereidingstijd aan te passen.

- Druk nogmaals op het timer icoon, de "1" begint te knippen en u kunt de kooktijd aanpassen met de schuifregelaar.
- Het aftellen begint na een paar seconden.
- Zodra de geprogrammeerde tijd is verstreken, geeft de inductiekookplaat een geluidssignaal en wordt de getimede kookzone automatisch uitgeschakeld.
- Om de timer uit te schakelen, selecteer de getimede kookzone en druk op het overeenstemmende touch icoon. Stel vervolgens de kooktijd in op "00" met de schuifregelaar.

"Booster" functie

- Om deze functie te activeren, selecteert u de gewenste kookzone en drukt u vervolgens op het bijbehorende touch icoon. Zodra de functie is geactiveerd, geeft de indicator voor de geselecteerde kookzone "b" aan en past de Booster-functie maximaal vermogen toe.
- Warmhoud functie
- Deze functie stelt automatisch een geschikt vermogensniveau in om gekookt voedsel warm te houden. Om het te activeren, selecteert u de gewenste kookzone en drukt u vervolgens op het bijbehorende touch icoon. Zodra de functie geactiveerd is, geeft de indicator voor de geselecteerde kookzone "c" aan.

Pauze Functie

- Om het kookproces te stoppen en de geselecteerde instellingen te behouden, drukt u op het pauze touch icoon. De indicatoren op alle kookzones geven "P" aan en stoppen met opwarmen.
- Wanneer de functie geactiveerd is, kunt u de touch iconen alleen gebruiken voor pauzeren, aan/uit en kinderslot.
- Druk nogmaals op het pauze touch icoon om het kookproces te hervatten met de vorige instellingen.

FullFlex zone

- Het kan worden gebruikt als één kookzone of als twee individuele zones, afhankelijk van uw behoeften.
- Hij bestaat uit twee onafhankelijke spoelen die afzonderlijk kunnen worden aangestuurd. Als de FullFlex zone wordt gebruikt als een enkele kookzone, kan het kookgerei van de ene zone naar de andere worden verplaatst terwijl hetzelfde vermogensniveau wordt gehandhaafd als in de zone waar het kookgerei oorspronkelijk was geplaatst (deze zone wordt automatisch uitgeschakeld).
- Als u deze zone als een individuele kookzone gebruikt, zorg er dan voor dat u het keukengerei in het midden plaatst.

Voorbeelden van hoe keukengerei wel en niet geplaatst moet worden (Fig. 14).

Bescherming tegen morsen

Als er vloeistof op het bedieningspaneel wordt gemorst terwijl de inductieplaat in werking is, wordt de inductieplaat na 10 seconden automatisch uitgeschakeld.

Automatische veiligheidsuitschakeling

De inductiekookplaat schakelt automatisch uit als de kooktijd niet is ingesteld, als u bent vergeten om hem uit te schakelen of als hij niet in gebruik is. De standaard bedrijfstijden voor verschillende vermogensniveaus staan in de onderstaande tabel:

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

Indicatoren van het bedieningspaneel

Restwarmte-indicator

- De inductiekookplaat heeft een restwarmte-indicator op elke kookzone.
- Deze indicator laat u weten wanneer de kookzone nog warm is.
- Als het display  weergeeft, is de kookzone nog heet.
- Als de restwarmte-indicator voor een bepaalde kookzone brandt, kan die zone bijvoorbeeld worden gebruikt om voedsel warm te houden of om verder te koken met de restwarmte.
- Als de kookzone is afgekoeld, gaat de indicator uit.

Indicator kookgerei niet gedetecteerd

- Het symbool  verschijnt op het display wanneer een niet-inductiekookgerei wordt gebruikt, het kookgerei niet correct is geplaatst of de bodem van het kookgerei niet de juiste diameter heeft. Als het langer dan 120 seconden duurt om de pan te plaatsen, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit.

Praktische tips

Passend kookgerei

Volg deze richtlijnen voor de beste prestaties:

- Gebruik het juiste kookgerei voor elke kookzone (zie tabel).
- Gebruik altijd kookgerei met een platte bodem en houd het afgedekt.
- Als de inhoud kookt, draait u de knop naar de minimale vermogensstand.

Brander	Ø Diameter van keukengerei (cm)
Hulp pit	10-14
Semi-snelle pit	16-20
Snelle pit	22-24
Drievoudige wok brander	24-26
Inductiekookzone Ø 180 mm	10-20
FullFlex kookzone	10~20 x 25~40

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

De inductiekookplaat schoonmaken

- Gebruik geen stoomapparaten om de inductiekookplaat schoon te maken.
- Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en of de restwarmte-indicator ("H") niet wordt weergegeven.

Waarschuwing: Gebruik geen sponzen of schurende middelen. Het gebruik ervan kan krassen veroorzaken op het glasoppervlak.

- Laat de kookplaat na elk gebruik afkoelen en reinig hem om etensresten en vlekken te verwijderen.
- Verwijder zout- of suikerresten onmiddellijk, want ze kunnen krassen maken op het glasoppervlak.
- Reinig de inductiekookplaat met een zachte doek, keukenpapier of een specifiek reinigingsproduct (volg de instructies van de fabrikant).

De gaskookplaat schoonmaken

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 glasoppervlak 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 brander onderdelen moeten na elk gebruik worden afgewassen met warm zeepwater. Zorg ervoor dat u aangekoekte etensresten verwijdert.
- De automatische bougie 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 houdbaarheid te verlengen, is het aan te raden om ze af te spoelen met water en goed 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 glasoppervlak moet regelmatig worden gereinigd met warm water en niet-corrosieve schoonmaakmiddelen.
- Laat de roosters 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.

Verwijder eerst voedsel- of vetresten met een keramische kookplaat schraper (niet meegeleverd).

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. 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. U kunt een geschikte, NIET meegeleverde schraper gebruiken (Fig. 15).

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 brander openingen 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.

- Controleer of er geen stroomstoring is geweest.
- Zorg ervoor dat u de kookplaat na het schoonmaken goed droogt.
- Als er bij het inschakelen van de kookplaat een foutcode op het display verschijnt, raadpleeg dan de onderstaande tabel.
- Als de kookplaat niet uitgeschakeld kan worden met het aan/uit touch icoon, haal dan de stekker uit het stopcontact.

Inductiekookplaat

De kookzones zijn vies.

Controleer op verbrande etensresten. Maak de inductiekookplaat na elk gebruik schoon.

De restwarmte-indicator gaat niet branden.

Als de kookzone heet genoeg is en de restwarmte-indicator niet gaat branden, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Foutcodes

Foutcode	Oorzaak	Oplossing
	Kookgerei niet gedetecteerd	Plaats de pan in de gewenste kookzone.
E0	Fout in stroomvoorziening	Controleer de aansluiting of ontkoppel de voeding. Vervang de stroomtoevoer.
EA	Fout in stroomvoorziening	Controleer de aansluiting of ontkoppel de voeding. Vervang de stroomtoevoer.
E1	Hoge spanning	Controleer of er geen stroomstoring is geweest. Sluit het apparaat weer aan op het lichtnet.
E2	Lage spanning	Controleer of er geen stroomstoring is geweest. Sluit het apparaat weer aan op het lichtnet.
E3/E4	Oververhitting	Laat de inductiekookplaat afkoelen en zet hem weer aan.
F3/F5 F9/FA	Fout temperatuursensor (kortsluiting of open circuit)	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Geluiden afkomstig van de inductiekookplaat

- Tijdens het koken is het normaal dat de inductiekookplaat geluiden maakt zoals sissen of knisperen. Veel van deze geluiden worden veroorzaakt door het gebruik van kookgerei met een niet-vlakke bodem of kookgerei van verschillende materialen op elkaar.
- Deze geluiden variëren afhankelijk van de gebruikte pannen en de hoeveelheid gekookt voedsel en duiden niet op een storing.
- Bovendien is de inductiekookplaat uitgerust met een interne ventilator die geactiveerd wordt tijdens het koken. Deze ventilator blijft draaien nadat de inductiekookplaat is uitgeschakeld om de temperatuur te regelen.
- Dit geluid is volkomen normaal en hoort bij de inductietechnologie.

Gaskookplaat

Brander brandt niet of vlam is niet gelijkmatig.

Controleer of:

- De brander openingen niet verstopt zijn.
- Alle brander onderdelen 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 dooft wanneer de knop op minimaal vermogen wordt gedraaid.

Controleer of:

- De gasopeningen van de pit niet verstopt zijn.
- Er geen tocht rond de brander is.
- U heeft de knop correct in de minimumpositie 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 kookgerei is goed gepositioneerd boven het midden van de kookzone.

Gaskookplaat

Brander brandt niet of vlam is niet gelijkmatig.

Controleer of:

- De gasopeningen van de brander zijn niet verstopt.
- Alle bewegende delen van de branders zijn goed vastgezet.
- Er geen tocht rond de brander is.

De vlam gaat uit wanneer de knop wordt losgelaten.

Controleer of:

- Druk de knop helemaal in.
- Houd de knop lang genoeg ingedrukt om het thermokoppel te activeren.
- De opening van het thermokoppelbeveiligingssysteem niet geblokkeerd zijn.

De vlam dooft wanneer de knop op minimaal vermogen wordt gedraaid.

Controleer of:

- De gasopeningen van de brander zijn niet verstopt.
- Er geen tocht rond de brander is.
- U heeft de knop correct in de minimumpositie gedraaid.

Het kookgerei ligt niet stabiel op de kookplaat.

Controleer of:

- De onderkant van het kookgerei is helemaal plat.
- Het kookgerei is correct gecentreerd op de brander.
- Het rooster is niet omgekeerd.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: EU01_100498

Product: Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex

ERP-tabellen

Soort product	Integreerbare inductiekookplaat	 PIN CODE: 2575DN33174
Klasse	Klasse 3	
Fabrikant	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA	
Spanning/ Frequentie (Nominiaal)	AC 220-240 V, 50/60 Hz, 3,5 kW Elektrische bescherming Klasse I	

Referentie	EU01_100498			
Type gas	G20 @ 20mbar			
Brander type	Wok	Snel	Semi-snel	Hulp pit
EE brander	54,5%	N/A	N/A	N/A
EE gaskookplaat	54,5%			

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

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex		
Type kookplaat	Integreerbare inductiekookplaat		
Aantal keuzeschakelaars voor kookzones en/of kookzones		2	
Zone 1	Bovenste zone rechts		
Verwarmingstechnologie (inductiekookplaten en kookzones, stralingskookplaten, vaste kookplaten)	Inductiekookzones en kookzones		
	Symbool	Waarde	Eenheid
Voor ronde kookplaatsen of kookzones: diameter van de bruikbare oppervlakte van elke elektrische kookplaat, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø	180	mm
Voor niet-ronde lampen of kookzones: breedte en lengte van het bruikbare oppervlak van elke lamp of elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	L	-	mm
	W	-	
Energieverbruik per kookzone, berekend per kg	EC _{elektrisch koken}	192,7	Wh/Kg

Zone 1	Onderste zone rechts		
Verwarmingstechnologie (inductiekookplaten en kookzones, stralingskookplaten, vaste kookplaten)	Inductiekookzones en kookzones		
	Symbool	Waarde	Eenheid
Voor ronde kookplaatsen of kookzones: diameter van de bruikbare oppervlakte van elke elektrische kookplaat, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø	180	mm
Voor niet-ronde lampen of kookzones: breedte en lengte van het bruikbare oppervlak van elke lamp of elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	L	-	mm
	W	-	
Energieverbruik per kookzone, berekend per kg	EC _{elektrisch koken}	192,4	Wh/Kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EC _{elektrische kookplaat}	192,6	Wh/kg

Als er geen kookzone (inductie) in werking is, schakelt de kookplaat automatisch uit na 1 minuut*. Het stroomverbruik in uitgeschakelde modus is minder dan 0,48 W.

*Zonder enige handeling uit te voeren op het bedieningspaneel.

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1.

1. Palnik wok z potrójną koroną 3,4 kW
2. Górna strefa gotowania Ø 180 mm (2000-2300 W)
3. Dolna strefa gotowania Ø 180 mm (1500-1800 W)
4. Panel sterowania płyty indukcyjnej
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. Pokrętko sterowania palnikiem
8. Strefa FullFlex (2500-2800 W)

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 dotychczas 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.

Zawartość opakowania

- Płyta mieszana
- Instrukcja obsługi
- Akcesoria montażowe (w zależności od modelu)

3. INSTALACJA

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

Instalacja płyty

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 spalinyowych na zewnątrz.

Legenda Rysunek 2:

1. Przez komin lub kanał odprowadzający.
 2. Bezpośrednio na zewnątrz.
2. Upewnij się, że miejsce instalacji umożliwia cyrkulację i dopływ świeżego powietrza. Wymagany jest minimalny przepływ powietrza wynoszący $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 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:

1. Przyległy pokój.
2. Kanały wentylacyjne do odprowadzania gazów spalinyowych.

Legenda Rysunek 4:

1. Wentylowane pomieszczenie.
 2. Zwiększenie odległości wentylacji między oknem a podłogą
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

Płyta 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:

1. Okap z wyciągiem
 2. Minimum 650 mm z okapem; minimum 700 mm bez okapu
-
4. Jeśli płyta jest zainstalowana pod szafką, szafka musi znajdować się w odstępie co najmniej 700 mm od blatu kuchennego (Rys. 6).

Legenda Rysunek 6:

1. Odległość wymagana do instalacji płyty bez okapu.
2. Odległość wymagana do instalacji płyty pod okapem.
3. Pozycja haka dla blatu o grubości 20 mm.
4. Pozycja haka dla blatu o grubości 30 mm.
5. Pozycja haka dla blatu o grubości 40 mm.

Wymiary instalacji	A (mm)	B (mm)
	560	480

5. 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. W przypadku gdy płyta jest instalowana 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. 7).

W przypadku instalacji płyty na piekarniku do zabudowy bez wentylacji należy upewnić się, że posiada wloty i wyloty powietrza zapewniające odpowiednią wentylację wnętrza szafki.

- Odległość między spodem płyty a drewnianą płytą musi być zgodna z wymiarami pokazanymi na rysunku (min. 50 mm).
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia i umożliwić odprowadzanie powietrza, należy pozostawić co najmniej 20 mm odstępu między płytą a blatem kuchennym (Rys. 8).

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 „Dane techniczne palników i dysz”.

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 węzem należy użyć kolanka z gwintem 1/2». Należy używać wyłącznie rur i uszczelkek zgodnych z obowiązującymi przepisami. Maksymalna długość węża 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°C 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.

*Kolory mogą się różnić w zależności od modelu.

Tabela 1: Specyfikacje palników i dysz

Dostosowanie płyty gazowej w zależności od rodzaju gazu

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

Przy 15°C i 1013 mbar - suchy gaz

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

Wymiana dyszy palnika: poluzuj dyszę za pomocą odpowiedniego narzędzia (Rys. 9). Zamontuj nową dyszę na palniku zgodnie z typem używanego gazu (patrz tabela 1).

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	Plomień	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.
	Mały płomień	Przekręć śrubę regulacyjną (Rys. 7) do regulacji płomienia.	Przekręć śrubę regulacyjną (Rys. 7) do regulacji płomienia.

Regulacja zaworu i przepływu gazu

Aby wyregulować zawór gazu i płomień, najpierw obróć pokrętło sterowania do najniższej pozycji.

Zdejmij pokrętło i wyreguluj płomień za pomocą małego śrubokręta. (Rys. 10)

Aby sprawdzić, czy płomień osiągnął pożądaną intensywność, włóż palnik na najwyższej pozycji na 10 minut. Następnie przekręć pokrętło do najniższej pozycji. Płomień nie powinien zgasnąć ani przesunąć 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 (Rys. 11).

Legenda Rysunek 11:

1. Długi płomień (maksymalna moc)
2. Krótki płomień (minimalna moc)
3. Wyłączone

Patrz rysunek 11 dla różnych pozycji działania (wybór wielkości płomienia). Na początku gotowania przekręć pokrętło do maksymalnej pozycji, aby aktywować długi płomień. W ten sposób naczynie będzie się szybciej nagrzewać. Następnie przekręć pokrętło do najniższej pozycji, aby aktywować krótki płomień i kontynuować gotowanie. Zaleca się stopniowe dostosowywanie wielkości płomienia.

Należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących oszczędzania energii:

- Używaj płyty prawidłowo.
- Wybierz palnik odpowiedni do wielkości naczynia.
- Zawsze 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} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2H53B/P} II₂ELWLS3B/P II₂ELL₃B/

Palnik	Rodzaj gazu	Ciśnienie dopływu	Średnica dyszy	Znamionowe obciążenie cieplne				Zmniejszone obciążenie cieplne	
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Pomocniczy	Gaz ziemny G20	20	71	—	95	1	860	0,40	344
	Butan G30	30	52	72,6	—	1	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1	860	0,40	344

Pótszybki	Gaz ziemny G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butan G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Szybki	Gaz ziemny G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butan G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Wok z potrójną koroną	Gaz ziemny G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butan G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

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
I12E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
I12HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
I12ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
I12ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Ta płyta jest zgodna z następującymi dyrektywami Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej:

- 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.
- Rozporządzenie (UE) 2016/426.
- Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE.
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/30/UE.

4. FUNKCJONOWANIE

1. Płyta gazowa

Moc palnika gazu można regulować za pomocą odpowiedniego pokręćła, korzystając z jednego z poniższych ustawień:

- Wytłuczone
- ★ 🔥 Maksymalna moc
- 🔥 Moc maksymalna

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 ze świecą zapłonową

Najpierw naciśnij elektroniczny przycisk włączania oznaczony symbolem , a następnie naciśnij odpowiednie pokrętło i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do najwyższej pozycji.

Zapalanie palnika

Naciśnij odpowiednie pokrętło i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji maksymalnej mocy. 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 „.”.

Naczynia przystosowane do palników gazowych

Aby oszczędzać energię i uniknąć uszkodzeń, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Należy używać naczyń o odpowiednim rozmiarze dla każdego palnika (patrz 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

2. Płyta indukcyjna

Ostrzeżenie: Strefy gotowania indukcyjnego nie włączą się, jeśli rozmiar naczynia nie jest odpowiedni. Należy używać wyłącznie naczyń z symbolem indukcji. Umieść naczynie na wybranym polu grzewczym przed włączeniem płyty.

Naczynia nadające się do płyty indukcyjnej

Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do indukcji, wystarczy użyć magnesu. Jeśli magnes i podstawa naczynia przyciągają się, oznacza to, że jest odpowiednie.

- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie do płyty indukcyjnej: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i fajans.
- Należy używać naczyń z płaskim dnem, w przeciwnym razie powierzchnia płyty może ulec zarysowaniu.
- Aby uniknąć trwałego uszkodzenia płyty indukcyjnej, należy upewnić się, że naczynie nie jest odkształcone.
- Nie należy umieszczać naczyń na panelu sterowania, gdy jest jeszcze gorące. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Średnica podstawy naczyń musi wynosić co najmniej 10 cm.

Panel sterowania (Rys. 12)

1. Wskaźnik górnej strefy gotowania 180 mm (d) 2000/2300 W (Booster)
2. Wskaźnik dolnej strefy 180 mm (d) 1500/1800 W (Booster)
3. Wskaźnik strefy FullFlex 2500/2800 W (Booster)
4. Funkcja Pauza 8
5. Timer
6. Funkcja utrzymywania w cieple (Keep Warm)
7. Suwak dotykowy regulacji mocy/timer
8. Funkcja „Booster”
9. Funkcja blokady rodzicielskiej
10. Ikona dotykowa zasilania (ON/OFF)

Włączanie i wyłączenie płyty indukcyjnej

Aby włączyć płytę indukcyjną, naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową zasilania przez kilka sekund, aż zaświecą się wskaźniki stref gotowania (Rys. 13).

Ustawianie poziomu mocy

Po włączeniu płyty indukcyjnej umieść naczynie na wybranej strefie gotowania. Następnie naciśnij odpowiednią ikonę dotykową, a wskaźnik wybranej strefy gotowania zacznie migać. Aby dostosować poziom mocy, wystarczy przesunąć palcem po suwaku.

Blokada rodzicielska

- Funkcja ta umożliwia zablokowanie panelu sterowania, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu płyty przez dzieci.
- Aby aktywować tę funkcję i zablokować elementy sterujące, naciśnij odpowiednią ikonę

dotykową, a na wyświetlaczu timera pojawi się „Lo”.

- Aby dezaktywować blokadę rodzicielską, należy włączyć płytę indukcyjną, a następnie nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund odpowiednią ikonę dotykową.

Wyświetlacz timera przestanie pokazywać „Lo” i będzie można normalnie korzystać z panelu sterowania.

Timer

- Timer umożliwia ustawienie czasu gotowania do maksymalnie 99 minut na wszystkich strefach gotowania.
- Wybierz strefę gotowania, dla której chcesz aktywować timer. Następnie naciśnij odpowiednią ikonę dotykową. Wyświetlacz timera pokaże „10”, a „0” będzie migać. Użyj suwaka, aby ustawić czas gotowania.
- Ponownie naciśnij ikonę dotykową timera, „1” zacznie migać i będzie można ustawić czas gotowania za pomocą suwaka.
- Odliczanie rozpocznie się po kilku sekundach.
- Po upływie zaprogramowanego czasu płyta indukcyjna wyemituje sygnał dźwiękowy, a strefa gotowania z aktywnym timerem wyłączy się automatycznie.
- Aby wyłączyć timer, wybierz strefę gotowania z aktywnym timerem i naciśnij odpowiednią ikonę dotykową. Następnie ustaw czas gotowania na „00” za pomocą suwaka.

Funkcja „Booster”

- Aby aktywować tę funkcję, wybierz żądaną strefę gotowania, a następnie naciśnij odpowiednią ikonę dotykową. Po aktywacji funkcji wskaźnik wybranej strefy gotowania pokaże „b”, a funkcja Booster zastosuje maksymalną moc.
- Funkcja utrzymywania w cieple
- Funkcja ta automatycznie ustawia odpowiedni poziom mocy, aby utrzymać przygotowane dania w cieple. Aby aktywować tę funkcję, wybierz żądaną strefę gotowania, a następnie naciśnij odpowiednią ikonę dotykową. Po aktywacji tej funkcji wskaźnik wybranej strefy gotowania pokaże „c”.

Funkcja Pauza

- Aby zatrzymać proces gotowania i zachować wybrane ustawienia, naciśnij ikonę dotykową pauzy. Wskaźniki wszystkich stref gotowania pokażą „P” i zatrzymają grzanie.
- Gdy funkcja jest aktywna, można używać tylko ikon dotykowych pauzy, zasilania i blokady rodzicielskiej.
- Naciśnij ponownie ikonę dotykową pauzy, aby wznowić proces gotowania z poprzednimi ustawieniami.

Strefa FullFlex

- Może być używana jako pojedyncza strefa gotowania lub jako dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb.

- Składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie. Jeśli strefa FullFlex jest używana jako pojedyncza strefa gotowania, naczynie można przenosić z jednej strefy do drugiej z zachowaniem tego samego poziomu mocy, co w strefie, w której naczynie zostało pierwotnie umieszczone (strefa ta wyłączy się automatycznie).
- W przypadku korzystania z tej strefy jako pojedynczej strefy gotowania, należy umieścić naczynie na środku.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego umieszczania naczyń (Rys. 14).

Ochrona przed wylaniem

Jeśli jakiegokolwiek płyn zostanie rozlany na panel sterowania podczas pracy płyty, wyłączy się ona automatycznie po 10 sekundach.

Automatyczne wyłączenie bezpieczeństwa

Płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie, jeśli czas gotowania nie zostanie ustawiony, jeśli zapomniano jej wyłączyć lub gdy nie jest używana. Domyślny czas pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

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

Wskaźniki panelu sterowania

Wskaźnik ciepła resztkowego

- Płyta indukcyjna posiada wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy gotowania.
- Ten wskaźnik informuje, kiedy strefa gotowania jest jeszcze gorąca.
- Gdy wyświetlacz pokazuje , strefa gotowania jest nadal gorąca.
- Jeśli wskaźnik ciepła resztkowego dla danej strefy gotowania świeci się, strefa ta może być używana na przykład do utrzymywania ciepła potraw lub do kontynuowania gotowania z wykorzystaniem ciepła resztkowego.
- Gdy strefa gotowania ostygnie, wskaźnik zgaśnie.

Wskaźnik niewykrytego naczynia

- Symbol  pojawi się na wyświetlaczu w sytuacjach, gdy używane naczynie jest nieodpowiednie do płyty indukcyjnej, naczynie nie jest prawidłowo ustawione lub podstawa naczynia nie ma prawidłowej średnicy. Jeśli naczynie nie zostanie położone na płycie w ciągu 120 sekund, płyta wyłączy się automatycznie.

Praktyczne porady

Odpowiednie naczynia

Aby uzyskać najlepszą wydajność, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Należy używać naczyń odpowiednich dla każdej strefy gotowania (patrz tabela).
- Zawsze używaj naczyń kuchennych z płaskim dnem i przykrywaj je.
- Gdy zawartość zacznie się gotować, przekręć pokrętko do pozycji najniższej mocy.

Palnik	Ø Średnica naczynia (cm)
Palnik pomocniczy	10-14
Palnik półszybki	16-20
Palnik szybki	22-24
Palnik wok z potrójną koroną	24-26
Indukcyjna strefa gotowania Ø 180 mm	10-20
Strefa gotowania FullFlex	10~20 x 25~40

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie płyty indukcyjnej

- Do czyszczenia płyty nie należy używać myjek parowych.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że strefy gotowania są wyłączone, a wskaźnik ciepła resztkowego („H”) nie świeci się.

Ostrzeżenie: Nie używaj ściernych gąbek ani myjek drucianych. Ich użycie może zarysować szklaną powierzchnię.

- Po każdym użyciu należy odczekać, aż płyta ostygnie i wyczyścić ją w celu usunięcia resztek jedzenia i płam.
- Natychmiast usuń wszelkie pozostałości soli lub cukru, ponieważ mogą one porysować szklaną powierzchnię.
- Wyczyść płytę indukcyjną miękką ściereczką, papierem kuchennym lub specjalnym środkiem czyszczącym (postępuj zgodnie z instrukcjami producenta).

Czyszczenie płyty gazowej

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 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 detergentem po każdym użyciu. Pamiętaj, aby usunąć zaschnięte resztki jedzenia.
- Świeca 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 przemyć ich 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 powinna być regularnie czyszczona letnią wodą i niekorozyjnymi środkami czyszczącymi.
- 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. Optucz kratki wodą i dokładnie je wysusz przed ponownym wstawieniem ich na miejsce.

Najpierw usuń wszelkie resztki jedzenia lub tłuszczu za pomocą skrobaka do płyt vitroceramicznych (brak w zestawie).

Gdy powierzchnia jest jeszcze ciepła, użyj odpowiedniego środka czyszczącego i papieru kuchennego, aby ją wyczyścić. Następnie przetrzyj ją wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz. Usuń wszelkie resztki folii aluminiowej lub spożywczej i natychmiast usuń resztki roztopionego cukru lub żywności o wysokiej zawartości cukru, która została rozlana na powierzchnię.

Nie używaj gąbek drucianych ani silnych lub ściernych środków czyszczących, takich jak środki czyszczące w sprayu. Można użyć odpowiedniego skrobaka NIE dołączonego do zestawu (Rys. 15).

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 dośptywie gazu lub prądu.

- Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu.
- Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie wysuszyć.
- Jeśli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawi się kod błędu, należy zapoznać się z poniższą tabelą.
- Jeśli płyty nie można wyłączyć za pomocą ikony dotykowej włączania, należy odłączyć ją od zasilania.

Płyta indukcyjna

Strefy gotowania są zabrudzone.

Sprawdź, czy nie pozostały przypalone resztki jedzenia. Pamiętaj, aby wyczyścić płytę po każdym użyciu.

Wskaźnik ciepła resztkowego nie świeci się.

Jeśli strefa gotowania jest wystarczająco gorąca, a wskaźnik ciepła resztkowego nie świeci się, należy skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Kody błędów

Kod błędu	Powód	Rozwiązanie
	Naczynie nie zostało wykryte	Umieść naczynie w wybranej strefie gotowania.
E0	Błąd zasilania	Sprawdź połączenie lub odłącz zasilanie. Wymień płytkę zasilania.
EA	Błąd zasilania	Sprawdź połączenie lub odłącz zasilanie. Wymień płytkę zasilania.
E1	Wysokie napięcie	Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ponownie podłącz urządzenie do zasilania.
E2	Niskie napięcie	Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ponownie podłącz urządzenie do zasilania.
E3/E4	Przegrzanie	Poczekaj, aż płyta indukcyjna ostygnie i włącz ją ponownie.
F3/F5 F9/FA	Błąd czujnika temperatury (zwarcie lub przerwa w obwodzie)	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Dźwięki emitowane przez płytę indukcyjną

- Podczas gotowania płyta indukcyjna może wydawać dźwięki, takie jak gwizdanie lub trzaski. Wiele z tych dźwięków jest spowodowanych używaniem naczyń z nierównymi dnami lub naczyń wykonanych z mieszanki materiałów.
- Odgłosy te różnią się w zależności od używanych naczyń i ilości gotowanej żywności i nie wskazują na usterkę.
- Ponadto płyta indukcyjna jest wyposażona w wewnętrzny wentylator, który jest aktywowany podczas gotowania. Wentylator ten będzie nadal działał po wyłączeniu płyty indukcyjnej w celu kontrolowania temperatury.
- Ten dźwięk jest całkowicie normalny i jest częścią technologii indukcyjnej.

Płyta gazowa

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 wokół palnika.

Płomień gaśnie po zwolnieniu pokrętła.

Upewnij się, że:

- Pokrętło zostało mocno wciśnięte.
- 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 minimalnej mocy.

Upewnij się, że:

- Otwory gazowe palnika nie są zatkane.
- Nie ma przeciągu wokół palnika.
- Pokrętło zostało prawidłowo ustawione w pozycji minimalnej mocy.

Naczynie stoi niestabilnie na płycie.

Upewnij się, że:

- Naczynie nie jest zdeformowane, a jego podstawa jest całkowicie płaska.
- Naczynie jest dobrze ustawione na środku strefy gotowania.

Płyta gazowa

Palnik nie zapala się lub płomień nie jest równomierny.

Upewnij się, że:

- Otwory gazowe palnika nie są zatkane.

- Wszystkie ruchome części palników są prawidłowo zamocowane.
- Nie ma przeciągu wokół palnika.

Płomień gaśnie po zwolnieniu pokrętła.

Upewnij się, że:

- Wciśnij pokrętło do końca.
- Przytrzymaj pokrętło wciśnięte wystarczająco długo, aby aktywować termoparę.
- Otwór systemu bezpieczeństwa termopary nie jest zatkany.

Płomień gaśnie po obroceniu pokrętła do pozycji minimalnej mocy.

Upewnij się, że:

- Otwory gazowe palnika nie są zatkane.
- Nie ma przeciągu wokół palnika.
- Pokrętło zostało prawidłowo ustawione w pozycji minimalnej mocy.

Naczynie nie stoi stabilnie na płycie.

Upewnij się, że:

- Spód naczynia jest całkowicie płaski.
- Naczynie jest prawidłowo wyśrodkowane na palniku.
- Kratka nie jest odwrócona.

7. DANE TECHNICZNE

Referencja produktu: EU01_100498

Produkt: Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex

Tabele ERP

Typ produktu	Płyta gazowo-indukcyjna do zabudowy	 KOD PIN: 2575DN33174
Klasa	Klasa 3	
Producent	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA	
Napięcie/ Częstotliwość (znamionowa)	AC 220-240 V, 50/60 Hz, 3,5 kW Ochrona elektryczna klasy I	

Referencja	EU01_100498			
Rodzaj gazu	G20 @ 20mbar			
Rodzaj palnika	Wok	Szybki	Półszybki	Pomocniczy
EE palnik	54,5%	N/A	N/A	N/A
EE płyta gazowa	54,5%			

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

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu	EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex		
Typ płyty kuchennej	Płyta gazowo-indukcyjna do zabudowy		
Liczba przełączników palników i/lub stref gotowania		2	
Strefa 1	Strefa prawa górna		
Technika grzewcza (palniki i strefy gotowania indukcyjne, palniki radiacyjne, płyty stałe)	Indukcyjne strefy gotowania i strefy gotowania		
	Symbol	Wartość	Jednostka
W przypadku okrągłych palników lub stref gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdego palnika gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	180	mm
W przypadku nieokrągłych płyt grzejnych lub palników: szerokość i długość powierzchni użytkowej każdego palnika lub strefy gotowania elektrycznego, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm	L	-	mm
	W	-	
Zużycie energii na palnik lub strefę gotowania, w przeliczeniu na kg	EC kuchnia elektryczna	192,7	Wh/Kg

Strefa 1	Strefa prawa dolna		
Technika grzewcza (palniki i strefy gotowania indukcyjne, palniki radiacyjne, płyty state)	Indukcyjne strefy gotowania i strefy gotowania		
	Symbol	Wartość	Jednostka
W przypadku okrągłych palników lub stref gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdego palnika gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	180	mm
W przypadku nieokrągłych płyt grzejnych lub palników: szerokość i długość powierzchni użytkowej każdego palnika lub strefy gotowania elektrycznego, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm	L	-	mm
	W	-	
Zużycie energii na palnik lub strefę gotowania, w przeliczeniu na kg	EC _{kuchnia elektryczna}	192,4	Wh/Kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg	EC _{plyta elektryczna}	192,6	Wh/kg

Jeśli nie jest włączona żadna strefa gotowania (indukcja), płyta wyłączy się automatycznie po 1 minucie*. Pobór mocy w trybie wyłączenia wynosi mniej niż 0,48 W.

*Bez wykonywania żadnych czynności na panelu sterowania.

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obrázek 1.

1. Trojkorunový hořák WOK o výkonu 3,4 kW
2. Zadní varná zóna Ø 180 mm (2000-2300 W)
3. Přední varná zóna Ø 180 mm (1500-1800 W)
4. Ovládací panel indukční varné desky
5. Zapalovací svíčka (pouze u některých modelů)
6. Bezpečnostní systém termočlásku (pouze u některých modelů): aktivuje se při náhodném zhasnutí plamene hořáku (kvůli rozlití pokrmu, průvanu atd.), čímž automaticky přeruší přívod plynu.
7. Ovládací knoflík hořáku
8. Varná zóna FullFlex (2500-2800 W)

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.

Obsah krabice

- Kombinovaná varná deska
- Návod k použití
- Montážní příslušenství (v závislosti na modelu)

3. INSTALACE

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

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.

Legenda k obrázku 2:

1. Komínem nebo kouřovodem.
 2. Přímo do vnějšího prostoru.
2. Ověřte, zda instalační místo umožňuje cirkulaci a přívod čerstvého vzduchu. Je zapotřebí minimální průtok vzduchu $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 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 termočládku, místnost musí být 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:

1. Přilehlý pokoj.
2. Odtahové potrubí pro odvod spalin.

Legenda k obrázku 4:

1. Místnost, kterou je třeba větrat.
 2. Prodloužení větrací vzdálenosti mezi oknem a podlahou.
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 lahev 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:

1. Odtahová digestoř
 2. Minimální prostor 650 mm s digestoří; minimální prostor 700 mm bez digestoře
4. Pokud je varná deska nainstalována pod skříňkou, vzdálenost skříňky od pracovní desky musí být nejméně 700 mm (Obr. 6).

Legenda k obrázku 6:

1. Vzdálenost potřebná pro instalaci varné desky bez odtahové digestoře.
2. Vzdálenost potřebná pro instalaci varné desky pod odtahovou digestoř.
3. Poloha háčku pro pracovní desku o tloušťce 20 mm.
4. Poloha háčku pro pracovní desku o tloušťce 30 mm.
5. Poloha háčku pro pracovní desku o tloušťce 40 mm.

Instalační rozměry	A (mm)	B (mm)
	560	480

5. 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. Naopak 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 a zadní stranou prostor o rozměrech nejméně 45 x 560 mm (Obr. 7).

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.

- Vzdálenost mezi spodní částí desky a deskou musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku (min. 50 mm).
- Pro zajištění správného fungování spotřebiče a usnadnění výstupu vzduchu ponechte mezi varnou deskou a pracovní deskou mezeru minimálně 20 mm (Obr. 8).

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 lahvi 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 «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 zásuvky). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby nedosáhl teploty vyšší než 50°C 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.

*Barvy se mohou lišit v závislosti na modelu.

Tabulka 1: Specifikace hořáku a trysek
Přízpůsobení plynové varné desky podle typu plynu

Hořák	Zemní plyn G20		Butan G30	
	Tepelný výkon (kW)	Tryska 1/100 (mm)	Tepelný výkon (kW)	Tryska 1/100 (mm)
Přídavný	1	71	1	52
Polorychlý	1,80	97	1,80	67
Rychlý	2,40	110	2,40	77
Trojekorunový hořák WOK	3,40	125	3,40	93
Přívodní tlak	20 mbar		30 mbar	

Při 15 °C a 1013 mbar – suchý plyn

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

Výměna trysky hořáku: uvolněte trysku vhodným nářadím (Obrázek 9).

Namontujte novou trysku na hořák podle typu používaného plynu (viz tabulka 1).

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. 7) pro regulaci plamene.	Otáčejte seřizovacím šroubem (Obr. 7) pro regulaci plamene.

Nastavení ventilu a průtoku plynu

Chcete-li nastavit plynový ventil a regulovat plamen, nejprve otočte ovládací knoflík do minimální polohy.

Vyjměte knoflík a upravte plamen malým šroubovákem. (Obr. 10)

Za účelem kontroly požadované intenzity plamene, nechte hořák zapálený v maximální poloze po dobu 10 minut. Poté otočte knoflík do minimální polohy. 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 (Obr. 11).

Legenda k obrázku 11:

1. Dlouhý plamen (maximální poloha)
2. Krátký plamen (minimální poloha)
3. Vypnuto

Viz obrázek 11, na kterém jsou znázorněny různé provozní polohy (výběr velikosti plamene). Na začátku vaření otočte knoflíkem do maximální polohy pro aktivaci dlouhého plamene. Tímto způsobem se nádoba rychleji zahřeje. Poté otočte knoflíkem do minimální polohy pro aktivaci krátkého plamene a pokračování ve vaření. Velikost plamene se doporučuje nastavovat postupně.

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+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2H53B/P}$ $II_{2ELWLS3B/P}$ $II_{2ELL_3B/}$

Hořák	Typ plynu	Přívodní tlak	Průměr trysky	Jmenovitý tepelný výkon				Snížený tepelný výkon	
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Přídavný	Zemní plyn G20	20	71	—	95	1	860	0,40	344
	Butan G30	30	52	72,6	—	1	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1	860	0,40	344
Polorychlý	Zemní plyn G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butan G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Rychlý	Zemní plyn G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butan G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774

Trojkorunový hořák WOK	Zemní plyn G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butan G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	247	—	3,4	2924	1,50	1290

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
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
I12E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
I12HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
I12ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL

IIZELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE
------------	--	----

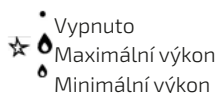
Tato plynová varná deska splňuje následující směrnice Evropského hospodářského společenství:

- 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 plyných paliv) a následnými změnami.
- 93/68/EHS ze dne 22. července 1993 a následnými změnami.
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/426.
- Směrnice LVD o nízkém napětí 2014/35/EU.
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/30/EU.

4. PROVOZ

1. Plynová varná deska

Výkon hořáku lze regulovat pomocí příslušného ovládacího knoflíku použitím jednoho z následujících nastavení:



Modely s bezpečnostním systémem termočláčku

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 «.».

Nádoby vhodné pro plynové hořáky

Abyste ušetřili energii a předešli poškození, postupujte podle níže uvedených pokynů:

- Na každém hořáku používejte nádoby o vhodné velikosti (nahlédněte do následující tabulky). Dbejte na to, aby plamen nesahal na boky použité nádoby.
- Používejte nádoby 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)
Přídavný hořák	10-14
Polorychlý hořák	16-20
Rychlý hořák	22-24
Trojekorunový hořák WOK	24-26

2. Indukční varná deska

Pozor: Indukční varné zóny se nezapnou, pokud není velikost nádoby vhodná. Používejte pouze nádoby se symbolem indukce. Před zapnutím varné desky položte nádobu na požadovanou varnou zónu.

Nádoby vhodné na indukci

Pro zjištění, zda je nádoba vhodná na indukci, stačí použít magnet. Pokud se magnet přitáhne ke dnu nádoby, znamená to, že nádoba je vhodná na indukci.

- Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné pro používání na indukční varné desce: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Používejte nádoby s rovným dnem, jinak hrozí poškrábání povrchu skla.
- Aby nedošlo k trvalému poškození indukční varné desky, dbejte na to, aby nádoba nebyla deformována.
- Nepokládejte nádobu na ovládací panel, když je ještě horká. Mohlo by dojít k jeho poškození.
- Průměr dna nádoby musí být nejméně 10 cm.

Ovládací panel (Obr. 12)

1. Indikátor zadní varné zóny 180 mm (d) 2000/2300 W (Booster)
2. Indikátor přední varné zóny 180 mm (d) 1500/1800 W (Booster)
3. Indikátor varné zóny FullFlex 2500/2800 W (Booster)
4. Funkce Pauza 8
5. Časovač
6. Funkce Udržování teploty (Keep Warm)
7. Posuvník pro nastavení úrovně výkonu/časovač
8. Funkce „Booster“
9. Funkce Dětský zámek
10. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí (ON/OFF)

Zapnutí a vypnutí indukční varné desky

Indukční varnou desku zapnete stisknutím a podržením dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí na několik sekund, dokud se nerozsvítí indikátory varných zón (Obr. 13).

Nastavení úrovně výkonu

Po zapnutí indukční varné desky umístěte varnou nádobu na požadovanou varnou zónu. Poté stiskněte příslušnou dotykovou ikonu a indikátor zvolené varné zóny začne blikat. Chcete-li nastavit úroveň výkonu, jednoduše přejedte prstem po posuvníku.

Dětský zámek

- Tato funkce umožňuje uzamknout ovládací panel, aby se zabránilo náhodnému zapnutí indukční varné desky dětmi.
- Pro aktivaci této funkce a uzamknutí ovládacích prvků stiskněte příslušnou dotykovou ikonu a na displeji časovače se zobrazí «Lo».
- Pro deaktivaci dětského zámku zapněte indukční varnou desku a podržte stisknutou příslušnou dotykovou ikonu po dobu několika sekund.

Na displeji časovače se přestane zobrazovat «Lo» a ovládací panel bude možné normálně používat.

Časovač

- Časovač umožňuje nastavit dobu vaření až na 99 minut na všech varných zónách.
- Zvolte varnou zónu, na které chcete aktivovat časovač. Poté stiskněte příslušnou dotykovou ikonu. Na displeji časovače se zobrazí «10» a «0» a začne blikat. Použijte posuvník pro nastavení doby vaření.
- Znovu stiskněte dotykovou ikonu časovače, začne blikat «1» a pomocí posuvníku můžete nastavit dobu vaření.
- Po několika sekundách se spustí odpočítávání.
- Po uplynutí naprogramovaného času vydá indukční varná deska zvukový signál a časovaná varná zóna se automaticky vypne.
- Pro deaktivaci časovače, vyberte časovanou varnou zónu a stiskněte příslušnou

dotykovou ikonu. Poté pomocí posuvníku nastavte dobu vaření na «00».

Funkce „Booster“

- Chcete-li tuto funkci aktivovat, vyberte požadovanou varnou zónu a stiskněte příslušnou dotykovou ikonu. Jakmile je funkce aktivována, indikátor vybrané varné zóny zobrazí «b» a funkce Booster nastaví maximální výkon.
- Funkce Udržování teploty (Keep Warm)
- Tato funkce automaticky nastaví vhodnou úroveň výkonu, aby byla udržována teplota uvařeného jídla. Chcete-li tuto funkci aktivovat, vyberte požadovanou varnou zónu a poté stiskněte příslušnou dotykovou ikonu. Jakmile je funkce aktivována, indikátor vybrané varné zóny zobrazí «c».

Funkce Pauza

- Chcete-li proces vaření zastavit a zachovat zvolené nastavení, stiskněte dotykovou ikonu pauzy. Na indikátorech všech varných zón se zobrazí «P» a přestanou se zahřívat.
- Když je funkce aktivována, můžete používat pouze dotykovou ikonu pauza zapnutí/vypnutí a dětský zámek.
- Opětovným stisknutím dotykové ikony pauza obnovíte proces vaření s předchozími nastaveními.

Varná zóna FullFlex

- Lze ji používat v závislosti na vašich potřebách jako jednu samostatní varnou zónu nebo jako dvě samostatné varné zóny.
- Skládá se ze dvou nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně. Pokud se zóna FullFlex používá jako jedna varná zóna, lze nádobí přesunout z jedné zóny na druhou při zachování stejné úrovně výkonu jako na zóně, kde bylo nádobí původně umístěno (tato zóna se automaticky vypne).
- Pokud tuto varnou zónu používáte jako samostatnou varnou zónu, nezapomeňte umístit nádobí do jejího středu.

Příklady, jak třeba umístit a jak se nesmí umístit nádobí na varnou desku (Obr. 14).

Ochrana proti přetečení

Pokud se na ovládací panel během provozu indukční varné desky vylije jakákoli tekutina, indukční deska se po 10 sekundách automaticky vypne.

Automatické bezpečnostní vypnutí

Indukční varná deska se automaticky vypne, pokud není nastavena doba vaření, pokud jste ji zapomněli vypnout nebo pokud se nepoužívá. Výchozí doba provozu různých úrovní výkonu je zobrazena v následující tabulce:

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

Indikátory ovládacího panelu

Indikátor zbytkového tepla

- Indukční varná deska disponuje indikátorem zbytkového tepla na každé varné zóně.
- Tento indikátor indikuje, kdy je varná zóna ještě horká.
- Když se na displeji zobrazí , znamená to, že varná zóna je stále horká.
- Pokud indikátor zbytkového tepla určité varné zóny svítí, je možné tuto zónu použít například k udržování teploty uvařeného jídla nebo pro pokračování ve vaření při zbytkovém teple.
- Když varná zóna vychladne, indikátor zhasne.

Indikátor nevhodně umístěné nádoby

- Symbol  se zobrazí na displeji, když jste použili nádobu, která není vhodná na indukci, nebo pokud nádoba není správně umístěna na varné zóně nebo její dno nemá odpovídající průměr. Pokud položení nádoby na varnou desku trvá déle než 120 sekund, indukční varná deska se automaticky vypne.

Praktické rady

Vhodné nádoby

Pro dosažení optimálního výkonu postupujte podle těchto pokynů:

- Pro každou varnou zónu použijte vhodné varné nádoby (viz tabulka).
- Vždy používejte nádoby s rovným dnem a udržujte je zakryté.
- Jakmile obsah začne vřít, otočte knoflíkem do polohy minimálního výkonu.

Hořák	Ø Průměr nádoby (cm)
Přídavný hořák	10-14
Polorychlý hořák	16-20
Rychlý hořák	22-24
Trojkorunový hořák WOK	24-26
Indukční varná zóna Ø 180 mm	10-20
Varná zóna FullFlex	10~20 x 25~40

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění indukční varné desky

- K čištění indukční varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Před zahájením čištění varné desky zkontrolujte, zda varné zóny jsou vypnuté a zda nesvítlí indikátor zbytkového tepla („H“).

Upozornění: K čištění varné desky nepoužívejte drsné houby nebo drátěnky. Jejich použitím se může poškrábat povrch skla.

- Po každém použití varné desky ji nechte vychladnout a vyčistěte ji, abyste odstranili zbytky jídla a skvrny přilnuté na desce.
- Okamžitě odstraňte zbytky soli nebo cukru, protože by mohly poškrábat povrch skla.
- Indukční varnou desku čistěte jemným hadříkem, kuchyňským papírem nebo speciálním čisticím prostředkem (postupujte podle pokynů výrobce).

Čištění plynové varné desky

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 je třeba čistit vlažnou vodou. Nepoužívejte drsné 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 a 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 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 je třeba pravidelně čistit vlažnou vodou a nekorozivními čisticími prostředky.
- 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.

Nejprve odstraňte zbytky jídla nebo mastnoty pomocí škrabky na sklokeramickou desku (není součástí produktu).

Využijte ještě teplý povrch desky k jejímu vyčištění vhodným čisticím prostředkem a kuchyňským papírem. Poté ji otřete navlhčeným hadříkem a řádně ji osušte. 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. Můžete použít vhodnou škrabku, která NENÍ součástí výrobku (Obr. 15).

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 proces 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.

- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku napájení.
- Po vyčištění desky ji nezapomeňte důkladně osušit.
- Když je deska zapnutá a na displeji se objeví chybový kód, nahlédněte do následující tabulky.
- Pokud desku nelze vypnout pomocí dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí, odpojte ji od elektrické sítě.

Indukční varná deska

Varné zóny jsou špinavé.

Zkontrolujte, zda na varných zónách nejsou připálené zbytky jídla. Nezapomeňte, že indukční desku je třeba vyčistit po každém použití.

Indikátor zbytkového tepla nesvítí.

Pokud je varná zóna dostatečně horká a indikátor zbytkového tepla se nerozsvítí, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Chybové kódy

Chybový kód	Příčina	Řešení
	Nádoba nebyla detekována	Nádobu umístěte na požadovanou varnou zónu.
E0	Chyba napájení	Zkontrolujte připojení nebo odpojte napájení. Vyměňte napájecí desku.
EA	Chyba napájení	Zkontrolujte připojení nebo odpojte napájení. Vyměňte napájecí desku.
E1	Vysoké napětí	Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku napájení. Znovu zapojte spotřebič do elektrické sítě.
E2	Nízké napětí	Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku napájení. Znovu zapojte spotřebič do elektrické sítě.
E3/E4	Přehřátí	Nechte indukční varnou desku vychladnout a znovu ji zapněte.
F3/F5 F9/FA	Porucha snímače teploty (zkrat nebo otevření obvodu)	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Zvuky vydávané indukční varnou deskou

- Během vaření je normální, že indukční varná deska vydává zvuky, jako je syčení nebo praskání. Mnohé z těchto zvuků jsou způsobeny používáním nádoby s dnem, které není rovné nebo nádoby vyrobené z různých materiálů naskládaných na sebe.
- Tyto zvuky se liší v závislosti na použitých nádobách a množství vařených potravin a neznamenaají závadu.
- Indukční varná deska je navíc vybavena vnitřním ventilátorem, který se aktivuje během vaření. Tento ventilátor bude pracovat i po vypnutí indukční varné desky za účelem regulace teploty.
- Tento zvuk je zcela normální a je součástí indukční technologie.

Plynová varná deska

Hořák se nezapaluje nebo plamen není rovnoměrný.

Zkontrolujte, zda:

- Otvory hořáku nejsou ucpané.
- Všechny části hořáků jsou správně nasazeny.
- Kolem hořáku není žádný 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 termočlásku průtoku plynu.
- Otvor bezpečnostního systému termočlásku 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 rovné.
- Nádoba je správně umístěna v středě varné zóny.

Plynová varná deska

Hořák se nezapaluje nebo plamen není rovnoměrný.

Zkontrolujte, zda:

- Otvory hořáku nejsou ucpané.
- Všechny odnímatelné části hořáků jsou správně nasazeny.
- Kolem hořáku není žádný průvan.

Po uvolnění knoflíku plamen zhasne.

Zkontrolujte, zda:

- Jste zcela stlačili knoflík.
- Knoflík podržte stlačený dostatečně dlouho, aby se aktivoval termočlánek.
- Otvor bezpečnostního systému termočlásku není ucpaný.

Plamen zhasne po otočení knoflíku do polohy „Maximální výkon“.

Zkontrolujte, zda:

- Otvory pro plyn hořáku nejsou ucpané.
- Kolem hořáku není žádný průvan.
- Jste správně otočili knoflík do polohy „Maximální výkon“.

Nádoba není stabilní na varné desce.

Zkontrolujte, zda:

- Dno nádoby je zcela rovné.
- Nádoba je umístěna uprostřed hořáku.
- Mřížka není obrácená.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: EU01_100498

Výrobek: Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex

Tabulky ERP

Typ výrobku	Vestavná kombinovaná varná deska	 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, 3,5 kW Třída elektrické ochrany I	

Referenční číslo výrobku	EU01_100498			
Typ plynu	G20 20 mbar			
Typ hořáku	Wok	Rychlý	Polorychlý	Přídavný
Hořák EE	54,5 %	N/A	N/A	N/A
Plynová varná deska EE	54,5 %			

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.

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu	EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex		
Typ varné desky	Vestavná kombinovaná varná deska		
Počet voličů varných desek a/nebo varných zón		2	
Varná zóna 1	Pravá zadní varná zóna		
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a plochy, sálavé varné zóny, pevné varné desky)	Indukční varné zóny a varné zóny		
	Symbol	Hodnota	Jednotka
U kruhových varných záříčů nebo varných zón: průměr využitelné plochy každého záříče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhlen na 5 mm.	Ø	180	mm
U nekruhových polí nebo varných zón: šířka a délka využitelné plochy každého pole nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm.	L	-	mm
	W	-	
Spotřeba energie na varné pole nebo varnou zónu, přepočtená na kg	EC _{elektrické vaření}	192,7	Wh/kg

Varná zóna 1	Pravá přední varná zóna		
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a plochy, sálavé varné zóny, pevné varné desky)	Indukční varné zóny a varné zóny		
	Symbol	Hodnota	Jednotka
U kruhových varných zářičů nebo varných zón: průměr využitelné plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhlen na 5 mm.	Ø	180	mm
U nekruhových polí nebo varných zón: šířka a délka využitelné plochy každého pole nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm.	L	-	mm
	W	-	
Spotřeba energie na varné pole nebo varnou zónu, přepočtená na kg	EC _{elektrické vaření}	192,4	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky, přepočtená na kg	EC _{Elektrická varná deska}	192,6	Wh/kg

Pokud není v provozu žádná varná zóna (indukce), varná deska se automaticky vypne po uplynutí 1 minuty*. Spotřeba energie ve vypnutém stavu je nižší než 0,48 W.

*Bez provedení jakékoli operace na ovládacím panelu.

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1.

1. 3,4 kW üç taçlı wok göz
2. Üst pişirme alanı Ø 180 mm (2000-2300 W)
3. Üst pişirme alanı Ø 180 mm (500-1800 W)
4. İndüksiyonlu ocak kontrol paneli
5. Buji (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. Alev gözü kontrol düğmesi
8. FullFlex Bölge (2500-2800 W)

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.

Paket içeriği

- Karma ocak
- Kullanma kılavuzu
- Montaj aksesuarları (modele bağlı olarak)

3. KURULUM

Dikkat: Aşağıdaki talimatlar uzman bir teknisyen için hazırlanmıştır. Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

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 açıklama:

1. Bir baca veya bacadan.
 2. Doğrudan dışarıya.
2. Kurulum alanının temiz havanın dolaşmasına ve girmesine izin verdiğiinden emin olun. Kurulu gaz gücünün kW'ı başına minimum 2 m³/saat hava debisi gereklidir. Hava, çapı en az 100 cm² olan harici bir kanaldan girecektir. Kanalin tıkalı olmadığından emin olun. Termokupl güvenlik sistemi olmayan modeller için, odaya çapının iki katı kadar bir havalandırma kanalı takılmalıdır. Örneğin, minimum 200 cm² 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 açıklama:

1. Bitişik oda.
2. Yakıcı gazları tahliye etmek için havalandırma kanalları (bitişik oda).

Şekil 4 açıklama:

1. Havalandırılacak oda.
 2. Pencere ile zemin arasındaki havalandırma mesafesinin uzatılması
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 tesisi

Gazlı ocak aşırı ısınmaya karşı koruma tertibatı ile tasarlanmıştır, bu nedenle cihaz tezgahların yanına monte edilebilir. 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 tezgahın yüksekliği en az 420 mm olmalıdır. (Şekil 5)

Şekil 5 açıklama:

1. Davlumbaz
 2. min. 650 mm davalumbaz ile; min. 700 mm davlumbazsız.
4. Ocak bir dolabın altına monte edilirse, dolap tezgahın en az 700 mm uzakta olmalıdır (Şekil 6).

Şekil 6 açıklama:

1. Davlumbazsız ocağın montajı için gerekli mesafe.
2. Plakanın davlumbaz altına montajı için gerekli mesafe.
3. 20 mm kalınlığında bir tezgah için kanca konumu.
4. 30 mm kalınlığında bir tezgah için kanca konumu.
5. 40 mm kalınlığında bir tezgah için kanca konumu.

Kurulum ölçüleri	A (mm)	B (mm)
	560	480

5. Gazlı ocak ankastre fırın üzerine monte edilmemişse, izole etmek için ahşap bir panel yerleştirilmelidir. Bu panel ocağın altından en az 20 mm uzağa yerleştirilmelidir. Öte yandan, ocak ankastre fırın üzerine monte edilmişse, fırın iki ahşap çita üzerine yerleştirilmelidir. Masa üstüne monte edilmesi durumunda, masa üstü ile arka kısım arasında en az 45 x 560 mm boşluk bırakmayı unutmayın (Şekil 7).

Ocağı havalandırması olmayan bir ankastre fırına monte ederken, ünitenin içini yeterince havalandırmak için hava girişleri ve çıkışları olduğundan emin olun.

- Plakanın alt kısmı ile pano arasındaki mesafe şekilde gösterilen boyutlara uygun olmalıdır (min. 50 mm).
- Cihazın doğru çalışmasını sağlamak ve havanın dışarı çıkmasına izin vermek için, ocak ile tezgah arasında en az 20 mm boşluk bırakın (Şekil 8).

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 doğal 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 kablосуyla donatılmıştır. Topraklama kablосу 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 kablосunu, nominal değer etiketinde belirtilen güç değeriyle uyumlu standart bir prize takın veya doğrudan elektriğe bağlayın. İkinci durumda, gazlı ocak ile elektrik arasında minimum 3 mm temas mesafesi olan tek kutuplu bir anahtar takılmalıdır. Bunu mevcut güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak yapın (anahtar toprak hattını kesmemelidir). Güç kablосу, hiçbir zaman ortam sıcaklığının 50°C 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.

*Renkler modele göre değişiklik gösterebilir.

Tablo 1: Alev gözü ve enjektör özellikleri
Gazlı ocağın gaz türüne göre uyarlanması

	Doğal gaz G20		Tüp gaz G30	
Alev	Termal güç (kW)	Enjektör 1/100 (mm)	Termal güç (kW)	Enjektör 1/100 (mm)
Yardımcı	1	71	1	52
Yarı hızlı	1,80	97	1,80	67
Hızlı	2,40	(110).	2,40	77
Üçlü taç wok	3,40	125	3,40	93
Besleme basıncı	20 mbar		30 mbar	

15 °C ve 1013 mbar'da - kuru gaz

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

Alev gözü enjektörünün değiştirilmesi: Enjektörü uygun bir aletle gevşetin (Şekil 9).

Kullanılan gaz türüne göre yeni enjektörü alev gözüne takın (bkz. Tablo 1).

NOT: Ocak bağlantısını başka bir gaz türüne uyardıktan sonra, cihazın üzerine bu bilgileri içeren bir etiket yerleştirdiğinizden emin olun.

Tablo 2: Gaz tipi deęiřiklięi
Valf üzerinden gaz akıřı düzenlemesi

Alev gözü	Alev	LPG'den doęal gaza geçiř	Doęal gazdan LPG'ye geçiř
Gözler	Uzun alev	Alkev gözü enjektrn Tablo 1'deki talimatları uygulayarak deęiřtirin.	Alkev gözü enjektrn Tablo 1'deki talimatları uygulayarak deęiřtirin.
	Kısa alev	Alevi ayarlamak için ayar vidasını (řek. 7) evirin.	Alevi ayarlamak için ayar vidasını (řek. 7) evirin.

Valf ve gaz akıř hızı ayarı

Gaz vanasını ayarlamak ve alevi düzenlemek için önce kontrol düęmesini minimum konuma getirin.

Düęmeyi çıkarın ve alevi küçük bir tornavida ile ayarlayın. (řekil 10)

Alevin istenen yoęunluęa ulařıp ulařmadıęını kontrol etmek için, gözü 10 dakika boyunca maksimum konumda yakın. Ardından düęmeyi minimum konuma çevirin. Alev snmemeli veya enjektöre doęru hareket etmemelidir. Bu durum meydana gelirse, gaz valfini yeniden ayarlayın.

Alev seçimi

Yanma verimli bir řekilde gerçekleřiyorsa, alevin rengi dıřta koyu mavi ve ite biraz daha açık olmalıdır. Alevin boyutu ilgili düęmenin konumuna baęlıdır (řekil 11).

řekil 11 açıklama:

1. Uzun alev (Maksimum güç).
2. Kısa alev (Minimum Güç).
3. Kapalı

Farklı alıřma konumları (alev boyutu seçimi) için řekil 11'e bakın. Piřirme bařladıęında, uzun alevi etkinleřtirmek için düęmeyi maksimum konuma çevirin. Bu řekilde kap daha çabuk ısınacaktır. Ardından kısa alevi etkinleřtirmek ve piřirmeyi sürdürmek için düęmeyi minimum konuma çevirin. Alev boyutunun kademeli olarak ayarlanması tavsiye edilir.

Lütfen ařaęıdaki enerji tasarrufu ipuçlarına uyun:

- Ocaęo doęru řekilde kullanın.
- Gerecin boyutu için doęru gözü seçin.
- Uygun bir piřirme gereci kullanın.
- Uygun piřirme kapları kullanıldıęında %60'a varan enerji tasarrufu saęlanır.
- Ocak doęru kullanıldıęında ve doęru alev boyutu seçildięinde %60'a varan oranda enerji

tasarrufu sağlar.

- 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} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2H53B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/}

Alev gözü	Gaz türü	Besleme basıncı	Enjektör çapı	Nominal termal yük				Azaltılmış termal yük	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Yardımcı	Doğal gaz G20	20	71	—	95	1	860	0,40	344
	Tüp gaz G30	30	52	72,6	—	1	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1	860	0,40	344
Yarı hızlı	Doğal gaz G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Tüp gaz G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Hızlı	Doğal gaz G20	20	(110).	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Tüp gaz G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774

Üçlü taç wok	Doğal gaz G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Tüp gaz G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	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
I12E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
I12HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
I12ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL

IIZELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE
------------	--	----

Bu gazlı ocak aşağıdaki Avrupa Ekonomik Topluluğu 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.
- (AB) 2016/426 sayılı Tüzük
- Alçak Gerilim Direktifi 2014/35/EU.
- AT Konsey Direktifi 2014/30/EU.

4. KULLANIM

1. Gazlı ocak

Gazlı alev gözünün çıkışı, aşağıdaki ayarlardan biri kullanılarak ilgili kontrol düğmesi ile ayarlanabilir:

- Kapalı

★ Maksimum güç

- Minimum güç

Termokupl güvenlik sistemine sahip modellerde

Gözü yakmak için düğmeye basın ve çevirin. Alev tutuştuktan sonra yaklaşık 6 saniye boyunca sıkıca basılı tutun.

Buji bujulan modellerde

Önce ★ sembolü ile tanımlanan elektronik ateşleme düğmesine basın, ardından ilgili düğmeye basın ve saat yönünün tersine çevirerek maksimum güç konumuna getirin.

Bir alev gözü yakma

İlgili düğmeye basın ve saat yönünün tersine çevirerek «Maksimum Güç» konumuna getirin. Kivılcımlar 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 göz söndürme

İlgili düğmeyi saat yönünde "-" konumuna çevirin.

Gazlı alev için uygun gereçler

Enerji tasarrufu yapmak ve hasarı önlemek için lütfen aşağıdaki talimatları izleyin:

- Her göz için uygun boyutta gereçler 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

2. İndüksiyon ocak

Dikkat: Gereç boyutu uygun değilse indüksiyon pişirme bölgeleri yanmayacaktır. Sadece indüksiyon sembolü olan gereçleri kullanın. Ocağı açmadan önce tavayı istediğiniz pişirme alanına yerleştirin.

İndüksiyon uyumlu gereçler

Bir gerecin indüksiyona uygun olup olmadığını kontrol etmek için bir mıknatıs kullanmanız yeterlidir. Mıknatıs tabana yapışıyorsa uygundur.

- Aşağıdaki malzemelerden yapılmış tencereler indüksiyon için uygun değildir: saf paslanmaz çelik, manyetik tabanlı olmayan alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve toprak gereçler.
- Düz tabanlı kaplar kullanın, aksi takdirde camın yüzeyi çizilebilir.
- İndüksiyonlu ocakta kalıcı hasarı önlemek için tavanın deforme olmadığından emin olun.
- Kabı hala sıcakken kontrol panelinin üzerine koymayın. Bu ona zarar verebilir.
- Gereç tabanı çapı en az 10 cm olmalıdır.

Kontrol paneli şekil (Fig. 12)

1. Üst pişirme alanı göstergesi 180 mm (d) 2000/2300 W (Booster)
2. Alt bölge göstergesi 180 mm (d) 1500/1800 W (Booster)
3. FullFlex 2500/2800 W bölge göstergesi (Booster)
4. Duraklatma fonksiyonu 8
5. Zamanlayıcı

6. Sıcak tutma (Keep warm) fonksiyonu
7. Güç seviyesi/zamanlayıcı ayar sürgülü kontrolü
8. "Booster" fonksiyonu
9. Çocuk kilidi fonksiyonu
10. ON/OFF (Açma/Kapama) dokunmatik simgesi

İndüksiyonlu ocağın açılması ve kapatılması

İndüksiyonlu ocağı açmak için, pişirme alanı göstergeleri yanana kadar Açma/Kapama dokunmatik simgesini birkaç saniye basılı tutun (Şek. 13).

Güç seviyesini ayarlama

İndüksiyonlu ocak açıldıktan sonra tavayı istediğiniz pişirme alanına yerleştirin. Ardından ilgili dokunmatik simgeye basın ve seçilen pişirme bölgesinin göstergesi yanıp sönecektir. Güç seviyesini ayarlamak için parmağınızı kaydırıcı üzerinde kaydırmanız yeterlidir.

Çocuk Kilidi

- Bu fonksiyon, çocukların indüksiyonlu ocağı yanlışlıkla açmasını önlemek için kontrol panelini kilitlemenizi sağlar.
- Bu fonksiyonu etkinleştirmek ve kumandaları kilitlemek için ilgili dokunmatik simgeye basın; zamanlayıcı ekranında «Lo» görüntülenecektir.
- Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için indüksiyonlu ocağı açın ve ilgili dokunmatik simgeyi birkaç saniye basılı tutun.

Zamanlayıcı ekranı «Lo» göstermeyi durduracak ve kontrol panelini normal şekilde kullanabileceksiniz.

Zamanlayıcı

- Zamanlayıcı, pişirme süresini tüm pişirme bölgelerinde maksimum 99 dakikaya kadar ayarlamanıza olanak tanır.
- Zamanlayıcıyı etkinleştirmek istediğiniz pişirme alanını seçin. Ardından ilgili dokunmatik simgeye basın. Zamanlayıcı ekranı "10" gösterecek ve "0" yanıp sönmeye başlayacaktır. Pişirme süresini ayarlamak için kaydırıcıyı kullanın.
- Zamanlayıcı dokunmatik simgesine tekrar basın, «1» yanıp sönmeye başlayacak ve kaydırıcıyı kullanarak pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.
- Geri sayım birkaç saniye sonra başlayacaktır.
- Programlanan süre dolduğunda indüksiyonlu ocak akustik bir sinyal verecek ve zaman ayarlı pişirme alanı otomatik olarak kapanacaktır.
- Zamanlayıcıyı devre dışı bırakmak için, zaman ayarlı pişirme alanını seçin ve ilgili dokunmatik simgeye basın. Ardından kaydırıcıyı kullanarak pişirme süresini «00» olarak ayarlayın.

"Booster" fonksiyonu

- Bu fonksiyonu etkinleştirmek için, istenen pişirme alanını seçin ve ardından ilgili dokunmatik simgeye basın. Fonksiyon etkinleştirildikten sonra, seçilen pişirme bölgesinin göstergesi «b» gösterecek ve Booster fonksiyonu maksimum güç uygulayacaktır.
- Sıcak tutma fonksiyonu
- Bu fonksiyon, pişmiş yiyecekleri sıcak tutmak için uygun bir güç seviyesini otomatik olarak ayarlar. Etkinleştirmek için istediğiniz pişirme alanını seçin ve ardından ilgili dokunmatik simgeye basın. Fonksiyon etkinleştirildikten sonra, seçilen pişirme bölgesinin göstergesi "c" gösterecektir.

Duraklatma fonksiyonu

- Pişirme işlemini durdurmak ve seçilen ayarları korumak için duraklat dokunmatik simgesine basın. Tüm pişirme bölgelerindeki göstergeler «P» gösterecek ve ısıtmayı durduracaktır.
- Fonksiyon etkinleştirildiğinde, yalnızca duraklatma, açma/kapama ve çocuk kilidi için dokunmatik simgeleri kullanabilirsiniz.
- Pişirme işlemine önceki ayarlarla devam etmek için pause (duraklat) dokunmatik simgesine tekrar basın.

FullFlexBölge

- İhtiyaçlarınıza bağlı olarak tek bir pişirme gözü veya iki farklı göz olarak kullanılabilir.
- Ayır ayrı kontrol edilebilen iki bağımsız endüktörden oluşur. FullFlex bölgesi, tek bir pişirme gözü olarak kullanılıyorsa pişirme gereçleri, pişirme gereçlerinin ilk yerleştirildiği gözle aynı güç seviyesi korunarak bir gözden diğerine taşınabilir (bu göz otomatik olarak kapanacaktır).
- Eğer ayrı bir pişirme gözü olarak kullanıyorsanız, pişirme gerecinin ortada iyi bir şekilde konumlandırıldığından emin olun.

Gereçlerin nasıl yerleştirileceğine ve yerleştirilmeyeceğine dair örnekler (Şekil 14).

Taşmaya karşı koruma

İndüksiyonlu ocak çalışırken kontrol paneline herhangi bir sıvı dökülürse, indüksiyonlu ocak 10 saniye sonra otomatik olarak kapanacaktır.

Otomatik güvenlik kapanma

Pişirme süresi ayarlanmadığında, kapatmayı unuttuğunuzda veya kullanılmadığında indüksiyonlu ocak otomatik olarak kapanacaktır. Farklı güç seviyeleri için varsayılan çalışma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmektedir:

güç seviyesi	c	1	3	4	5	6	7	8	9
--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Varsayılan çalışma süresi (saat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2
----------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Kontrol paneli göstergeleri

Kalan ısı göstergesi

- İndüksiyonlu ocakta her pişirme alanında bir artık ısı göstergesi vardır.
- Bu gösterge, pişirme alanının hala sıcak olduğunu bilmenizi sağlar.
- Ekranda  gösterildiğinde, pişirme bölgesi hala sıcaktır.
- Belirli bir pişirme bölgesi için artık ısı göstergesi yanıyorsa, o bölge örneğin yiyecekleri sıcak tutmak veya artık ısıyla pişirmeye devam etmek için kullanılabilir.
- Pişirme alanı soğuduğunda gösterge sönecektir.

Gereç tespit edilmedi göstergesi

- İndüksiyonlu olmayan bir pişirme gereci kullanıldığında, pişirme gereci doğru yerleştirilmediğinde veya pişirme gereci tabanı doğru çapta olmadığında ekranda  sembolü görünecektir. Gerecin yerleştirilmesi 120 saniyeden fazla sürerse indüksiyonlu ocak otomatik olarak kapanacaktır.

Pratik tavsiye

Uygun mutfak gereçleri

En iyi performans için bu yönergeleri uygulayın:

- Her pişirme bölgesi için uygun pişirme gereci kullanın (tabloya bakın).
- Her zaman düz tabanlı gereç kullanın ve kapağını kapalı tutun.
- İçindekiler kaynamaya başladığında, düğmeyi minimum güç konumuna getirin.

Alev	Ø Aletin çapı (cm)
Yardımcı göz	10-14
Yarı hızlı göz	16-20
Hızlı göz	22-24
WOK üçlü taç göz.	24-26
İndüksiyonlu pişirme gözü Ø 180 mm	10-20
FullFlex pişirme alanı	10~20 x 25~40

5. TEMİZLİK VE BAKIM

İndüksiyonlu ocağın temizliği

- İndüksiyonlu ocağı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.

- Temizlemeden önce pişirme yüzeylerinin kapalı olduğundan ve artık ısı göstergesinin («H») görüntülenmediğinden emin olun.

Dikkat: Aşındırıcı süngerler veya ovma süngerleri kullanmayın. Kullanımı camın yüzeyini çizebilir.

- Her kullanımdan sonra tabağı soğumaya bırakın ve yemek artıklarını ve lekeleri çıkarmak için temizleyin.
- Camın yüzeyini çizebileceğinden, tuz veya şeker kalıntılarını hemen temizleyin.
- İndüksiyonlu ocağı yumuşak bir bez, mutfak kağıdı veya özel bir temizlik ürünü ile temizleyin (üreticinin talimatlarını izleyin).

Gazlı ocak temizliği

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 ılık su ile 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 düzenli olarak ılık su ve aşındırıcı olmayan temizlik maddeleri ile temizlenmelidir.
- 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.

Önce seramik bir ocak kazıyıcı (ürüne dahil değildir) ile yiyecek veya yağ kalıntılarını temizleyin.

Yüzey hala sıcakken, temizlemek için uygun bir temizlik maddesi ve mutfak kağıdı kullanın. Ardından nemli bir bezle silin ve iyice kurulayın. 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. Ürünle verilmeyen uygun bir kazıyıcı kullanabilirsiniz (Şekil 15).

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 GIDERME

Bazı durumlarda, tespit edilen arızalar kolayca giderilebilir. Teknik Yardım Servisi ile iletişime geçmeden önce, gaz ve elektrik kaynaklarının kesilmediğini kontrol edin.

- Elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin.
- Ocağı temizledikten sonra iyice kuruladığınızdan emin olun.
- Ocak açıldığında ekranda bir hata kodu belirirse, aşağıdaki tabloya bakın.
- Ocak açma/kapama dokunmatik simgesi kullanılarak kapatılamıyorsa, elektrik bağlantısını kesin.

İndüksiyon ocak

Pişirme bölgeleri kirlidir.

Yanmış yiyecek kalıntıları olup olmadığını kontrol edin. Her kullanımdan sonra indüksiyonlu ocağı temizlediğinizden emin olun.

Kalan ısı göstergesi yanmıyor.

Pişirme alanı yeterince sıcaksa ve kalan ısı göstergesi yanmıyorsa, lütfen resmi Cecotec Servis Merkezi ile iletişime geçin.

Hata kodları

Hata kodu	Sebebi	Çözüm
	Gereç tespit edilemedi	Gereci her zaman pişirme gözününe yerleştirin.
E0	Güç kaynağı hatası	Bağlantıyı kontrol edin veya güç kaynağının bağlantısını kesin. Güç kaynağı kartını değiştirin.
EA	Güç kaynağı hatası	Bağlantıyı kontrol edin veya güç kaynağının bağlantısını kesin. Güç kaynağı kartını değiştirin.
E1	Yüksek gerilim	Elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin. Cihazı elektrik hattına yeniden bağlayın.

E2	Düşük voltaj	Elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin. Cihazı elektrik hattına yeniden bağlayın.
E3/E4	Aşırı ısınma	İndüksiyonlu ocağın soğumasını bekleyin ve tekrar açın.
F3/F5 F9/FA	Sıcaklık sensörü hatası (kısa veya açık devre)	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.

İndüksiyonlu ocak tarafından yayılan sesler

- Pişirme sırasında indüksiyonlu ocağın tıslama veya çatırdama gibi sesler çıkarması normaldir. Bu seslerin çoğu, tabanı düz olmayan gereçlerin veya farklı malzemelerden yapılmış gereçlerin üst üste kullanılmasından kaynaklanır.
- Bu sesler kullanılan gereçlere ve pişirilen yiyecek miktarına bağlı olarak değişir ve bir arıza olduğunu göstermez.
- Ayrıca indüksiyonlu ocak, pişirme sırasında devreye giren bir dahili fan ile donatılmıştır. Bu fan, indüksiyonlu ocak kapatıldıktan sonra sıcaklığı kontrol etmek için çalışmaya devam edecektir.
- Bu ses tamamen normaldir ve indüksiyon teknolojisinin bir parçasıdır.

Gazlı ocak

Göz yanmıyor veya alev düzgün değil.

Alev deliklerinin tıkalı olmadığını.

- Alev delikleri tıkalı değildir.
- Alev gözü tüm parçaları doğru şekilde yerleştirilmiştir.
- Göz çevresinde hava akımı yok.

Düğme bırakıldığında alev söner.

Alev deliklerinin tıkalı olmadığını.

- Kontrol düğmesine sıkıca basın.
- Kontrol düğmesini yeterince uzun süre basılı tuttun. Bu, gaz akışı termokupl sistemini etkinleştirecektir.
- Termokupl güvenlik sisteminin deliği engellenmemiştir.

Düğme minimum güce çevrildiğinde alev söner.

Alev delikleri tıkalı olmadığını.

- Şunu kontrol edin:
- Göz çevresinde hava akımı yok.
- Düğmeyi doğru şekilde minimum konuma getirdiniz.

Alet ocak üzerinde dengesiz.

Şunu kontrol edin:

- Alet deforme olmamıştır ve aletin tabanı tamamen düzdür.
- Gereç, pizirme alanının ortasına iyi bir şekilde yerleştirilmiştir.

Gazlı ocak

Göz yanmıyor veya alev düzgün değil.

Alev delikleri tıkalı olmadığını.

- Kontrol edin.
- Alev gözlerinin tüm hareketli parçaları uygun şekilde sabitlenmiştir.
- Göz çevresinde hava akımı yok.

Düğme bırakıldığında alev söner.

Alev delikleri tıkalı olmadığını.

- Düğmeye sonuna kadar basın.
- Termokuplu etkinleştirmek için düğmeyi yeterince uzun süre basılı tutun.
- Termokupl güvenlik sisteminin deliği engellenmemiştir.

Düğme minimum güce çevrildiğinde alev söner.

Alev deliklerinin tıkalı olmadığını.

- kontrol edin:
- Göz çevresinde hava akımı yok.
- Düğmeyi doğru şekilde minimum konuma getirdiniz.

Gereç tabak üzerinde sabit değil.

Alev deliklerinin tıkalı olmadığını.

- Aletin alt kısmı tamamen düzdür.
- Gereç, brülör üzerinde doğru şekilde ortalanmıştır.
- Izgara ters çevrilmemiştir.

7. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı EU01_100498

Ürün: Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex

ERP tabloları

Ürün tipi	İndüksiyonlu set üstü gazlı ocak	 PIN KODU: 2575DN33174
Sınıf	Sınıf 3	
Üretici	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - İSPANYA	
Gerilim/Frekans (Nominal)	AC 220-240 V, 50/60 Hz, 3,5 kW Elektriksel koruma Sınıf I	

Referans	EU01_100498			
Gaz türü	G20 @ 20mbar			
Göz tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı	Yardımcı
EE göz	54,5%	N/A	N/A	N/A
EE gazlı ocak	54,5%			

Gazlı ocak doğal gazla çalışacak şekilde yapılandırılmıştır ve Enerji Verimliliği hesaplamaları doğal gazla gerçekleştirilmiştir. Değişiklik LPG (tüp gaz /propan) için yapılırsa, Enerji Kanıtı değerleri değiştirilebilir.

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama	EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex		
Set üstü ocak	İndüksiyonlu set üstü gazlı ocak		
Spot ışığı seçicileri ve/veya pişirme gözleri sayısı		2	
1 bölme	Sağ üst bölge		
Isıtma teknolojisi (indüksiyonlu ocaklar ve pişirme gözleri, radyasyonlu ocaklar, katı ocaklar)	İndüksiyonlu pişirme alanları ve pişirme bölgeleri		
	Sembol	Değer	Birim
Dairesel pişirme gözleri veya pişirme bölmeleri için: her bir elektrikli pişirme gözünün kullanılabilir alanının çapı, yaklaşık 5 mm'ye tamamlanmıştır	Ø	180	mm

Dairesel olmayan gözler veya pişirme bölmeleri için: her bir gözün veya elektrikli pişirme bölmesinin kullanılabilir yüzeyinin genişliği ve uzunluğu, en yakın 5 mm'ye tamamlanmıştır	L	-	mm
	W	-	
Bölme veya pişirme gözü başına enerji tüketimi, kg başına hesaplanmıştır	EC _{elektrikli pişirme}	192,7	Wh/Kg

1 bölme	Sağ alt bölge		
Isıtma teknolojisi (indüksiyonlu ocaklar ve pişirme gözleri, radyasyonlu ocaklar, katı ocaklar)	İndüksiyonlu pişirme alanları ve pişirme bölgeleri		
	Sembol	Değer	Birim
Dairesel pişirme gözleri veya pişirme bölmeleri için: her bir elektrikli pişirme gözünün kullanılabilir alanının çapı, yaklaşık 5 mm'ye tamamlanmıştır	Ø	180	mm
Dairesel olmayan gözler veya pişirme bölmeleri için: her bir gözün veya elektrikli pişirme bölmesinin kullanılabilir yüzeyinin genişliği ve uzunluğu, en yakın 5 mm'ye tamamlanmıştır	L	-	mm
	W	-	
Bölme veya pişirme gözü başına enerji tüketimi, kg başına hesaplanmıştır	EC _{elektrikli pişirme}	192,4	Wh/Kg
Ocağın enerji tüketimi, kg başına hesaplanmıştır	EC _{elektrikli ocak}	192,6	Wh/kg

Hiçbir pişirme alanı (indüksiyon) çalışmıyorsa, ocak 1 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır*. Kapalı modda güç tüketimi 0,48 W'tan azdır.

*Kontrol paneli üzerinde herhangi bir işlem yapmadan.

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

1. ALKATRÉSZEK ÉS ALKATRÉSZEK

1. ábra.

1. 3,4 kW-os háromkoronás wok égő
2. Felső főzőzóna Ø 180 mm (2000–2300 W)
3. Alsó főzőzóna Ø 180 mm (1500–1800 W)
4. Indukciós főzőlap kezelőpanel
5. Gyújtógyertya (csak egyes modelleken)
6. Hőelemes biztonsági rendszer (csak egyes modelleken): Aktiválódik, ha az égő lángja véletlenül kialszik (kiömlés, huzat stb. miatt), automatikusan megszakítja a gázellátást.
7. Égő vezérlő gomb
8. FullFlex zóna (2500–2800 W)

JEGYZET:

A kézikönyvben található grafikák sematikus ábrázolások, és nem feltétlenül egyeznek meg pontosan a terméken láthatókkal.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék olyan csomagolásban kerül forgalomba, amely védi a szállítás során. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítsa el minden csomagolóanyagot. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóeszközt biztonságos helyen tárolhatja, hogy elkerülje a készülék sérülését, ha a jövőben szállítani kell. Ha ki akarja dobni az eredeti csomagolást, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően újrahasznosítson.
- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és alkatrész megvan, és jó állapotban van. Ha valamelyik alkatrész hiányzik vagy rossz állapotban van, azonnal forduljon a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatához.

Doboz tartalma

- Vegyes tányér
- Használati útmutató
- Rögzítési tartozékok (modelltől függően)

3. TELEPÍTÉS

Figyelmeztetés: Az alábbi utasítások szakképzett technikusoknak szólnak. Bármilyen tisztítási vagy karbantartási feladat elvégzése előtt kapcsolja ki az áramellátást.

A gáztűzhely felszerelése

Ezt a készüléket csak jól szellőző helyen szabad felszerelni és használni.

1. Győződjön meg arról, hogy a helyiség mechanikus szellőztető berendezéssel (elszívóval) van felszerelve, amely lehetővé teszi a füst és az égési gázok kijutását a szabadba.

Jelmagyarázat 2. ábra:

1. Kéményen vagy elszívó csatornán keresztül.
 2. Közvetlenül kifelé.
2. Győződjön meg arról, hogy a telepítés helye lehetővé teszi a friss levegő keringését és bejutását. A beépített gázteljesítmény kW-jánként legalább $2 \text{ m}^3/\text{h}$ légáramlás szükséges. A levegő legalább 100 cm^2 átmérőjű külső csatornán keresztül jut be. Ügyeljen arra, hogy ne akadályozza. Azoknál a modelleknél, amelyek nem rendelkeznek hőelemes biztonsági rendszerrel, a helyiségben kétszer akkora átmérőjű szellőzőcsatornára lesz szükség. Például legalább 200 cm^2 -rel. (3. ábra) Ennek hiányában a szomszédos helyiségeken keresztül közvetetten szellőztethető a helyiség (kifelé vezető szellőzőcsatornákkal felszerelve). Ha a fenti követelmények nem teljesülnek, tűzveszély áll fenn. (4. ábra).

Jelmagyarázat 3. ábra:

1. Szomszédos szoba.
2. Szellőztető csatornák az égési elvezetéséhez.

Jelmagyarázat 4. ábra:

1. Szoba, amelyet szellőztetni kell.
 2. Az ablak és a padló közötti szellőzési távolság növelése
1. A készülék intenzív és hosszan tartó használata esetén kiegészítő szellőztetésre (pl. ablak nyitása) vagy hatékonyabb szellőztetésre (például a gépi szellőztetés teljesítményének növelésére, ha van) szükség lesz.
2. A cseppfolyósított petróleum gázok (LPG) nehezebbek a levegőnél, ezért hajlamosak az alacsonyan fekvő területekre koncentrálni, ahol rossz a szellőzés. Azokat a helyiségeket, ahol PB-gáztartályok vannak felszerelve, kívülről szellőztetni kell a gázszivárgás elkerülése érdekében.

Ezért ezeket a tartályokat nem szabad a talajszint alatt elhelyezkedő helyiségekben vagy terekben (pincében stb.) telepíteni vagy tárolni. Javasoljuk, hogy csak az éppen használatban lévő tartályt tartsa a helyiségben, és ügyeljen arra, hogy ne legyen hőforrás közelében (sütő, kandalló, kályha stb.).

Gáz főzőlap betét

A gáztűzhely túlmelegedés elleni védelemmel van kialakítva, így a készülék munkalapok mellé is telepíthető. Ügyeljen azonban arra, hogy az utóbbi magassága ne haladja meg a lemez magasságát.

A megfelelő telepítéshez a következő óvintézkedéseket kell betartani:

1. A főzőlap beépíthető konyhába, étkezőbe vagy nappaliba, fürdőszobába azonban nem.

2. A készülék közelében és a munkalapnál magasabban elhelyezett bútorokat a főzőlap szélétől legalább 110 mm távolságra kell elhelyezni.
3. A páraelszívó közelében lévő szekrényeknek legalább 420 mm magasságban kell lenniük a munkalaptól. (5. ábra)

Jelmagyarázat 5. ábra:

1. Páraelszívó
2. Min. 650 mm csengővel; min. 700 mm motorháztető nélkül
4. Ha a főzőlapot szekrény alá szerelik, legalább 700 mm távolságra kell lennie a munkalaptól (6. ábra).

Jelmagyarázat 6. ábra:

1. A páraelszívó nélküli főzőlap felszereléséhez szükséges távolság.
2. A főzőlap páraelszívó alá történő felszereléséhez szükséges távolság.
3. Kampópozíció 20 mm vastag munkalaphoz.
4. Kampóállás 30 mm vastag munkalaphoz.
5. Kampóállás 40 mm vastag munkalaphoz.

Telepítési intézkedések	A (mm)	B (mm)
	560	480

5. Ha a gáztűzhely nem beépíthető sütő fölé van szerelve, akkor annak szigetelésére fapanelt kell behelyezni. Ezt a panelt legalább 20 mm távolságra kell elhelyezni a lemez aljától. Ha azonban a főzőlapot beépített sütő fölé szerelik, akkor a sütőt két falécre kell helyezni. Ha deszkára helyezi, ne felejtse el legalább 45 x 560 mm-es helyet hagyni a tábla és a hátlap között (7. ábra).

Ha a főzőlapot szellőztetés nélküli beépített sütő fölé helyezi, győződjön meg arról, hogy a főzőlap rendelkezik levegőbemenetekkel és -kimenetekkel, hogy megfelelően szellőztesse a készülék belsejét.

- A lemez alja és a tábla közötti távolságnak meg kell felelnie az ábrán feltüntetett méreteknek (min. 50 mm).
- A készülék megfelelő működésének és a levegő kiáramlásának megkönnyítése érdekében hagyjon legalább 20 mm távolságot a főzőlap és a munkalap között (8. ábra).

Gáz csatlakozás

A főzőlapot szakképzett szerelőnek kell csatlakoztatnia a gázhálózathoz. A telepítés során elengedhetetlen egy jóváhagyott gázszelep felszerelése, amely elválasztja a főzőlap betáplálását, és megkönnyíti a későbbi eltávolítást vagy karbantartást. A főzőlapot a földgáz- vagy PB-gáz hálózatra kell csatlakoztatni az érvényes előírásoknak megfelelően, és csak azután kell ellenőrizni, hogy a használt gáztípushoz igazítható-e. Ha nem, kövesse

a „Különböző típusú gázokhoz való alkalmazkodás” című részben található utasításokat. Tartályban lévő PB-gázhoz való csatlakoztatáskor olyan nyomásszabályozókat használjon, amelyek megfelelnek az érvényes előírásoknak.

Fontos: A megfelelő gázszabályozás és a főzőlap hosszabb élettartama érdekében ügyeljen arra, hogy a gáznyomás megfeleljen az „Égő és befecskendező jellemzői” táblázatban megadott értékeknek.

Csatlakozás merev csővel (réz vagy acél)

- A gázellátáshoz való csatlakozást úgy kell kialakítani, hogy a gáztűzhely egyik részén se keletkezzen feszültség.
- A lemez könyökkel és tömítéssel van felszerelve a gázellátáshoz.
- Távolítsa el a könyököt és cserélje ki a tömítést.
- 1/2"-os menetes könyök segítségével csatlakoztassa a gázfőzőlapot a palackhoz.

Csatlakozás rugalmas fémcsővel

- Használjon 1/2"-os menetes könyököt a gázfőzőlap csőhöz való csatlakoztatásához. Csak olyan csöveket és tömítéseket használjon, amelyek megfelelnek a hatályos előírásoknak. A hajlékony csövek maximális hossza nem haladhatja meg a 2000 mm-t. Csatlakoztatás után ügyeljen arra, hogy a hajlékony fémcső ne érjen hozzá semmilyen mozgó alkatrészhez, és ne törjön össze.

A tömítettség ellenőrzése

- A főzőlap felszerelése után szappanos vízzel ellenőrizze a gázcsatlakozások tömítettségét (soha ne gyújtson rá).

Elektromos csatlakozás

A gáztűzhely egy hárompólusú tápkábellel van felszerelve, amelyet váltóáramú használatra terveztek, amint az a főzőlap alatt található specifikációs címkén szerepel. A földelő vezeték sárga és zöld színű.

Beépíthető sütő fölé történő beépítéskor a főzőlap és a sütő elektromos csatlakozásait külön kell választani, nemcsak a biztonság, hanem a későbbi leszerelés kényelme érdekében is.

A gáztűzhely elektromos bekötése

Csatlakoztassa a tápkábelt egy szabványos aljzathoz, amely kompatibilis az adattáblán feltüntetett áramellátással, vagy csatlakoztassa közvetlenül a hálózati tápegységhez. Ez utóbbi esetben a gáztűzhely és a hálózat közé egypólusú kapcsolót kell elhelyezni, az érintkezők közötti minimális távolsággal 3 mm. Tegye ezt az érvényes biztonsági előírásoknak megfelelően (a kapcsoló nem szakíthatja meg a földvezetékét). A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy soha ne érje el a környezeti hőmérséklethez képest 50 °C -nál magasabb hőmérsékletet.

A csatlakoztatás előtt győződjön meg a következőkről:

- A biztosíték és a tápegység képes kezelni a gáztűzhely által igényelt teljesítményt.
- Az áramellátó rendszer a mindenkor előírásoknak megfelelő földelőcsatlakozással van ellátva.
- A csatlakozó vagy a kapcsoló könnyen hozzáférhető.

A fő kábelvezetékek színekódja a következő:

Zöld/sárga = Föld

Kék = semleges

Barna = fázis

Ha a vezetékek színe nem egyezik a dugó kivezetéseivel:

- zöld vagy zöld és sárga „E” csatlakozóhoz .⚡
- Csatlakoztassa a barna vezeték az „L” vagy piros csatlakozóhoz.
- Csatlakoztassa a kék vezeték az „N” vagy fekete csatlakozóhoz.

*A színek a modelltől függően változhatnak.

1. táblázat: Az égő és az injektor műszaki adatai

A gázfőzőlap hozzáigazítása a gáz típusához

	G20 Földgáz		Bután G30	
Égő	Hőterhelés (kW)	Injektor 1/100 (mm)	Hőterhelés (kW)	Injektor 1/100 (mm)
Helyettes	1	71	1	52
Félgyors	1.80	97	1.80	67
Gyors	2.40	110	2.40	77
Triple Crown Wok	3.40	125	3.40	93
Tápnomás	20 mbar		30 mbar	

15 °C-on és 1013 mbar nyomáson - száraz gáz

PCIG20	37,78 MJ/m ³	PCIG25.1	32,51 MJ/m ³
PCIG25	32,49 MJ/m ³	PCIG27	30,98 MJ/m ³
PC IG 2.350	27,20 MJ/m ³	PCIG30	49,47 MJ/kg

Az égő befecskendezőjének cseréje: Lazítsa meg az injektort egy megfelelő szerszámmal (9. ábra).

Helyezze az új befecskendezőt az égőre a használt gáz típusának megfelelően (lásd az 1. táblázatot).

Megjegyzés: Miután a főzőlap csatlakozását más típusú gázhoz igazította, feltétlenül helyezzen el egy címkét a készüléken, amely tartalmazza ezt az információt.

2. táblázat: A gáz típusának megváltoztatása A gázáramlás szabályozása a szelepen keresztül

Égő	Hívások	LPG-ről földgázra váltás	Átállás földgázról LPG-re
Égők	Hosszú láng	Cserélje ki az injektort az 1. táblázat utasításait követve.	Cserélje ki az injektort az 1. táblázat utasításait követve.
	Rövid láng	Forgassa el a beállító csavart (7. ábra) a láng szabályozásához.	Forgassa el a beállító csavart (7. ábra) a láng szabályozásához.

A szelep és a gázáramlás beállítása

A gázszelep beállításához és a láng szabályozásához először fordítsa el a vezérlőgombot a minimális helyzetbe.

Távolítsa el a gombot, és egy kis csavarhúzóval állítsa be a lángot. (10. ábra)

Annak ellenőrzéséhez, hogy a láng elérte-e a kívánt intenzitást, kapcsolja be az égőt a maximális állásba 10 percre. Ezután forgassa a gombot a minimális helyzetbe. A lángnak nem szabad kialudnia, és nem szabad az injektor felé mozognia. Ha ez előfordul, állítsa be újra a gázszelepet.

Láng kiválasztása

Ha az égés hatékonyan megy végbe, a lángnak kívülről mélykéknek, belül valamivel világosabbnak kell lennie. A láng mérete a megfelelő vezérlőelem helyzetétől függ (11. ábra).
Jelmagyarázat 11. ábra:

1. Hosszú láng (maximális teljesítmény)

2. Rövid láng (minimális teljesítmény)
3. Le

Lásd a 11. ábrát a különböző működési helyzetekhez (lángméret kiválasztása). A főzés megkezdésekor forgassa a gombot a maximális állásba, hogy aktiválja a hosszú lángot. Így a tartály gyorsabban felmelegszik. Ezután forgassa a gombot a minimális állásba a rövid láng aktiválásához és a főzés fenntartásához. Javasoljuk, hogy a láng méretét fokozatosan állítsa be.

Kérjük, vegye figyelembe a következő irányelveket az energiatakarékosság érdekében:

- Használja helyesen a lemezt.
- Válassza ki az edény méretének megfelelő égőt.
- Használjon megfelelő főzőedényeket.
- Megfelelő edények használatával akár 60% energia takarítható meg.
- Akár 60%-os energia takarítható meg, ha a főzőlapot megfelelően használják és a lángméretet megfelelően választják meg.
- Ahhoz, hogy a főzőlap hatékonyan működjön és kevesebb energiát fogyasszon, elengedhetetlen az égők tisztán tartása (különösen a lángkimenetek és az injektorok).

3. táblázat: Alkalmazkodás különböző típusú gázokhoz

Készülékkategória : I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B} / P I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2H53B/P} II₂
 ELWLS3B/P II / 2 ELL

Égő	A gáz típusa	Tápn-yomás	Injektor átmérője	Névleges hőterhelés				Csökkentett hőterhelés	
		borost-yán	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Helyettes	G20 Földgáz	20	71	—	95	1	860	0,40	344
	Bután G30	30	52	72.6	—	1	860	0,40	344
		37	47	72.6	—	1	860	0,40	344
		50	45	72.6	—	1	860	0,40	344
Félgyors	G20 Földgáz	20	97	—	171	1.8	1548	0,60	516
	Bután G30	30	67	130,8	—	1.8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1.8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1.8	1548	0,60	516

Gyors	G20 Földgáz	20	110	—	228	2.4	2064	0,90	774
	Bután G30	30	77	174	—	2.4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0,90	774
Triple Crown Wok	G20 Földgáz	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Bután G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

4. táblázat: Gázellátás és országonkénti osztályozás

Gáz kategória	Tápanyomás	Ország
12H	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
12E	G20 20 mbar	OF, LU
12E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR
12L	G25 25 mbar	NL
12HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
12ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
12ELW	G20/G27 20 mbar	PL
13+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
13B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
13B/P	G30 37 mbar	PL
13B/P	G30 50 mbar	AT, DE, HU, CH
13P	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
I12E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
I12HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar , G30 30 mbar	HU
I12ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar , G2.350 13 mbar , G30 37 mbar	PL
I12ELL3B/P	G20 20 mbar , G25 25 mbar , G30 50 mbar	OF

Ez a gázfőzőlap megfelel az Európai Gazdasági Közösség alábbi irányelveinek:

- 73/23/EGK, 19/02/73 (bizonyos feszültséghatárokon belüli használatra szánt elektromos berendezések) és az azt követő módosítások.
- 89/336/EGK, 03/05/89 (elektromágneses összeférhetőség) és későbbi módosításai.
- 90/396/EGK, 29/06/90 (gázkészülékek) és későbbi módosításai.
- A 93. július 22-i 93/68/EGK és az azt követő módosítások.
- (EU) 2016/426 rendelet.
- Kisfeszültségű irányelv 2014/35/EU.
- Az EK Tanácsának 2014/30/EU irányelve.

4. MŰKÖDÉS

1. Gáz főzőlap

A gázégő teljesítménye a megfelelő vezérlőgombbal szabályozható a következő beállítások egyikével:

- Le
- ★ 🔥 Maximális teljesítmény
- 🔥 Minimális teljesítmény

Hőelemes biztonsági rendszerrel rendelkező modellekben

Nyomja meg és forgassa el a gombot az égő begyújtásához. Tartsa erősen lenyomva körülbelül 6 másodpercig a láng meggyújtása után.

Gyújtógyertyás modelleken

Először nyomja meg a szimbólummal azonosított elektronikus gyújtásgombot, ★ majd nyomja meg a megfelelő gombot, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a maximális teljesítmény állásba.

Kapcsolja be az égőt

Nyomja meg a megfelelő gombot, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a maximális teljesítmény állásba. Tartsa lenyomva, amíg szikra nem keletkezik, és az égő lángja meggyullad.

Figyelmeztetés: Ha a láng véletlenül kialszik működés közben, kapcsolja ki a gázellátást a vezérlőgomb segítségével, és várjon legalább egy percet, mielőtt újragyújtja az égőt.

Kapcsolja ki az égőt

Forgassa el a megfelelő gombot az óramutató járásával megegyező irányba a „” pozícióba.

Gázégőkhöz alkalmas tartályok

Az energiamegtakarítás és a károk elkerülése érdekében kövesse az alábbi irányelveket:

- Használjon minden égőhöz megfelelő méretű edényt (lásd a táblázatot). Ügyeljen arra, hogy a láng ne érje az edény oldalait.
- Használjon lapos fenekű edényeket, és mindig fedővel főzzön.
- Az ajánlott főzési beállítások (maximális, közepes vagy minimális teljesítmény) az étel felhasználásától és típusától, valamint a használt edény anyagától függenek.

Égő	Ø Az edény átmérője (cm)
Segédégő	10-14
Félgyors égő	16-20
Gyors égő	22-24
Három koronás wok égő	24-26

2. Indukciós főzőlap

Az indukciós főzőzónák nem kapcsolnak be, ha az edény mérete nem megfelelő. Csak az indukció szimbólummal ellátott edényeket használjon. A főzőlap bekapcsolása előtt helyezze az edényt a kívánt főzőzónára.

Indukcióbiztos tartályok

Egyszerűen használjon mágneset annak ellenőrzésére, hogy az edény alkalmas-e az indukciós edényre. Ha a mágnes az alaphoz tapad, az azt jelenti, hogy megfelelő.

- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak indukcióra: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alap nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és cserépedény.

- Lapos fenekű edényeket használjon, különben az üvegfelület megkarcolódhat.
- Az indukciós főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy az edény ne legyen meghajlítva.
- Ne helyezze a tartályt a kezelőpanelre, ha még forró. Ez károsíthatja.
- Az edények talpának átmérője legalább 10 cm legyen.

Vezérlőpult (12. ábra)

1. Felső főzőzóna kijelző 180 mm (d) 2000/2300 W (Booster)
2. Az alsó zóna jelzője 180 mm (d) 1500/1800 W (Booster)
3. FullFlex 2500/2800 W zónajelző (Booter)
4. Szünet funkció 8
5. Időzítő
6. Melegen tartás funkció (Keep meleg)
7. Teljesítményszint/időzítő beállító csúszka
8. Booster " funkció
9. Gyermekzár funkció
10. Érintse meg az ikont a be-/kikapcsoláshoz

Az indukciós főzőlap be- és kikapcsolása

Az indukciós főzőlap bekapcsolásához nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a be-/kikapcsoló ikont, amíg a főzőzóna jelzőfényei fel nem gyulladnak (13. ábra).

Állítsa be a teljesítményszintet

Ha az indukciós főzőlap be van kapcsolva, helyezze az edényt a kívánt főzőzónára. Ezután nyomja meg a megfelelő érintő ikont, és a kiválasztott főzőzóna jelzőfénye villogni kezd. A teljesítményszint beállításához egyszerűen csúsztassa az ujját a csúszkán.

Gyermekzár

- Ez a funkció lehetővé teszi a kezelőpanel lezárását, nehogy a gyerekek véletlenül bekapcsolják az indukciós főzőlapot.
- A funkció aktiválásához és a kezelőszervek zárolásához nyomja meg a megfelelő érintő ikont, és az időzítő kijelzőjén a „Lo” felirat jelenik meg.
- A gyermekzár kikapcsolásához kapcsolja be az indukciós főzőlapot, és néhány másodpercig tartsa lenyomva a megfelelő érintő ikont.

Az időzítő kijelzőjén nem jelenik meg a „Lo” felirat, és a kezelőpanelt a szokásos módon használhatja.

Időzítő

- Az időzítő lehetővé teszi a főzési idő maximum 99 perces beállítását az összes főzőzónán.
- Válassza ki azt a főzőzónát, amelyen aktiválni szeretné az időzítőt. Ezután nyomja

meg a megfelelő érintési ikont. Az időzítő kijelzőjén a „10” látható, és a „0” villogni kezd. Használja a csúszkát a főzési idő beállításához.

- Nyomja meg ismét az időzítő érintés ikonját, az „1” villogni kezd, és a csúszkával beállíthatja a főzési időt.
- A visszaszámlálás néhány másodperc múlva elindul.
- A beprogramozott idő letelte után az indukciós főzőlap hangjelzést ad, és az időzített főzőzóna automatikusan kikapcsol.
- Az időzítő kikapcsolásához válassza ki az időzített főzőzónát, és nyomja meg a megfelelő érintő ikont. Ezután állítsa a főzési időt „00”-ra a csúszka segítségével.

Booster " funkció

- A funkció aktiválásához válassza ki a kívánt főzőzónát, majd nyomja meg a megfelelő érintő ikont. A funkció aktiválása után a kiválasztott főzőzóna jelzőjén „b” látható, és a Booster funkció maximális teljesítményt fog alkalmazni.
- Melegen tartás funkció
- Ez a funkció automatikusan beállítja azt a teljesítményszintet, amely alkalmas a már elkészített ételek melegen tartására. Az aktiváláshoz válassza ki a kívánt főzőzónát, majd nyomja meg a megfelelő érintő ikont. A funkció aktiválása után a kiválasztott főzőzóna jelzőjén „c” látható.

Szünet funkció

- A főzési folyamat leállításához és a kiválasztott beállítások megtartásához nyomja meg a szünet érintés ikont. Az összes főzőzóna kijelzőjén a „P” felirat látható, és leállítja a fűtést.
- Ha a funkció engedélyezve van, csak a szünet, a be/ki és a gyermekzár érintési ikonjait használhatja.
- Nyomja meg ismét a szünet érintés ikont, hogy a főzési folyamatot az előző beállításokkal folytathassa.

FullFlex zóna

- Használható egyetlen főzőzónaként vagy két különböző zónaként, az Ön igényeitől függően.
- Két független induktorból áll, amelyek külön vezérelhetők. Ha a FullFlex zónát egyetlen főzőzónaként használja, a főzőedény egyik zónából a másikba mozgatható, miközben ugyanaz a teljesítményszint marad, mint az a zóna, ahol az edényt eredetileg elhelyezték (ez a zóna automatikusan kikapcsol).
- Ha ezt a területet egyetlen főzőzónaként használja, ügyeljen arra, hogy az edényt a közepére helyezze.

Példák az edények elhelyezésére és nem elhelyezésére (14. ábra).

Túlfolyás elleni védelem

Ha az indukciós főzőlap használata közben folyadék kerül a kezelőpanelre, az 10 másodperc után automatikusan kikapcsol.

Automatikus biztonsági kikapcsolás

Az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol, ha nincs beállítva a főzési idő, ha elfelejtí kikapcsolni, vagy ha nem használja. A különböző teljesítményszintek alapértelmezett üzemideje a következő táblázatban látható:

Teljesítményszint	c	1	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett futási idő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

A vezérlőpult jelzői

Maradékhő jelző

- Az indukciós főzőlapon minden főzőzónán van maradékhő-jelző.
- Ez a jelző jelzi, ha a főzőzóna még forró.
- Ha a kijelzőn megjelenik a ikon  az azt jelenti, hogy a főzőzóna még forró.
- Ha egy adott főzőzóna maradékhő-jelzője világít, ez a zóna használható például az étel melegen tartására vagy a maradékhővel való főzés folytatására.
- Amikor a főzőzóna lehűl, a jelzőfény kialszik.

A tároló nem észlelhető jelző

- A szimbólum  jelenik meg a kijelzőn, ha olyan edényt használ, amely nem alkalmas indukcióra, nincs megfelelően elhelyezve, vagy nem megfelelő méretű az alapja. Ha az edény elhelyezése több mint 120 másodpercet vesz igénybe, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.

Gyakorlati tanácsok

Megfelelő edények

A legjobb teljesítmény érdekében kövesse az alábbi irányelveket:

- Használjon minden főzőzónához megfelelő edényt (lásd a táblázatot).
- Mindig lapos fenekű edényt használjon, és tartsa letakarva.
- Amikor a tartalom forrni kezd, fordítsa a gombot a minimális teljesítmény állásba.

Égő	Ø Az edény átmérője (cm)
Segédégő	10-14

Félgyors égő	16-20
Gyors égő	22-24
Három koronás wok égő	24-26
Indukciós főzőzóna Ø 180 mm	10-20
FullFlex főzőzóna	10-20 x 25-40

5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Az indukciós főzőlap tisztítása

- Ne használjon gőztisztítót az indukciós főzőlap tisztításához.
- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a főzőzónák ki vannak kapcsolva, és a maradékhő-jelző ("H") nem világít.

Figyelmeztetés: Ne használjon súrolószivacsot vagy súrolópárnát. Használata megkarcolhatja az üvegfelületet.

- Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, és törölje le, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat és a foltokat.
- Azonnal távolítsa el minden só- vagy cukormaradványt, mert megkarcolhatja az üvegfelületet.
- Az indukciós főzőlapot puha ruhával, konyhai papírral vagy speciális tisztítószerrel tisztítsa (kövesse a gyártó utasításait).

A gáztűzhely tisztítása

Bármilyen tisztítási vagy karbantartási feladat elvégzése előtt válassza le a gáztűzhelyet az elektromos hálózatról. A gáztűzhely élettartamának meghosszabbítása érdekében elengedhetetlen a rendszeres tisztítás. Ennek során kérjük, tartsa szem előtt a következőket:

- A zománcozott részeket és az üvegfelületet meleg vízzel le kell tisztítani. Kerülje a súroló hatású tisztítószerek vagy korrozív anyagok használatát, amelyek károsíthatják a zománcot vagy megkarcolhatják az üveget.
- Az égő kivehető alkatrészeit minden használat után meleg, szappanos vízzel le kell mosni. Mindenképpen távolítsa el minden beágyazott ételmaradékot.
- A gyújtógyertyát rendszeresen meg kell tisztítani egy nem fém kefével. Tisztítás után győződjön meg arról, hogy a gyújtás megfelelően működik.
- A rozsdamentes acél és más vas alkatrészek felülete megsérülhet nagy mennyiségű meszet tartalmazó vízzel vagy korrozív (foszfortartalmú) tisztítószerekkel való érintkezéskor. Élettartamuk meghosszabbítása érdekében ajánlatos vízzel öblíteni és alaposan szárítani, hogy eltávolítsa a cseppeket vagy egyéb folyadékokat.
- Minden használat után törölje le a főzőlap felületét egy nedves ruhával, hogy eltávolítsa a port vagy az ételmaradékot. Az üvegfelületet rendszeresen meg kell tisztítani meleg vízzel és nem korrozív tisztítószerekkel.

- Hagyja kicsit kihűlni a rácsokat. Óvatosan vegye le a grillrácsokat a gáztűzhelyről. Helyezze őket a mosogatóba, és távolítsa el az étel- vagy zsírmaradványokat egy nem fém kefével és szappanos vízzel. A rácsokat öblítse le vízzel, és alaposan szárítsa meg, mielőtt kicseréli őket.

Először is távolítsa el minden étel- vagy zsírmaradványt egy kerámia főzőlapkaparóval (nem tartozék).

Használja ki a lehetőséget, amíg a felület még forró, és tisztítsa meg megfelelő tisztítószerrel és konyhai papírral. Ezután törölje le egy nedves ruhával, és alaposan szárítsa meg.

Távolítsa el minden megmaradt alumíniumfóliát vagy műanyag fóliát, és azonnal távolítsa el a felületre cseppent olvadt cukrot vagy cukros ételeket.

Ne használjon acélgyapotot vagy durva vagy súroló hatású tisztítószeret, például spray-t. Használhat megfelelő kaparót, amely NEM tartozék (15. ábra).

A gázszelepek tisztítása

Idővel gyakran előfordul, hogy a gázszelepek eltömődnek a felgyülemlett szennyeződések miatt (égett zsír, ételmaradék, folyadékok stb.), ami megakadályozhatja a gáz kiszökését. Ennek elkerülése érdekében tisztítsa meg az égőnyílásokat és a gázszelepek belsejét zsíroló szerrel.

Megjegyzés: Ezt az eljárást csak szakképzett technikus végezheti el.

6. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Néha az észlelt hibák könnyen kijavíthatók. Mielőtt kapcsolatba lépne a műszaki támogatással, Ellenőrizze, hogy nem volt-e fennakadás a gáz- és áramellátásban.

- Ellenőrizze, hogy nem volt-e áramszünet.
- A lemez tisztítása után alaposan szárítsa meg.
- Ha hibakód jelenik meg a kijelzőn, amikor a főzőlap be van kapcsolva, kérjük, olvassa el az alábbi táblázatot.
- Ha a főzőlapot nem lehet kikapcsolni a be/ki érintés ikonjával, húzza ki a hálózati tápegységből.

Indukciós főzőlap

A főzőfelületek piszkosak.

Ellenőrizze, nincs-e megégett ételmaradék. Minden használat után tisztítsa meg az indukciós főzőlapot.

A maradékhő-jelző nem világít.

Ha a főzőzóna elég meleg, és a maradékhő-jelző nem világít, forduljon a Cecotec hivatalos

műszaki támogatási szolgálatához.

Hibakódok

Hibakód	Ok	Megoldás
	A tároló nem észlelhető	Helyezze az edényt a kívánt főzőzónára.
E0	Tápfeszültség hiba	Ellenőrizze a csatlakozást vagy húzza ki a tápegységet. Cserélje ki a tápegységet.
EA	Tápfeszültség hiba	Ellenőrizze a csatlakozást vagy húzza ki a tápegységet. Cserélje ki a tápegységet.
E1	Magas vérnyomás	Ellenőrizze, hogy nem volt-e áramszünet. Csatlakoztassa újra a készüléket az elektromos hálózathoz.
E2	Alacsony vérnyomás	Ellenőrizze, hogy nem volt-e áramszünet. Csatlakoztassa újra a készüléket az elektromos hálózathoz.
E3/E4	Túlmelegedés	Hagyja lehűlni az indukciós főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
F3/F5 F9/FA	Hőmérséklet-érzékelő hiba (rövidzárlat vagy szakadás)	Lépjen kapcsolatba a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Az indukciós főzőlap által kibocsátott zajok

- Főzés közben normális, hogy az indukciós főzőlap hangot ad ki, például sípol vagy recseg. E zajok nagy része nem lapos aljzatú vagy különböző átfedő anyagokból készült edények használatával jön létre.
- Ezek a zajok a használt edényektől és a főtt étel mennyiségétől függően változnak, és nem utalnak semmilyen meghibásodásra.
- Ezenkívül az indukciós főzőlap belső ventilátorral van felszerelve, amely főzés közben aktiválódik. Ez a ventilátor az indukciós főzőlap kikapcsolása után is tovább működik a hőmérséklet szabályozása érdekében.
- Ez a zaj teljesen normális, és az indukciós technológia része.

Gáz főzőlap

Az égő nem gyullad, vagy a láng egyenetlen.

Ellenőrizze, hogy:

- Az égőnyílások nincsenek eltömődve.
- Az égő minden alkatrésze megfelelően van rögzítve.
- Nincs huzat az égő körül.

A vezérlő elengedésekor a láng kialszik.

Ellenőrizze, hogy:

- Erősen megnyomta a vezérlőgombot.
- Elég sokáig tartotta lenyomva a vezérlőgombot. Ez aktiválja a gázáramú hőelem-rendszert.
- A hőelem biztonsági rendszerének nyílása nincs eltömve.

A láng kialszik, ha a gombot minimális teljesítményre fordítja.

Ellenőrizze, hogy:

- Az égő gáznyílásai nincsenek eltömve.
- Nincs huzat az égő körül.
- Helyesen fordította a vezérlőt a minimális helyzetbe.

Az edény instabil a tűzhelyen.

Ellenőrizze, hogy:

- Az edény nem deformálódott, az alja teljesen sík.
- főzőfelület közepe felett .

Gáz főzőlap

Az égő nem gyullad, vagy a láng egyenetlen.

Ellenőrizze, hogy:

- Az égőben lévő gáznyílások nincsenek eltömve.
- Az égők minden mozgó alkatrésze megfelelően rögzítve van.
- Nincs huzat az égő körül.

A vezérlő elengedésekor a láng kialszik.

Ellenőrizze, hogy:

- Nyomja le teljesen a vezérlőt.
- Tartsa lenyomva a vezérlőt elég sokáig, hogy aktiválja a hőelemet.
- A hőelem biztonsági rendszerének nyílása nincs eltömve.

A láng kialszik, ha a gombot minimális teljesítményre fordítja.

Ellenőrizze, hogy:

- Az égő gáznyílásai nincsenek eltömve.
- Nincs huzat az égő körül.
- Helyesen fordította a vezérlőt a minimális helyzetbe.

Az edény nem marad stabilan a tűzhelyen.

Ellenőrizze, hogy:

- Az edény aljának teljesen síknak kell lennie.
- Az edény megfelelően az égő közepére van állítva.
- A grill nincs felfordítva.

7. MŰSZAKI ELŐÍRÁSOK

Termék hivatkozás: EU01_100498

Termék : Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex

ERP táblázatok

Termék típusa	Beépített gáz főzőlap indukciós főzőlappal	 PIN KÓD: 2575DN33174
Osztály	3. osztály	
Gyártó	CECOTEC INNOVATIONS, SL Reyes Católicos Avenue, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - SPANYOLORSZÁG	
Feszültség/ frekvencia (névleges)	AC 220-240 V, 50/60 Hz, 3,5 kW Elektromos védelmi osztály I	

Referencia	EU01_100498			
A gáz típusa	G20 @ 20mbar			
Az égő típusa	Wok	Gyors	Félgyors	Helyettes
EE égő	54,5%	N/A	N/A	N/A
EE gáz főzőlap	54,5%			

A gázfőzőlap úgy van beállítva, hogy földgázzal működjön, az energiahatékonysági

számítások földgázzal történtek. Ha a módosítást LPG-re (bután/propán) végzik, az energiatényező értékek módosíthatók.

	Szimbólum	Érdemes	Egység
Modell azonosítás	EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 hibrid FullFlex		
Tűzhely típusa	Beépített gáz főzőlap indukciós főzőlappal		
A reflektorok és/vagy főzőzónák választóinak száma		2	
1. zóna	Jobb felső terület		
Fűtéstechika (indukciós főzőlapok és főzőzónák, sugárzó főzőlapok, szilárd főzőlapok)	Indukciós főzőzónák és főzőzónák		
	Szimbólum	Érdemes	Egység
Kör alakú főzőzónák vagy főzőlapok esetén: minden elektromos főzőzóna hasznos felületének átmérője 5 mm-re kerekítve.	BÁRMELYIK	180	mm
Nem kör alakú főzőlapok vagy főzőzónák esetén: minden elektromos főzőlap vagy főzőzóna hasznos felületének szélessége és hossza, a legközelebbi 5 mm-es törtre kerekítve	L	-	mm
	W	-	
Energiafogyasztás főzőzónánként vagy fókuszonként, kilogrammonként számolva	EC elektromos főzés	192,7	Wh /Kg

1. zóna	Jobb alsó terület		
Fűtéstechika (indukciós főzőlapok és főzőzónák, sugárzó főzőlapok, szilárd főzőlapok)	Indukciós főzőzónák és főzőzónák		
	Szimbólum	Érdemes	Egység

Kör alakú főzőzónák vagy főzőlapok esetén: minden elektromos főzőzóna hasznos felületének átmérője 5 mm-re kerekítve.	BÁRMELYIK	180	mm
Nem kör alakú főzőlapok vagy főzőzónák esetén: minden elektromos főzőlap vagy főzőzóna hasznos felületének szélessége és hossza, a legközelebbi 5 mm-es törtre kerekítve	L	-	mm
	W	-	
Energiafogyasztás főzőzónánként vagy fókuszonként, kilogrammonként számolva	EC elektromos főzés	192,4	Wh /Kg
A főzőlap energiafogyasztása kg-ra számolva	EC elektromos lemez	192,6	Wh /kg

Ha nem működik főzőzóna (indukció), a főzőlap 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol*. Az energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban kevesebb, mint 0,48 W.

*Anélkül, hogy bármilyen műveletet végrehajtana a vezérlőpulton.

A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.

Kínában készült | Spanyolországban tervezték

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1.

1. Cremador wok de triple corona de 3,4 kW
2. Zona de cocció superior de Ø 180 mm (2000-2300 W)
3. Zona de cocció inferior de Ø 180 mm (1500-1800 W)
4. Panell de control de la placa d'inducció
5. Bugia 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. Comandament de control del cremador
8. Zona FullFlex (2500-2800 W)

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

Contingut de la caixa

- Placa mixta
- Manual d'instruccions
- Accessoris de muntatge (segons model)

3. INSTAL·LACIÓ

Advertiment: Les següents instruccions estan dirigides a un tècnic qualificat. Tal·leu el subministrament d'electricitat abans de fer qualsevol tasca de neteja o de manteniment.

Col·locació de la placa de gas

Aquest aparell s'ha d'instalar 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.

Llegenda Figura 2:

1. A través d'una xemeneia o conducte de sortida.
 2. 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 $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 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 cm^2 . (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 d'incendi. (Fig. 4).

Llegenda Figura 3:

1. Habitació contigua.
2. Conductes de ventilació per evacuar els gasos de combustió.

Llegenda Figura 4:

1. Habitació que s'ha de ventilar.
 2. Ampliació de la distància de ventilació entre la finestra i el terra
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 líquids 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 al costat de 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:

1. Campana extractora
 2. Min. 650 mm amb campana; min. 700 mm sense campana
-
4. Si la placa s'instal·la sota un armari, aquest ha d'estar a una distància mínima de 700 mm del taulell (Fig. 6).

Llegenda Figura 6:

1. Distància requerida per a la instal·lació de la placa sense campana extractora.
2. Distància requerida per a la instal·lació de la placa sota una campana extractora.
3. Posició del ganxo per a un taulell de 20 mm de gruix.
4. Posició del ganxo per a un taulell de 30 mm de gruix.
5. Posició del ganxo per a un taulell de 40 mm de gruix.

Mesures d'instal·lació	A (mm)	B (mm)
	560	480

5. 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. En canvi, si la placa s'instal·la sobre un forn integrable, s'ha de col·locar el forn 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. 7).

Quan installeu 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.

- La distància entre la part inferior de la placa i el tauler ha de respectar les dimensions indicades a la figura (mín. 50 mm).
- Per garantir el funcionament correcte de l'aparell i facilitar la sortida d'aire, deixeu un espai mínim de 20 mm entre la placa i el taulell (Fig. 8).

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 natural 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 «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 substituiu 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'estanqueïtat de les connexions de gas utilitzant aigua sabonosa (mai foc).

Connexió elèctrica

La placa de gas està equipada amb un cable d'alimentació tripolar dissenyat per ser utilitzat amb corrent altern, d'acord amb les indicacions de l'etiqueta 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 °C 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.

*Els colors podrien variar segons el model.

Taula 1: Especificacions dels cremadors i injectors
Adaptació de la placa de gas segons el tipus de gas

Cremador	Gas natural G20		Butà G30	
	Càrrega tèrmica (kW)	Injector 1/100 (mm)	Càrrega tèrmica (kW)	Injector 1/100 (mm)
Auxiliar	1	71	1	52
Semiràpid	1,80	97	1,80	67
Ràpid	2,40	110	2,40	77
Wok de triple corona	3,40	125	3,40	93
Pressió de subministrament	20 mbar		30 mbar	

A 15 °C i 1013 mbar – gas sec

PCIG20	37,78 MJ/m ³	PCIG25.1	32,51 MJ/m ³
PCIG25	32,49 MJ/m ³	PCIG27	30,98 MJ/m ³
PC IG 2.350	27,20 MJ/ m ³	PCIG30	49,47 MJ/kg

Substitució de l'injector del cremador: afluïxueu l'injector amb una eina adequada (Figura 9). Col·loqueu el nou injector al cremador segons el tipus de gas utilitzat (vegeu la taula 1).

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. 7) per regular la flama.	Gireu el cargol d'ajust (Fig. 7) 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 mínima.

Traieu el comandament i ajusteu la flama amb un tornavís petit. (Fig. 10)

Per comprovar si la flama ha assolit la intensitat desitjada, enceneu el cremador a la posició màxima durant 10 minuts. A continuació, gireu el comandament fins a la posició 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 (Fig. 11).

Llegenda Figura 11:

1. Flama llarga (potència màxima)
2. Truca curta (potència mínima)
3. Apagat

Consulteu la figura 11 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 màxima per activar la flama llarga. Així, el recipient s'escalfarà més ràpidament. A continuació, gireu el comandament fins a la posició mínima per activar la flama curta i mantenir la cocció. Es recomana ajustar la mida de la flama de manera progressiva.

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 2H53B/P II 2ELWLS3B/P II 2 ELL 3

Cremador	Tipus de gas	Pres-sió de submi-nistra-ment	Diàmetre de l'injector	Càrrega tèrmica nominal				Càrrega tèrmica reduïda	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliar	Gas natural G20	20	71	—	95	1	860	0,40	344
	Butà G30	30	52	72,6	—	1	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1	860	0,40	344
Semiràpid	Gas natural G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Butà G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516

Ràpid	Gas natural G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Butà G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Wok de triple corona	Gas natural G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Butà G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	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
I12E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
I12HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar , G30 30 mbar	HU
I12ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar , G2.350 13 mbar , G30 37 mbar	PL
I12ELL3B/P	G20 20 mbar , G25 25 mbar , G30 50 mbar	DE

Aquesta placa de gas compleix les següents directives de la Comunitat Econòmica 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.
- Reglament (UE) 2016/426.
- Directiva de Baixa Tensió 2014/35/UE.
- Directiva 2014/30/UE del Consell de la CE.

4. FUNCIONAMENT

1. Placa de gas

La potència del cremador de gas 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 bugia d'encesa

Primer premeu el botó d'encesa electrònica, identificat amb el símbol ★, i a 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 el 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, tal·leu el subministrament de gas amb el comandament i espereu almenys un minut abans de tornar a encendre el cremador.

Apagar el cremador

Gireu el comandament corresponent en el sentit de les agulles del rellotge fins a la posició «·».

Recipients aptes per a cremadors de gas

Per estalviar energia i evitar danys, seguiu les indicacions següents:

- Utilitzeu utensilis amb una mida adequada per a cada cremador (consulteu la taula). 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

2. Placa d'inducció

Advertiment: Les zones de cocció per inducció no s'encendran si la mida del recipient no és adequada. Utilitzeu només recipients que tinguin el símbol d'inducció. Col·loqueu el recipient a la zona de cocció desitjada abans d'encendre la placa.

Recipients aptes per a inducció

Per comprovar si un utensili és apte per a inducció, només cal utilitzar un imant. Si l'imat s'enganxa a la base, vol dir que és adequat.

- Els recipients de cuina fabricats amb els materials següents no són aptes per a inducció:

acer inoxidable pur, alumini o coure sense base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica i pisa.

- Utilitzeu recipients de base plana, en cas contrari, la superfície del vidre es podria ratllar.
- Per evitar danys permanents a la placa d'inducció, assegureu-vos que el recipient no estigui deformat.
- No col·loqueu el recipient sobre el tauler de control quan encara estigui calent. Això podria fer-lo malbé.
- El diàmetre de la base dels utensilis ha de ser almenys 10 cm.

Panell de control (Fig. 12)

1. Indicador de la zona de cocció superior 180 mm (d) 2000/2300 W (Booster)
2. Indicador de la zona inferior 180 mm (d) 1500/1800 W (Booster)
3. Indicador de la zona FullFlex 2500/2800 W (Booter)
4. Funció Pausa 8
5. Temporitzador
6. Funció Mantenir calent (Keep Warm)
7. Control lliscant d'ajust del nivell de potència/temporitzador
8. Funció " Booster "
9. Funció Bloqueig per a nens
10. Icona tàtil d'encesa/apagada (ON/OFF)

Encendre i apagar la placa d'inducció

Per encendre la placa d'inducció, mantingueu premuda la icona tàtil d'encesa/apagada durant uns segons fins que els indicadors de les zones de cocció s'il·luminin (Fig. 13).

Ajustar el nivell de potència

Un cop encesa la placa d'inducció, col·loqueu el recipient a la zona de cocció desitjada.

A continuació, premeu la icona tàtil corresponent i l'indicador de la zona de cocció seleccionada parpellejarà. Per ajustar el nivell de potència, només cal lliscar el dit sobre el control lliscant.

Bloqueig per a nens

- Aquesta funció permet bloquejar el tauler de control per evitar que els nens encenguin accidentalment la placa d'inducció.
- Per activar aquesta funció i bloquejar els controls, premeu la icona tàtil corresponent i el visualitzador del temporitzador mostrarà «Lo».
- Per desactivar el bloqueig per a nens, enceneu la placa d'inducció i manteniu premuda la icona tàtil corresponent durant uns segons.

El visualitzador del temporitzador deixarà de mostrar Lo i podrà utilitzar el tauler de control amb normalitat.

Temporitzador

- El temporitzador permet ajustar el temps de cocció fins a un màxim de 99 minuts a totes les zones de cocció.
- Seleccioneu la zona de cocció on vulgueu activar el temporitzador. A continuació, premeu la icona tàctil corresponent. El visualitzador del temporitzador mostrarà «10» i el «0» començarà a parpellejar. Utilitzeu el control lliscant per ajustar el temps de cocció.
- Torneu a prémer la icona tàctil del temporitzador, l'«1» començarà a parpellejar i podreu ajustar el temps de cocció utilitzant el control lliscant.
- El compte enrere començarà passats uns segons.
- Un cop transcorregut el temps programat, la placa d'inducció emetrà un senyal acústic i la zona de cocció temporitzada s'apagarà automàticament.
- Per desactivar el temporitzador, seleccioneu la zona de cocció temporitzada i premeu la icona tàctil corresponent. A continuació, ajusteu el temps de cocció a «00» mitjançant el control lliscant.

Funció “ Booster ”

- Per activar aquesta funció, seleccioneu la zona de cocció desitjada i premeu la icona tàctil corresponent. Un cop activada la funció, l'indicador de la zona de cocció seleccionada mostrarà b i la funció Booster aplicarà la potència màxima.
- Funció Mantenir calent
- Aquesta funció estableix automàticament un nivell de potència adequat per mantenir aliments calents ja cuinats. Per activar-la, seleccioneu la zona de cocció desitjada i premeu la icona tàctil corresponent. Un cop activada la funció, l'indicador de la zona de cocció seleccionada mostrarà «c».

Funció Pausa

- Per aturar el procés de cocció i mantenir els paràmetres seleccionats, premeu la icona tàctil de pausa. Els indicadors de totes les zones de cocció mostraran P i deixaran d'escalfar.
- Quan la funció estigui activada, només podreu utilitzar les icones tàctils de pausa, encesa/apagada i bloqueig per a nens.
- Torneu a prémer la icona tàctil de pausa per reprendre el procés de cocció amb els paràmetres previs.

Zona FullFlex

- Es pot utilitzar com a zona de cocció individual o com a dues zones diferents, segons les necessitats.
- Està formada per dos inductors independents que es poden controlar per separat. Si la zona FullFlex s'utilitza com a única zona de cocció, es pot moure l'utensili de cocció d'una zona a una altra mantenint el mateix nivell de potència de la zona on es va col·locar originalment l'utensili (aquesta zona s'apagarà automàticament).

- Si utilitzeu aquesta zona com a zona de cocció individual, assegureu-vos de col·locar l'utensili al centre.

Exemples de com col·locar i no col·locar els utensilis (Fig. 14).

Protecció contra desbordament

Si es vessa algun líquid sobre el tauler de control mentre la placa d'inducció estigui en funcionament, aquesta s'apagarà automàticament passats 10 segons.

Apagat automàtic de seguretat

La placa d'inducció s'apaga automàticament si no s'ajusta el temps de cocció, si s'ha oblidat d'apagar-la o quan no l'utilitzeu. Els temps de funcionament per defecte per a diferents nivells de potència es mostren a la taula següent:

Nivell de potència	c	1	3	4	5	6	7	8	9
Temps de funcionament per defecte (hores)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Indicadors del tauler de control

Indicador de calor residual

- La placa d'inducció té un indicador de calor residual a cada zona de cocció.
- Aquest indicador permet saber quan la zona de cocció encara és calenta.
- Quan el visualitzador mostri , vol dir que la zona de cocció encara està calenta.
- Si l'indicador de calor residual d'una zona de cocció determinada està encès, aquesta zona es pot utilitzar, per exemple, per mantenir el menjar calent o seguir cuinant amb la calor residual.
- Quan la zona de cocció es refredi, s'apagarà l'indicador.

Indicador de recipient no detectat

- El símbol  apareixerà al visualitzador quan utilitzeu un utensili no apte per a inducció, aquest no estigui col·locat correctament o la seva base no tingui el diàmetre adequat. Si trigueu més de 120 segons a col·locar el recipient, la placa d'inducció s'apagarà automàticament.

Consells pràctics

Estris apropiats

Per obtenir un millor rendiment, seguiu aquestes indicacions:

- Utilitzeu l'utensili de cuina adequat per a cada zona de cocció (consulteu la taula).
- Utilitzeu sempre estris de cuina amb fons pla i mantingueu-los tapats.
- Quan el contingut comenci a bullir, gireu el comandament fins a la posició de potència mínima.

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
Zona de cocció per inducció de Ø 180 mm	10-20
Zona de cocció FullFlex	10-20 x 25-40

5. NETEJA I MANTENIMENT

Neteja de la placa d'inducció

- No feu servir vapores per netejar la placa d'inducció.
- Abans de netejar-la, assegureu-vos que les zones de cocció estiguin apagades i que no aparegui l'indicador de calor residual ("H").

Advertència: No utilitzeu esponges abrasives ni fregalls. El seu ús podria ratllar la superfície del vidre.

- Després de cada ús, deixeu que la placa es refredi i netegeu-la per eliminar les restes de menjar i les taques.
- Traieu immediatament qualsevol resta de sal o sucre, ja que podrien ratllar la superfície del vidre.
- Netegeu la placa d'inducció amb un drap suau, paper de cuina o producte de neteja específic (seguiu les instruccions del fabricant).

Neteja de la placa de gas

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 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 desmontables dels cremadors s'han de rentar amb aigua tèbia i sabó després de cada ús. Assegureu-vos d'eliminar les restes de menjar incrustats.
- La bugia 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-ne la vida útil, es recomana esbandir-les amb aigua 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 s'ha de netejar regularment amb aigua tèbia i productes de neteja no corrosius.
- Deixeu que les graelles es refredin lleugerament. Traieu les graelles de la placa de gas amb cura. Colloqueu-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.

En primer lloc, elimineu les restes de menjar o greix amb una rasqueta per a vitroceràmica (no inclosa).

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.

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. Podeu utilitzar una rasqueta adequada NO inclosa (Fig. 15).

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 el pot fer 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 tall als subministraments de gas i electricitat.

- Comproveu que no s'hagi produït un tall del subministrament elèctric.
- Després de netejar la placa, assegureu-vos d'assecar bé.
- Si, quan la placa està engegada, apareix un codi d'error a la pantalla, consulteu la taula que es mostra a continuació.
- Si la placa no es pot apagar mitjançant la icona tàctil d'encesa/apagada, desconnecteu-la

de la xarxa elèctrica.

Placa d'inducció

Les zones de cocció són brutes.

Comproveu que no hi hagi restes de menjar cremades. Assegureu-vos de netejar la placa d'inducció després de cada ús.

L'indicador de calor residual no s'encén.

Si la zona de cocció és prou calenta i l'indicador de calor residual no s'encén, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec.

Codis d'error

Codi d'error	Causa	Solució
	Recipient no detectat	Col·loqueu el recipient a la zona de cocció desitjada.
E0	Error d'alimentació elèctrica	Comproveu la connexió o desconnecteu l'alimentació elèctrica. Substituïu la placa d'alimentació.
EA	Error d'alimentació elèctrica	Comproveu la connexió o desconnecteu l'alimentació elèctrica. Substituïu la placa d'alimentació.
E1	Tensió alta	Comproveu que no s'hagi produït un tall al subministrament elèctric. Torneu a connectar l'aparell a la xarxa elèctrica.
E2	Tensió baixa	Comproveu que no s'hagi produït un tall al subministrament elèctric. Torneu a connectar l'aparell a la xarxa elèctrica.
E3/E4	Sobreescalfament	Deixeu que la placa d'inducció es refredi i torneu a engegar-la de nou.
F3/F5 F9/FA	Error del sensor de temperatura (circuit en curt o obert)	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec.

Sorolls emesos per la placa d'inducció

- Durant la cocció, és normal que la placa d'inducció emeti sorolls, com ara xiulets o cruixits. Molts d'aquests sorolls es produeixen utilitzant utensilis amb bases no planes o compostos per diferents materials superposats.
- Aquests sorolls varien en funció dels recipients utilitzats i de la quantitat d'aliments cuinats, i no indiquen cap avaria.

- A més, la placa d'inducció està equipada amb un ventilador intern que s'activa durant la coccio. Aquest ventilador seguirà en funcionament després d'apagar la placa d'inducció per controlar la temperatura.
- Aquest soroll és normal i forma part de la tecnologia d'inducció.

Placa de gas

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 d'aire al voltant del cremador.

La flama s'apaga en deixar anar el comandament.

Comproveu que:

- Haja 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 potència mínima.

Comproveu que:

- Els orificis de gas del cremador no estan obstruïts.
- No hi hagi corrents d'aire al voltant del cremador.
- Hagi girat correctament el comandament fins a la posició 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 de la zona de coccio.

Placa de gas

El cremador no s'encén o la flama no és uniforme.

Comproveu que:

- Els orificis per al gas del cremador no estiguin obstruïts.
- Totes les peces mòbils dels cremadors estiguin correctament fixades.
- No hi hagi corrents d'aire al voltant del cremador.

La flama s'apaga en deixar anar el comandament.

Comproveu que:

- Pressiona el comandament fins al fons.

- Manté pressionat el comandament el temps suficient per activar el termoparell.
- L'orifici del sistema de seguretat termoparell no estigui obstruït.

La flama s'apaga en girar el comandament a la potència mínima.

Comproveu que:

- Els orificis de gas del cremador no estiguin obstruïts.
- No hi hagi corrents daire al voltant del cremador.
- Hagi girat correctament el comandament fins a la posició mínima.

L'utensili no es manté estable sobre la placa.

Comproveu que:

- El fons de l'estri sigui completament pla.
- L'utensili estigui centrat correctament en el cremador.
- La graella no estigui invertida.

7. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte: EU01_100498

Producte : Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex

Taules ERP

Tipus de producte	Placa de gas encastrable amb placa d'inducció	 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, 3,5 kW Protecció elèctrica Classe I	

Referència	EU01_100498			
Tipus de gas	G20 @ 20mbar			
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid	Auxiliar
EE cremador	54,5%	N/A	N/A	N/A
EE placa de gas	54,5%			

La placa de gas està configurada 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.

	Símbol	Valor	Unitat
Identificació del model	EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex		
Tipus de placa de cuina	Placa de gas encastrable amb placa d'inducció		
Nombre de selectors dels focus i/o zones de cocció		2	
Zona 1	Zona superior dreta		
Tecnologia d'escalfament (focus i zones de cocció per inducció, focus de cocció per radiació, plaques massisses)	Zones de cocció per inducció i zones de cocció		
	Símbol	Valor	Unitat
Per a focus o zones de cocció circulars: diàmetre de la superfície útil de cada focus de cocció elèctrica, arrodonint a la fracció de 5 mm més propera	Ø	180	mm
Per a focus o zones de cocció no circulars: amplada i llargària de la superfície útil de cada focus o zona de cocció elèctrica, arrodonits a la fracció de 5 mm més propera	L	-	mm
	W	-	
Consum d'energia per focus o zona de cocció, calculat per kg	EC _{cocció elèctrica}	192,7	Wh /Kg

Zona 1	Zona inferior dreta		
Tecnologia d'escalfament (focus i zones de cocció per inducció, focus de cocció per radiació, plaques massisses)	Zones de cocció per inducció i zones de cocció		
	Símbol	Valor	Unitat
Per a focus o zones de cocció circulars: diàmetre de la superfície útil de cada focus de cocció elèctrica, arrodonint a la fracció de 5 mm més propera	Ø	180	mm
Per a focus o zones de cocció no circulars: amplada i llargària de la superfície útil de cada focus o zona de cocció elèctrica, arrodonits a la fracció de 5 mm més propera	L	-	mm
	W	-	
Consum d'energia per focus o zona de cocció, calculat per kg	EC _{cocció elèctrica}	192,4	Wh /Kg
Consum d'energia de la placa, calculat per kg	EC _{placa elèctrica}	192,6	Wh /kg

Si no hi ha cap zona de cocció (inducció) en funcionament, la placa s'apagarà automàticament passat 1 minut*. El consum d'energia en mode apagat és inferior a 0,48 W.

*Sense realitzar cap operació al tauler de control.

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

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικόνα 1.

1. Καυστήρας γουόκ τριπλής κορώνας 3,4 kW
2. Άνω ζώνη μαγειρέματος Ø 180 mm (2000-2300 W)
3. Κάτω ζώνη μαγειρέματος Ø 180 mm (1500-1800 W)
4. Πίνακας ελέγχου επαγωγικών εστιών
5. Μπουζί (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. Χειριστήριο καυστήρα
8. Ζώνη FullFlex (2500-2800 W)

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.

Περιεχόμενα του κουτιού

- Μικτή πλάκα
- Οδηγίες χρήσης
- Εξαρτήματα τοποθέτησης (ανάλογα με το μοντέλο)

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Προειδοποίηση: Οι ακόλουθες οδηγίες απευθύνονται σε εξειδικευμένο τεχνικό.

Απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης.

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.

Υπόμνημα Εικόνα 2:

1. Μέσω καμινάδας ή καπνοδόχου.

2. Απευθείας προς τα έξω.

2. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος εγκατάστασης επιτρέπει την κυκλοφορία και την είσοδο φρέσκου αέρα. Απαιτείται ελάχιστη ροή αέρα $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 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:

1. Παρακείμενο δωμάτιο.
2. Αγωγοί εξαερισμού για την απομάκρυνση των αερίων καύσης.

Υπόμνημα Εικόνα 4:

1. Χώρος που πρέπει να αερίζεται.
 2. Επέκταση της απόστασης εξαερισμού μεταξύ του παραθύρου και του εδάφους
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

Η εστία αερίου έχει σχεδιαστεί με διάταξη προστασίας από υπερθέρμανση, ώστε η συσκευή να μπορεί να εγκατασταθεί δίπλα 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:

1. Απορροφητήρας
 2. $\text{min. } 650 \text{ mm}$ με κουκούλα- $\text{min. } 700 \text{ mm}$ χωρίς κουκούλα
4. Εάν η εστία εγκαθίσταται κάτω από ντουλάπι, το ντουλάπι πρέπει να απέχει τουλάχιστον 700 mm από τον πάγκο εργασίας (Εικ. 6).

Υπόμνημα Εικόνα 6:

1. Απόσταση που απαιτείται για την εγκατάσταση της εστίας χωρίς απορροφητήρα.
2. Απόσταση που απαιτείται για την τοποθέτηση της πλάκας κάτω από απορροφητήρα.
3. Θέση γάντζου για πάγκο εργασίας πάχους 20 mm.
4. Θέση γάντζου για πάγκο εργασίας πάχους 30 mm.
5. Θέση γάντζου για πάγκο εργασίας πάχους 40 mm.

Διαστάσεις εγκατάστασης	A (mm)	B (mm)
	560	480

5. 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. Από την άλλη πλευρά, εάν η εστία είναι εγκατεστημένη σε εντοιχιζόμενο φούρνο, ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί σε δύο ξύλινα πηχάκια. Σε περίπτωση τοποθέτησης σε επιφάνεια τραπέζιου, θυμηθείτε να αφήσετε χώρο τουλάχιστον 45 x 560 mm μεταξύ της επιφάνειας του τραπεζιού και του πίσω μέρους (Εικ. 7).

Όταν εγκαθιστάτε την εστία σε μη αεριζόμενο εντοιχιζόμενο φούρνο, βεβαιωθείτε ότι διαθέτει εισόδους και εξόδους αέρα για τον επαρκή αερισμό του εσωτερικού της μονάδας.

- Η απόσταση μεταξύ του πυθμένα της πλάκας και της σανίδας πρέπει να είναι σύμφωνη με τις διαστάσεις που φαίνονται στο σχήμα (τουλάχιστον 50 mm).
- Για να εξασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της συσκευής και να επιτρέψετε τη διαφυγή του αέρα, αφήστε ένα ελάχιστο διάκενο 20 mm μεταξύ της εστίας και του πάγκου εργασίας (Εικ. 8).

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 φυσικού 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 πλάκας, βεβαιωθείτε ότι η πίεση του αερίου έχει ρυθμιστεί στις τιμές που αναφέρονται στον πίνακα «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 °C 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.

*Τα χρώματα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο.

**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)	Ακροφύσιο 1/100 (mm)
Βοηθητικό	1	71	1	52
Ημι-γρήγορη	1,80	97	1,80	67
Γρήγορο	2,40	110	2,40	77
Wok τριπλής φλόγας	3,40	125	3,40	93
Πίεση παροχής	20 mbar		30 mbar	

Σε 15 °C και 1013 mbar - ξηρό αέριο

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

Αντικατάσταση του εγχυτήρα καυστήρα: Χαλαρώστε τον εγχυτήρα με κατάλληλο εργαλείο (Εικόνα 9).

Τοποθετήστε το νέο ακροφύσιο στον καυστήρα ανάλογα με τον τύπο του χρησιμοποιούμενου αερίου (βλέπε πίνακα 1).

Σημείωση: Μετά την προσαρμογή της σύνδεσης της εστίας σε άλλο τύπο αερίου, φροντίστε να τοποθετήσετε στη συσκευή μια ετικέτα με αυτές τις πληροφορίες.

**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. 7) για τη ρύθμιση της φλόγας.	Γυρίστε τη βίδα ρύθμισης (Εικ. 7) 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 στην ελάχιστη θέση.

Αφαιρέστε το κουμπί και ρυθμίστε τη φλόγα με ένα μικρό κατσαβίδι. (Εικ. 10)

Για να ελέγξετε αν η φλόγα έχει φτάσει στην επιθυμητή ένταση, ανάψτε τον καυστήρα στη μέγιστη θέση για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, γυρίστε το κουμπί στην ελάχιστη θέση. 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 (Εικ. 11).

Υπόμνημα Εικόνα 11:

1. Μεγάλη φλόγα (μέγιστη ισχύς)
2. Σύντομη φλόγα (ελάχιστη ισχύς)
3. Απενεργοποίηση

Βλέπε εικόνα 11 για τις διάφορες θέσεις λειτουργίας (επιλογή μεγέθους φλόγας). Όταν ξεκινήσει το μαγείρεμα, γυρίστε το κουμπί στη μέγιστη θέση για να ενεργοποιήσετε τη μεγάλη φλόγα. Με αυτόν τον τρόπο, το δοχείο θα θερμανθεί ταχύτερα. Στη συνέχεια, γυρίστε το κουμπί στην ελάχιστη θέση για να ενεργοποιήσετε τη σύντομη φλόγα και να διατηρήσετε το μαγείρεμα. Συνιστάται η προοδευτική ρύθμιση του μεγέθους της φλόγας.

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} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/}

Καυστήρας	Τύπος αερίου	Πίεση παροχής	Διάμετρος ακροφυσίου	Ονομαστικό θερμικό φορτίο				Μειωμένο θερμικό φορτίο	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Βοηθητικό	Φυσικό αέριο G20	20	71	—	95	1	860	0,40	344
	Βουτάνιο G30	30	52	72,6	—	1	860	0,40	344
		37	47	72,6	—	1	860	0,40	344
		50	45	72,6	—	1	860	0,40	344
Ημι-γρήγορη	Φυσικό αέριο G20	20	97	—	171	1,8	1548	0,60	516
	Βουτάνιο G30	30	67	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		37	64	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
		50	59	130,8	—	1,8	1548	0,60	516
Γρήγορη	Φυσικό αέριο G20	20	110	—	228	2,4	2064	0,90	774
	Βουτάνιο G30	30	77	174	—	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	—	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	—	2,4	2064	0,90	774
Wok τριπλής φλόγας	Φυσικό αέριο G20	20	125	—	323	3,4	2924	1,50	1290
	Βουτάνιο G30	30	93	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		37	88	247	—	3,4	2924	1,50	1290
		50	82	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
I12E3B/P	G20 20 mbar, G30 30 mbar	RO
I12HS3B/P	G20/G25.1 25 mbar, G30 30 mbar	HU
I12ELWLS3B/P	G20/G27 20 mbar, G2.350 13 mbar, G30 37 mbar	PL
I12ELL3B/P	G20 20 mbar, G25 25 mbar, G30 50 mbar	DE

Αυτή η εστία αερίου συμμορφώνεται με τις ακόλουθες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας:

- 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.
- Κανονισμός (ΕΕ) 2016/426.
- Οδηγία χαμηλής τάσης 2014/35/ΕΕ.
- Οδηγία 2014/30/ΕΕ του Συμβουλίου της ΕΕ.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Εστίες αερίου

Η ισχύς του καυστήρα αερίου μπορεί να ρυθμιστεί με το αντίστοιχο κουμπί ελέγχου χρησιμοποιώντας μία από τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

- Απενεργοποίηση
- ★ Μέγιστη ισχύς
- ◊ Ελάχιστη ισχύς

Για μοντέλα με σύστημα ασφαλείας με θερμοστοιχείο

Πιέστε και γυρίστε το κουμπί για να ανάψετε τον καυστήρα. Πιέστε και κρατήστε το σταθερά για περίπου 6 δευτερόλεπτα μετά την ανάφλεξη της φλόγας.

Σε μοντέλα με μπουζί

Πιέστε πρώτα το κουμπί ηλεκτρονικής ανάφλεξης, το οποίο αναγνωρίζεται από το σύμβολο ★, στη συνέχεια πιέστε το αντίστοιχο κουμπί και στρέψτε το αριστερόστροφα μέχρι τη θέση πλήρους ισχύος.

Αναμμα του καυστήρα

Πιέστε το αντίστοιχο κουμπί και γυρίστε το αριστερόστροφα στη θέση μέγιστης ισχύος. 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 του καυστήρα

Γυρίστε το αντίστοιχο κουμπί δεξιόστροφα στη θέση «-».

Δοχεία κατάλληλα για καυστήρες αερίου

Για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να αποφύγετε ζημιές, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Χρησιμοποιήστε σκεύη κατάλληλου μεγέθους για κάθε καυστήρα (βλέπε 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

2. Επαγωγικές εστίες

Προειδοποίηση: Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος δεν θα ανάψουν αν το μέγεθος του σκεύους δεν είναι κατάλληλο. Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία με το σύμβολο επαγωγής. Τοποθετήστε το τηγάνι στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος πριν ενεργοποιήσετε τις εστίες.

Δοχεία ασφαλή για επαγωγή

Για να ελέγξετε αν ένα μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή, χρησιμοποιήστε απλώς έναν μαγνήτη. Εάν ο μαγνήτης κολλάει στη βάση, είναι κατάλληλος.

- Τα μαγειρικά σκεύη από τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα για επαγωγή: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε δοχεία με επίπεδη βάση, διαφορετικά η επιφάνεια του γυαλιού μπορεί να γρατζουνιστεί.
- Για να αποφύγετε μόνιμη βλάβη στην επαγωγική εστία, βεβαιωθείτε ότι το ταψί δεν έχει παραμορφωθεί.
- Μην τοποθετείτε το δοχείο στον πίνακα ελέγχου όταν είναι ακόμα ζεστό. Αυτό θα μπορούσε να το βλάψει.
- Η διάμετρος της βάσης των σκευών πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 cm.

Πίνακας ελέγχου (Εικ. 12)

1. Ένδειξη ανώτερης ζώνης μαγειρέματος 180 mm (δ) 2000/2300 W (Booster)
2. Ένδειξη κάτω ζώνης 180 mm (d) 1500/1800 W (Booster)
3. Ένδειξη ζώνης FullFlex 2500/2800 W (Booster)
4. Λειτουργία παύσης 8
5. Χρονοδιακόπτης
6. Λειτουργία Keep Warm
7. Ολισθαίνουσα ρύθμιση επιπέδου ισχύος/χρονοδιακόπτη ρύθμισης
8. Λειτουργία Booster
9. Λειτουργία Κλειδώματος για παιδιά
10. Εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (ON/OFF)

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας

Για να ενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το εικονίδιο αφής On/Off για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να ανάψουν οι ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος (Εικ. 13).

Ρύθμιση του επιπέδου ισχύος

Αφού ενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία, τοποθετήστε το τηγάνι στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος. Στη συνέχεια, πατήστε το αντίστοιχο εικονίδιο αφής και η ένδειξη για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος θα αναβοσβήνει. Για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος, απλά σύρετε το δάχτυλό σας πάνω στο ρυθμιστικό.

Κλειδώμα για παιδιά

- Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να κλειδώσετε τον πίνακα ελέγχου για να αποτρέψετε τα παιδιά από το να ενεργοποιήσουν κατά λάθος την επαγωγική εστία.
- Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία και να κλειδώσετε τα χειριστήρια, πατήστε το αντίστοιχο εικονίδιο αφής και στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί η ένδειξη «Lo».
- Για να απενεργοποιήσετε το κλειδώμα για παιδιά, ενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και πατήστε παρατεταμένα το αντίστοιχο εικονίδιο αφής για μερικά δευτερόλεπτα.

Η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα σταματήσει να δείχνει «Lo» και θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κανονικά τον πίνακα ελέγχου.

Χρονοδιακόπτης

- Ο χρονοδιακόπτης σας επιτρέπει να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος έως και 99 λεπτά

το πολύ σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος.

- Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος στην οποία θέλετε να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη. Στη συνέχεια, πατήστε το αντίστοιχο εικονίδιο αφής. Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί η ένδειξη «10» και το «0» θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Χρησιμοποιήστε το ρυθμιστικό για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
- Πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη, το «1» θα αρχίσει να αναβοσβήνει και μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το ρυθμιστικό.
- Η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
- Μόλις παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, η επαγωγική εστία θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και η ζώνη χρονομετρημένου μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη, επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος με χρονοδιακόπτη και πατήστε το αντίστοιχο εικονίδιο αφής. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος στο «00» χρησιμοποιώντας το ρυθμιστικό.

Λειτουργία Booster

- Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το αντίστοιχο εικονίδιο αφής. Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, η ένδειξη για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος θα δείξει «b» και η λειτουργία Booster θα εφαρμόσει τη μέγιστη ισχύ.
- Λειτουργία Keep warm
- Αυτή η λειτουργία ρυθμίζει αυτόματα ένα κατάλληλο επίπεδο ισχύος για να διατηρείται το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό. Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το αντίστοιχο εικονίδιο αφής. Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, η ένδειξη για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος θα δείξει «c».

Λειτουργία παύσης

- Για να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος και να διατηρήσετε τις επιλεγμένες ρυθμίσεις, πατήστε το εικονίδιο παύσης αφής. Οι ενδείξεις σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος θα δείξουν «P» και θα σταματήσει η θέρμανση.
- Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα εικονίδια αφής μόνο για την παύση, την ενεργοποίηση/απενεργοποίηση και το κλείδωμα για παιδιά.
- Πατήστε ξανά το εικονίδιο παύσης αφής για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

Ζώνη FullFlex

- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μία ενιαία θέση μαγειρέματος ή ως δύο διαφορετικές θέσεις, ανάλογα με τις ανάγκες σας.
- Αποτελείται από δύο ανεξάρτητα πηνία τα οποία μπορούν να ελέγχονται ξεχωριστά. Εάν η ζώνη FullFlex χρησιμοποιείται ως ενιαία ζώνη μαγειρέματος, τα μαγειρικά σκεύη μπορούν να μετακινηθούν από τη μία ζώνη στην άλλη διατηρώντας το ίδιο επίπεδο ισχύος με τη ζώνη στην οποία είχαν αρχικά τοποθετηθεί τα μαγειρικά σκεύη (η ζώνη αυτή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα).
- Εάν χρησιμοποιείτε αυτή τη ζώνη ως ατομική ζώνη μαγειρέματος, φροντίστε να τοποθετήσετε το σκεύος στο κέντρο.

Παραδείγματα τοποθέτησης και μη τοποθέτησης σκευών (Εικ. 14).

Προστασία υπερχειλίσσης

Εάν χυθεί οποιοδήποτε υγρό στον πίνακα ελέγχου ενώ η επαγωγική εστία είναι σε λειτουργία, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 10 δευτερόλεπτα.

Αυτόματη απενεργοποίηση ασφαλείας

Η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος, εάν έχετε ξεχάσει να την απενεργοποιήσετε ή όταν δεν χρησιμοποιείται. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για διαφορετικά επίπεδα ισχύος εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	c	1	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Δείκτες πίνακα ελέγχου

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

- Η επαγωγική εστία διαθέτει ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας σε κάθε ζώνη μαγειρέματος.
- Αυτή η ένδειξη σας ενημερώνει πότε η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή.
- Όταν στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη , η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή.
- Εάν η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας για μια συγκεκριμένη ζώνη μαγειρέματος είναι αναμμένη, η ζώνη αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί, για παράδειγμα, για να διατηρηθεί το φαγητό ζεστό ή για να συνεχιστεί το μαγείρεμα με την υπολειπόμενη θερμότητα.
- Όταν η ζώνη μαγειρέματος κρυώσει, η ένδειξη θα σβήσει.

Ένδειξη μη εντίκτου σκάφους

- Το σύμβολο  θα εμφανιστεί στην οθόνη όταν χρησιμοποιείται σκεύος μη επαγωγής, το σκεύος δεν είναι σωστά τοποθετημένο ή η βάση του σκεύους δεν έχει τη σωστή διάμετρο. Εάν χρειαστεί περισσότερο από 120 δευτερόλεπτα για την τοποθέτηση του ταψιού, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Πρακτικές συμβουλές

Κατάλληλα σκεύη

Για βέλτιστη απόδοση, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες:

- Χρησιμοποιήστε τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη για κάθε ζώνη μαγειρέματος (βλέπε πίνακα).
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πυθμένα και τα διατηρείτε σκεπασμένα.
- Όταν το περιεχόμενο φτάσει σε βρασμό, γυρίστε το κουμπί στη θέση ελάχιστης ισχύος.

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
Ζώνη μαγειρέματος με επαγωγή Ø 180 mm	10-20
Ζώνη μαγειρέματος FullFlex	10~20 x 25~40

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρισμός της επαγωγικής εστίας

- Μην χρησιμοποιείτε ατμοποιητές για τον καθαρισμό των επαγωγικών εστιών.
- Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες και ότι δεν εμφανίζεται η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας («H»).

Προειδοποίηση: Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή μαξιλάρια καθαρισμού. Η χρήση του μπορεί να χαράξει την επιφάνεια του γυαλιού.

- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το πιάτο να κρυώσει και καθαρίστε το για να αφαιρέσετε υπολείμματα τροφών και λεκέδες.
- Αφαιρέστε αμέσως τυχόν υπολείμματα αλατιού ή ζάχαρης, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού.
- Καθαρίστε την επαγωγική εστία με ένα μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικό προϊόν καθαρισμού (ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή).

Καθαρισμός της εστίας αερίου

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 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 σαπουνόνερο μετά από κάθε χρήση. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει τα υπολείμματα τροφών που έχουν επικαθίσει.
- Το αυτόματο μπουζί 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 σιδηρένιων 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 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 πρέπει να καθαρίζεται τακτικά με ζεστό νερό και μη διαβρωτικά καθαριστικά.
- 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.

Αφαιρέστε πρώτα τυχόν υπολείμματα τροφών ή λίπους με μια ξύστρα κεραμικών εστιών (δεν περιλαμβάνεται).

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. Αφαιρέστε τυχόν αναπομείναντα 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. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια κατάλληλη ξύστρα που ΔΕΝ περιλαμβάνεται (Εικ. 15).

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.

- Ελέγξτε ότι δεν έχει υπάρξει διακοπή ρεύματος.
- Αφού καθαρίσετε την πλάκα, φροντίστε να τη στεγνώσετε καλά.
- Εάν, κατά την ενεργοποίηση του πίνακα, εμφανιστεί στην οθόνη ένας κωδικός σφάλματος, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.
- Εάν ο πίνακας δεν μπορεί να απενεργοποιηθεί με το εικονίδιο αφής on/off, αποσυνδέστε τον από το δίκτυο.

Επαγωγικές εστίες

Οι ζώνες μαγειρέματος είναι βρώμικες.

Ελέγξτε για καμένα υπολείμματα τροφίμων. Φροντίστε να καθαρίζετε την επαγωγική εστία μετά από κάθε χρήση.

Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν ανάβει.

Εάν η ζώνη μαγειρέματος είναι αρκετά ζεστή και η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν ανάβει, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

Κωδικοί βλαβών

Κωδικός σφάλματος	Αιτία	Λύση
	Δεν εντοπίστηκε σκάφος	Τοποθετήστε το ταψί στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.
E0	Σφάλμα τροφοδοσίας ρεύματος	Ελέγξτε τη σύνδεση ή αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος. Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας ρεύματος.
EA	Σφάλμα τροφοδοσίας ρεύματος	Ελέγξτε τη σύνδεση ή αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος. Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας ρεύματος.
E1	Υψηλή αρτηριακή πίεση	Ελέγξτε ότι δεν έχει υπάρξει διακοπή ρεύματος. Συνδέστε ξανά τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.

E2	Χαμηλή τάση	Ελέγξτε ότι δεν έχει υπάρξει διακοπή ρεύματος. Συνδέστε ξανά τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
E3/E4	Υπερθέρμανση	Αφήστε την επαγωγική εστία να κρυώσει και ενεργοποιήστε την ξανά.
F3/F5 F9/FA	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας (βραχυκύκλωμα ή ανοικτό κύκλωμα)	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

Θόρυβοι που εκπέμπει η επαγωγική εστία

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, είναι φυσιολογικό οι επαγωγικές εστίες να κάνουν θορύβους όπως σφύριγμα ή κρότους. Πολλοί από αυτούς τους θορύβους προκαλούνται από τη χρήση σκευών με μη επίπεδη βάση ή σκευών από διαφορετικά υλικά το ένα πάνω στο άλλο.
- Οι θόρυβοι αυτοί ποικίλλουν ανάλογα με τα δοχεία που χρησιμοποιούνται και την ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύεται και δεν υποδεικνύουν βλάβη.
- Επιπλέον, η επαγωγική εστία είναι εξοπλισμένη με εσωτερικό ανεμιστήρα που ενεργοποιείται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτός ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας για τον έλεγχο της θερμοκρασίας.
- Αυτός ο θόρυβος είναι απολύτως φυσιολογικός και αποτελεί μέρος της τεχνολογίας επαγωγής.

Εστίες αερίου

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 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 γυρίσει στην ελάχιστη ισχύ.

Ελέγξτε ότι:

- Τα στόμια αερίου του καυστήρα δεν είναι φραγμένα.
- Δεν υπάρχουν ρεύματα γύρω από τον καυστήρα.
- Έχετε γυρίσει σωστά το κουμπί στην ελάχιστη θέση.

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 της ζώνης μαγειρέματος.

Εστίες αερίου

Ο καυστήρας δεν ανάβει ή η φλόγα δεν είναι ομοιόμορφη.

Ελέγξτε ότι:

- Τα στόμια αερίου του καυστήρα δεν είναι φραγμένα.
- Όλα τα κινούμενα μέρη των καυστήρων είναι κατάλληλα ασφαλισμένα.
- Δεν υπάρχουν ρεύματα γύρω από τον καυστήρα.

Η φλόγα σβήνει όταν αφήνετε το κουμπί.

Ελέγξτε ότι:

- Πιέστε το κουμπί μέχρι τέρμα προς τα κάτω.
- Κρατήστε πατημένο το κουμπί για αρκετή ώρα ώστε να ενεργοποιηθεί το θερμοστοιχείο.
- Το στόμιο του συστήματος ασφαλείας του θερμοζεύγους δεν είναι φραγμένο.

Η φλόγα σβήνει όταν το κουμπί γυρίσει στην ελάχιστη ισχύ.

Ελέγξτε ότι:

- Τα στόμια αερίου του καυστήρα δεν είναι φραγμένα.
- Δεν υπάρχουν ρεύματα γύρω από τον καυστήρα.
- Έχετε γυρίσει σωστά το κουμπί στην ελάχιστη θέση.

Το σκεύος δεν είναι σταθερό στο πιάτο.

Ελέγξτε ότι:

- Το κάτω μέρος του σκεύους είναι εντελώς επίπεδο.
- Το σκεύος είναι σωστά κεντραρισμένο στον καυστήρα.
- Η γρίλια δεν είναι ανεστραμμένη.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αναφορά προϊόντος: EU01_100498

Προϊόν: Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex

Πίνακες ERP

Τύπος προϊόντος	Εντοιχισμένη εστία αερίου με επαγωγική εστία μαγειρέματος	 PIN CODE: 2575DN33174
Κατηγορία	Κατηγορία 3	
Κατασκευαστής	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA	
Τάση/Συχνότητα (Ονομαστική)	AC 220-240 V, 50/60 Hz, 3,5 kW Ηλεκτρική προστασία Κατηγορία I	

Στοιχεία αναφοράς	EU01_100498			
Τύπος αερίου	G20 @ 20mbar			
Τύπος καυστήρα	Wok	Γρήγορο	Ημι-γρήγορο	Βοηθητικό

Καυστήρας ΕΕ	54,5%	N/A	N/A	N/A
Εστίες αερίου ΕΕ	54,5%			

Η εστία αερίου έχει ρυθμιστεί για να λειτουργεί 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 Απόδοξης ενδέχεται να τροποποιηθούν.

	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Αναφορά μοντέλου	EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex		
Τύπος εστίας	Εντοιχισμένη εστία αερίου με επαγωγική εστία μαγειρέματος		
Αριθμός επιλογικών διακοπών για τους προβολείς ή/και τις θέσεις μαγειρέματος		2	
Ζώνη 1	Άνω δεξιά ζώνη		
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές εστίες και θέσεις μαγειρέματος, εστίες ακτινοβολίας, κλπ.)	Ζώνες μαγειρέματος με επαγωγή και ζώνες μαγειρέματος		
	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Για κυκλικά σημεία ή θέσεις μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης περιοχής κάθε ηλεκτρικού σημείου μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm.	Ø	180	mm
Για μη κυκλικούς προβολείς ή θέσεις μαγειρέματος: πλάτος και μήκος της ωφέλιμης περιοχής κάθε προβολέα ή θέσης μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm.	L	-	mm
	W	-	
Κατανάλωση ενέργειας ανά λαμπτήρα ή θέση μαγειρέματος, υπολογισμένη ανά kg	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	192,7	Wh/Kg

Ζώνη 1	Κάτω δεξιά ζώνη
--------	-----------------

Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές εστίες και θέσεις μαγειρέματος, εστίες ακτινοβολίας, κλπ.)	Ζώνες μαγειρέματος με επαγωγή και ζώνες μαγειρέματος		
	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Για κυκλικά σημεία ή θέσεις μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης περιοχής κάθε ηλεκτρικού σημείου μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm.	Ø	180	mm
Για μη κυκλικούς προβολείς ή θέσεις μαγειρέματος: πλάτος και μήκος της ωφέλιμης περιοχής κάθε προβολέα ή θέσης μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm.	L	-	mm
	W	-	
Κατανάλωση ενέργειας ανά λαμπτήρα ή θέση μαγειρέματος, υπολογισμένη ανά kg	EC ηλεκτρικό μαγείρεμα	192,4	Wh/Kg
Κατανάλωση ενέργειας της εστίας, υπολογισμένη ανά kg	EC ηλεκτρική εστία	192,6	Wh/kg

Εάν δεν είναι σε λειτουργία καμία ζώνη μαγειρέματος (επαγωγική), η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό*. Η κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση απενεργοποίησης είναι μικρότερη από 0,48 W.

*Χωρίς να εκτελέσετε οποιαδήποτε λειτουργία στον πίνακα ελέγχου.

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

١. الأجزاء والمكونات

الشكل ١.

١. موقد ووك ثلاثي التاج بقوة ٣,٤ كيلو وات
٢. منطقة الطهي العلوية Ø ١٨٠ مم (٢٣٠٠-٢٥٠٠ واط)
٣. منطقة الطهي السفلية Ø ١٨٠ مم (١٨٠٠-١٥٠٠ واط)
٤. لوحة التحكم في موقد الحث
٥. شمعة الإشعال (بعض الموديلات فقط)
٦. نظام أمان ترموكبل (موديلات مختارة فقط): يتم تنشيطه في حالة انطفاء شمعة الموقد عن طريق الخطأ (بسبب الانسكابات أو التيارات الهوائية وما إلى ذلك)، مما يؤدي إلى قطع إمداد الغاز تلقائيًا.
٧. مقبض التحكم في الموقد
٨. منطقة FulliFlex (٢٨٠٠-٢٥٠٠ واط)

ملحوظة:

الرسومات الموجودة في هذا الدليل عبارة عن تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع تلك الموجودة على المنتج.

٢. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. قم بإزالة الجهاز من علبيته وإزالة جميع مواد التغليف. يمكنك الاحتفاظ بالعلبة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لمنع تلف الجهاز إذا كنت بحاجة إلى نقله في المستقبل. إذا كنت تريد التخلص من العبوة الأصلية، تأكد من إعادة تدوير جميع العناصر بشكل صحيح.
- تأكد من أن جميع الأجزاء والمكونات متضمنة وفي حالة جيدة. إذا كانت أي أجزاء مفقودة أو في حالة سيئة، يرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec على الفور.

محتويات الصندوق

- طبق مختلط
- دليل التعليمات
- ملحقات التركيب (حسب الطراز)

٣. التثبيت

تحذير: التعليمات التالية مخصصة للفني المؤهل. قم بإيقاف تشغيل مصدر الطاقة قبل القيام بأي مهام تنظيف أو صيانة.

تركيب موقد الغاز

ينبغي تركيب هذا الجهاز واستخدامه فقط في المناطق جيدة التهوية.

١. تأكد من أن الغرفة مجهزة بجهاز تهوية ميكانيكي (غطاء شفط) يسمح للدخان والغازات المحترقة بالخروج إلى الخارج.

الأسطورة الشكل ٢:

١. من خلال مدخنة أو قناة عادم.
٢. مباشرة إلى الخارج.

٢. تأكد من أن موقع التثبيت يسمح بتدوير الهواء ودخول الهواء النقي. يجب أن يكون معدل تدفق الهواء الأدنى ٢ متر مكعب / ساعة لكل كيلو وات من طاقة الغاز المثبتة. سيتم دخول الهواء من خلال قناة خارجية يبلغ قطرها ١٠٠ سم² على الأقل. تأكد من عدم عرقلة. بالنسبة للنماذج التي لا تحتوي على نظام أمان حراري، ستحتاج الغرفة إلى قناة تهوية يبلغ قطرها ضعف القطر. على سبيل المثال، بحد أدنى ٢٠٠ سم². (شكل ٣) وفي حالة عدم توفر ذلك يمكن تهوية الغرفة بطريقة غير مباشرة من خلال الغرف المجاورة (المجهزة بفتحات تهوية تؤدي إلى الخارج). في حالة عدم استيفاء المتطلبات المذكورة أعلاه، يكون هناك خطر نشوب حريق. (الشكل ٤).

الأسطورة الشكل ٣:

١. غرفة مجاورة.
٢. قنوات التهوية لإخراج غازات الاحتراق.

الأسطورة الشكل ٤:

١. غرفة تحتاج إلى تهوية.
٢. زيادة مسافة التهوية بين النافذة والأرضية

١. في حالة الاستخدام المكثف والمطول للجهاز، سيكون من الضروري توفير تهوية إضافية (مثل فتح نافذة) أو تهوية أكثر كفاءة (مثل زيادة قوة التهوية الميكانيكية، إذا كانت متاحة).
 ٢. تعتبر الغازات البترولية المسالة (LPG) أثقل من الهواء، لذا فإنها تميل إلى التركيز في المناطق المنخفضة حيث التهوية سيئة. يجب توفير تهوية خارجية للغرف التي يتم تركيب خزانات الغاز فيها لمنع تسرب الغاز.
- لذلك، لا ينبغي تركيب أو تخزين هذه الخزانات في غرف أو أماكن تقع تحت مستوى سطح الأرض (الأقبية، الخ). من المستحسن الاحتفاظ فقط بالخزان الذي قيد الاستخدام حاليًا في الغرفة والتأكد من أنه ليس بالقرب من أي مصادر حرارة (أفران، مدافئ، مواقد، الخ).

موقد غاز داخلي

تم تصميم موقد الغاز بجهاز حماية من الحرارة الزائدة، لذلك يمكن تركيب الجهاز بجوار أسطح العمل. ومع ذلك، تأكد من أن ارتفاع الأخير لا يتجاوز ارتفاع اللوحة.

للتثبيت الصحيح، يجب اتخاذ الاحتياطات التالية:

١. يمكن تركيب الموقد في المطبخ أو غرفة الطعام أو غرفة المعيشة، ولكن ليس في الحمام.
٢. يجب وضع الأثاث الموجود بالقرب من الجهاز وأعلى من سطح العمل على مسافة لا تقل عن ١١٠ ملم من حافة الموقد.
٣. يجب أن يكون ارتفاع الخزائن الموجودة بالقرب من غطاء الشفاط ٤٢٠ ملم على الأقل من سطح العمل. (الشكل ٥)

الأسطورة الشكل ٥:

١. غطاء الشفاط
٢. الحد الأدنى ٦٥٠ ملم مع الجرس؛ دقيقة ٧٠٠ ملم بدون غطاء.

٤. إذا تم تركيب الموقد أسفل خزانة، فيجب أن يكون على مسافة ٧٠٠ ملم على الأقل من سطح العمل (الشكل ٦).

الأسطورة الشكل ٦:

١. المسافة المطلوبة لتثبيت الموقد بدون غطاء شفاط.
٢. المسافة المطلوبة لتثبيت الموقد أسفل غطاء الشفاط.
٣. موضع الخطاف لطاولة عمل بسمك ٢٠ ملم.
٤. موضع الخطاف لطاولة عمل بسمك ٣٠ ملم.
٥. موضع الخطاف لطاولة عمل بسمك ٤٠ ملم.

(مم) ب	(مم) أ	تثبيت مثل: تاء ارج!
480	560	

٥. إذا لم يتم تركيب موقد الغاز فوق الفرن المدمج، فيجب إدخال لوح خشبي لعزله. يجب وضع هذه اللوحة على مسافة لا تقل عن ٢٠ ملم من أسفل اللوحة. ومع ذلك، إذا تم تركيب الموقد فوق فرن مدمج، فيجب وضع الفرن على شريحتين خشبيتين. إذا قمت بوضعه على لوح، تذكر أن تترك مسافة لا تقل عن ٤٥ x ٦٠ ملم بين اللوح والظهر (الشكل ٧).
- عند تركيب الموقد فوق فرن مدمج بدون تهوية، تأكد من أنه يحتوي على مداخل ومخارج هواء لتهوية الجزء الداخلي من الوحدة بشكل صحيح.
- يجب أن تحترم المسافة بين أسفل اللوحة واللوحة الأبعاد الموضحة في الشكل (٥٠ ملم على الأقل).
- لضمان التشغيل السليم للجهاز وتسهيل خروج الهواء، اترك مسافة لا تقل عن ٢٠ ملم بين الموقد وسطح العمل (الشكل ٨).

توصيل الغاز

يجب توصيل الموقد بمصدر الغاز بواسطة فني مؤهل. أثناء التركيب، من الضروري تركيب صمام غاز معتمد لعزل الإمداد عن الموقد وتسهيل إزالته أو صيانه لاحقًا. يجب توصيل الموقد بشبكة الغاز الطبيعي أو غاز البترول المسال وفقًا للوائح الحالية وفقط بعد التأكد من إمكانية تكييفه مع نوع الغاز الذي

سيتم استخدامه. إذا لم يكن الأمر كذلك، فاتبع الإرشادات الموجودة في قسم "التكيف مع أنواع مختلفة من الغاز". عند توصيل غاز البترول المسال في الخزان، استخدم منظمات الضغط التي تتوافق مع اللوائح الحالية.

هام: للحصول على تنظيم مناسب للغاز وعمر أطول للطهي، تأكد من أن ضغط الغاز يتوافق مع القيم الموضحة في جدول "مواصفات الموقد والحاقن".

الاتصال بأنبوب صلب (نحاسي أو فولاذي)

- يجب أن يتم التوصيل بإمدادات الغاز بطريقة لا تسبب نقاط ضغط على أي جزء من موقد الغاز.
- تم تجهيز اللوحة بمرفق وحشية لتزويد الغاز.
- قم بإزالة الكوع واستبدال الحشية.
- استخدم كوعًا ملولًا مقياس ٢/١ بوصة لتوصيل موقد الغاز بالأسطوانة.

الاتصال بأنبوب معدني مرن

- استخدم كوعًا ملولًا يقطر نصف بوصة لتوصيل موقد الغاز بالأنبوب. استخدم فقط الأنابيب والسدادات المطابقة للأنظمة المعمول بها. يجب ألا يتجاوز الحد الأقصى لطول الأنابيب المرن ٢٠٠٠ م. بعد التوصيل، تأكد من أن الأنبوب المعدني المرن لا يلامس أي أجزاء متحركة ولا يتعرض للمسحوق.

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 بكابيل طاقة ثلاثي الأقطاب مصمم للاستخدام مع التيار المتردد، كما هو موضح في ملصق المواصفات الموجود أسفل الموقد. السلك الأرضي باللون الأصفر والأخضر.

عند التثبيت فوق فرن مدمج، يجب أن تكون التوصيلات الكهربائية للموقد والفرن منفصلة، ليس فقط من أجل السلامة، ولكن أيضًا من أجل الراحة عند إزالتها في المستقبل.

التوصيل الكهربائي لموقد الغاز

قم بتوصيل سلك الطاقة بمتبقي قياسي متوافق مع الطاقة المشار إليها على لوحة البيانات أو قم بتوصيله مباشرة بمصدر الطاقة الرئيسي. في الحالة الأخيرة، يجب وضع مفتاح أحادي القطب بين موقد الغاز والشبكة الكهربائية، مع وجود مسافة لا تقل عن ٣ م بين جهات الاتصال. قم بذلك وفقًا لقواعد السلامة الحالية (يجب ألا يقطع المفتاح خط الأرض). يجب وضع كابل الطاقة بحيث لا تصل درجة حرارته أبدًا إلى أكثر من ٥٠ درجة مئوية بالنسبة لدرجة الحرارة المحيطة.

قبل إجراء الاتصال، تأكد من:

- يمكن للصمامات ومصدر الطاقة التعامل مع الطاقة التي يحتاجها موقد الغاز.
- يتم توفير نظام الإمداد بالكهرباء من خلال اتصال أرضي يتوافق مع اللوائح الحالية.
- يمكن الوصول إلى القابس أو المفتاح بسهولة.

تحتوي أسلاك الكابلات الرئيسية على رمز اللون التالي:

الأخضر/الأصفر = الأرض

أزرق = محايد

بني = طور

إذا كانت ألوان الأسلاك لا تتطابق مع المحطات الموجودة على القابس لديك:

- قم بتوصيل السلك الأخضر/الأصفر بالطرف "E"، سواء كان أخضر أو أصفر.
- قم بتوصيل السلك البني بالطرف "L" أو الطرف الأحمر.
- قم بتوصيل السلك الأزرق بالطرف "N" أو السلك الأسود.
- قد تختلف الألوان حسب الموديل.

الجدول ١: مواصفات الموقد والحاقن

تكييف موقد الغاز مع نوع الغاز

G30 ناتوبال	زاغليل نيرش عل عوم جم ي عي بطلا
-------------	------------------------------------

1/100 نقاح (مم)	يردارحل للمحل (طاووليك)	1/100 نقاح (مم)	لمحلل يرارحلل (طاووليك)	دقوولل
52	1	71	1	دعاسم
67	1.80	97	1.80	عيرس مبيش
77	2.40	110	2.40	عيرس
93	3.40	125	3.40	جاسللا ةيثاليل لكوو ةالقلم
راب يللم 30	راب يللم 20			ضدرعلل طغض

عند ١٥ درجة مئوية و ١٠١٣ ملي بار - غاز جاف

32.51	م/لوج اچيم PCIG25.1	37.78	م/لوج اچيم PCIG20
30.98	م/لوج اچيم PCIG27	32.49	م/لوج اچيم PCIG25
49.47	م/لوج اچيم PCIG30	27.20	م/لوج اچيم PCIG2.350

استبدال حاقل الموقد: قم بفك الحاقل باستخدام أداة مناسبة (الشكل ٩).
قم بتريكلب المخلل الجليل على الموقد وفقاً لنوع الغاز المسلكم (انظر الجدول ١).

ملاحظة: بعد تعديل توصيل الموقد لنوع آخر من الغاز، تأكد من وضع ملصق على الجهاز يلكوي على هذه المعلومات.

الجدول ٢: تغيير نوع الغاز
تنظيم تدفق الغاز عبر الصمام

للسملا لورلبلل زاغ نم لورلبلل للسملا لورلبلل	للسملا لورلبلل زاغ نم لورلبلل للسملا لورلبلل	للسملا لورلبلل زاغ نم لورلبلل للسملا لورلبلل	للسملا لورلبلل زاغ نم لورلبلل للسملا لورلبلل
نقاحل لادبللسا تاميل عللل اقفو دقوولل نم 1. لودلجل يف	نقاحل لادبللسا تاميل عللل اقفو دقوولل نم 1. لودلجل يف	نقاحل لادبللسا تاميل عللل اقفو دقوولل نم 1. لودلجل يف	نقاحل لادبللسا تاميل عللل اقفو دقوولل نم 1. لودلجل يف
طبضلل يارب ردا بطلللا ميطنلل (7 لكشللا)	طبضلل يارب ردا بطلللا ميطنلل (7 لكشللا)	طبضلل يارب ردا بطلللا ميطنلل (7 لكشللا)	طبضلل يارب ردا بطلللا ميطنلل (7 لكشللا)

ضبط الصمام وتدفق الغاز

مبش عيرس	ةجوم جم نيرش عل زاغلل يعي بطلال	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	ناتوبل G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
عيرس	ةجوم جم نيرش عل زاغلل يعي بطلال	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	ناتوبل G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
لكووالقم ةيثال جانتال	ةجوم جم نيرش عل زاغلل يعي بطلال	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	ناتوبل G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

الجدول ٤ : إمدادات الغاز وتصنيفها حسب البلد

قلود	ضرعلا طغض	زاغلا ةوف
AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB	رابيلم 20 نيرش عل ةجوم جم	I2H
ول، نم	رابيلم 20 نيرش عل ةجوم جم	يا وت يا
اسنرف، الكي جلب	رابيلم G20/G25 20/25	I2E+
ادنلوه	رابيلم G25 25	لا 2 يا
وه	رابيلم G20/G25.1 25	سا شتات 2 يا
ةيزيلجنال ةغللا	رابيلم G2.350 13، رابيلم G20 20	سلي وت يا
ةيزيلجنال ةغللا	رابيلم G20/G27 20	ان2ELW

I3+	راب يلم G30-G31 (28-30)-37	ابوروأ ،كيشيتلا فيروميج ،صربيق ،الكيجلب ،ايلاطيا ،اندلريأ ،نانويلا ،اسنزرف ،فيقرشلا ،الغتريل ،ساغيف سال ،ايناوتيل ،ايناوتيل ،ايناوتيل ،ارسنيوس ،اينابس ،ايفافولس ،اينامور ،يملطلا
I3B/P	راب يلم G30 30	،كرايندلا ،كيشيتلا فيروميج ،صربيق ،الكيجلب ،سوال ،ايتاورك ،نانويلا ،اندلنرف ،فيقرشلا ،ابوروأ ،جيورنلا ،اندلوه ،انانتوم ،ايناوتيل ،ايناوتيل ،ايلكوت ،ديوسلا ،اندلريأ فيروميج ،ايفافولس
I3B/P	راب يلم G30 37	:فيزيلجنال اغللا
I3B/P	راب يلم G30 50	AT، DE، HU، CH
يب 3 يا	راب يلم G31 37	CH، FR، GR، IE، ES، GB
I2H3+	، راب يلم G20 20 ، راب يلم G30-G31 (28-30)-37	،اينابس ،الغتريل ،ايلاطيا ،اندلريأ ،نانويلا ،كيشيتلا فيروميج ،ارسنيوس ،قدحتلما فلكلملما ،ايفافولس ،اندلريأ فيروميج
II2E3B/P	راب يلم G20 20 ، راب يلم G30 30	ينامع لايير
II2HS3B/P	، راب يلم G20/G25.1 25 ، راب يلم G30 30	وه
II2ELWLS3B/P	، راب يلم G20/G27 20 ، راب يلم G30 37 ، راب يلم G2.350 13 ، راب	:فيزيلجنال اغللا
II2ELL3B/P	، راب يلم G20 20 ، راب يلم G25 25 ، راب يلم G30 50	ل

يتوافق موقد الغاز هذا مع توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية التالية:

- EEC/٢٣/٧٣ بتاريخ ٧٣/٠٢/١٩ (المعدات الكهربائية المخصصة للاستخدام ضمن حدود جهد معينة) والتعديلات اللاحقة.
- EEC/٣٣٦/٨٩ بتاريخ ٨٩/٠٥/٠٣ (التوافق الكهرومغناطيسي) والتعديلات اللاحقة.
- EEC/٣٩٦/٩٠ بتاريخ ٩٠/٠٦/٢٩ (أجهزة الغاز) والتعديلات اللاحقة.
- EEC/٦٨/٩٣ بتاريخ ٩٣/٠٧/٢٢ والتعديلات اللاحقة.
- اللانحة (الاتحاد الأوروبي) ٤٢٦/٢٠١٦.
- توجيه الجهد المنخفض ٣٥/٢٠١٤/الاتحاد الأوروبي.
- توجيه مجلس الاتحاد الأوروبي ٣٠/٢٠١٤/الاتحاد الأوروبي.

٤. التشغيل

١. موقد غاز

يمكن تنظيم طاقة موقد الغاز باستخدام مقبض التحكم المناسب باستخدام أحد الإعدادات التالية:

- عن
- ☆ أقصى طاقة
- الحد الأدنى من الطاقة

في الموديلات المزودة بنظام أمان حراري

اضغط على المقبض وأدره لإشغال الموقد. استمر في الضغط عليها بقوة لمدة ٦ ثوانٍ تقريباً بعد إشغال اللهب.

في الموديلات التي تحتوي على شمعة احتراق  ، ثم اضغط على المقيض المقابل وقم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى موضع أولاً اضغط على زر الإشعال الإلكتروني، المحدد بالرمز  ، ثم اضغط على المقيض المقابل وقم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى موضع الطاقة الأقصى.

قم بتشغيل الموقد
اضغط على المقيض المناسب وقم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى موضع الطاقة الأقصى. 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 مقيض التحكم وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الموقد.

أطفئ الموقد
قم بتدوير المقيض المقابل في اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع "0".

- حاويات مناسبة لمواقد الغاز**
لتوفير الطاقة ومنع الأضرار، اتبع الإرشادات التالية:
- استخدم أواني الطهي ذات الحجم المناسب لكل موقد (انظر الجدول). تأكد من أن اللهب لا يلامس جوانب الحاوية.
 - استخدم أواني طهي ذات قاع مسطح وتأكدي دائماً من طهي الطعام مع وضع الغطاء عليه.
 - تعتمد إعدادات الطهي الموصى بها (الحد الأقصى، أو المتوسط، أو الحد الأدنى من الطاقة) على الاستخدام ونوع الطعام، بالإضافة إلى مادة أواني الطهي المستخدمة.

مقوّملا	(مس) ةآاألا رطق Ø
دعاسم دقوّم	10-14
ععرس مبش دقوّم	16-20
ععرس قراح	22-24
جاسلا يثالآ كفو دقوّم	24-26

٢. موقد الحث

مناطق الطهي الحثية إذا لم يكن حجم المقلاة مناسباً. استخدم فقط أواني الطهي التي تحمل رمز الحث. ضع الحاوية على منطقة الطهي المطلوبة قبل تشغيل الموقد.

حاويات آمنة للآآ

- للتأكد من أن أواني الطهي مناسبة للطهي بالحث، استخدم مغناطيساً بسيطاً. إذا التصق المغناطيس بالقاعدة، فهذا يعني أنه مناسب.
- أواني الطهي المصنوعة من المواد التالية غير مناسبة للطهي بالحث: الفولاذ المقاوم للصدأ النقي، والألمنيوم أو النحاس بدون قاعدة مغناطيسية، والزجاج، والخشب، والخزف، والسيراميك، والفخار.
 - استخدم حاويات ذات قاع مسطح، وإلا فقد يتعرض سطح الزجاج للآآ.
 - لتجنب حدوث ضرر دائم لموقد الحث، تأكد من عدم انحناء المقلاة.
 - لا تضع الحاوية على لوحة التحكم عندما تكون لا تزال ساخنة. قد يؤدي هذا إلى إتلافه.
 - يجب أن يكون قطر قاعدة الأدوات ١٠ سم على الأقل.

لوآة الآآ (الشكل ١٢)

١. مؤشّر منطقة الطهي العلوية ١٨٠ مم (د) ٢٣٠٠/٢٠٠٠ واط (معزز)
٢. مؤشّر المنطقة السفلية ١٨٠ مم (د) ١٨٠٠/١٥٠٠ واط (معزز)
٣. مؤشّر منطقة FullFlex ٢٨٠٠/٢٥٠٠ واط (Booster)
٤. وظيفة الإيقاف المؤقت ٨
٥. المؤقت

٦. وظيفة الحفاظ على الدفء (الحفاظ على دافئ)
٧. شريط تمرير ضبط مستوى الطاقة/الموقت
٨. وظيفة " المعزز "
٩. وظيفة قفل الأطفال
١٠. أيقونة اللمس للتشغيل/الإيقاف

تشغيل وإيقاف تشغيل موقت الحث

لتشغيل موقت الحث، اضغط مع الاستمرار على أيقونة اللمس الخاصة بالتشغيل/الإيقاف لعدة ثوانٍ حتى تضيء مؤشرات منطقة الطهي (الشكل ١٣).

ضبط مستوى الطاقة

بمجرد تشغيل موقت الحث، ضع الحاوية على منطقة الطهي المطلوبة. بعد ذلك، اضغط على أيقونة اللمس المقابلة وسوف يومض مؤشر منطقة الطهي المحددة. لضبط مستوى الطاقة، قم بتمرير إصبعك على شريط التمرير.

قفل الأطفال

- تتيج لك هذه الميزة قفل لوحة التحكم لمنع الأطفال من تشغيل موقت الحث عن طريق الخطأ.
- لتنشيط هذه الميزة وقفل عناصر التحكم، اضغط على أيقونة اللمس المقابلة وسوف يظهر على شاشة الموقت «LO».
- لإلغاء تنشيط قفل الأطفال، قم بتشغيل موقت الحث واضغط مع الاستمرار على أيقونة اللمس المقابلة لعدة ثوانٍ.
- سيوقف عرض الموقت عن إظهار «LO» ويمكنك استخدام لوحة التحكم بشكل طبيعي.

الموقت

- يتيج لك الموقت ضبط وقت الطهي حتى يصل إلى ٩٩ دقيقة كحد أقصى في جميع مناطق الطهي.
- حدد منطقة الطهي التي تريد تنشيط الموقت فيها. ثم اضغط على أيقونة اللمس المقابلة. ستظهر شاشة الموقت الرقم «١٠» وسيبدأ الرقم «٠٠» في الوميض. استخدم شريط التمرير لضبط وقت الطهي.
- اضغط على أيقونة اللمس للموقت مرة أخرى، وسيبدأ الرقم «١» في الوميض ويمكنك ضبط وقت الطهي باستخدام شريط التمرير.
- سيبدأ العد التنازلي بعد بضع ثوانٍ.
- بمجرد انقضاء الوقت المبرمج، سيصدر موقت الحث إشارة صوتية وستتوقف منطقة الطهي المحددة تلقائيًا.
- لإلغاء تنشيط الموقت، حدد منطقة الطهي المحددة بالوقت واضغط على أيقونة اللمس المقابلة. بعد ذلك، اضبط وقت الطهي على «٠٠» باستخدام شريط التمرير.

وظيفة " المعزز "

- لتنشيط هذه الوظيفة، حدد منطقة الطهي المطلوبة ثم اضغط على أيقونة اللمس المقابلة. بمجرد تنشيط الوظيفة، سيظهر مؤشر منطقة الطهي المحددة «b» وستقوم وظيفة التعزيز بتطبيق الحد الأقصى من الطاقة.
- وظيفة الحفاظ على الدفء
- تعمل هذه الميزة على ضبط مستوى الطاقة تلقائيًا ليكون مناسبًا للحفاظ على الطعام المطبوخ دافئًا. لتنشيطه، حدد منطقة الطهي المطلوبة ثم اضغط على أيقونة اللمس المقابلة. بمجرد تنشيط الوظيفة، سيظهر مؤشر منطقة الطهي المحددة «C».

وظيفة الإيقاف الموقت

- لإيقاف عملية الطهي والاحتفاظ بالإعدادات المحددة، اضغط على أيقونة الإيقاف الموقت. ستعرض المؤشرات الموجودة في جميع مناطق الطهي علامة «P» وتتوقف عن التسخين.
- عندما يتم تمكين الميزة، يمكنك فقط استخدام أيقونات اللمس الخاصة بالإيقاف الموقت، والتشغيل/الإيقاف، وقفل الأطفال.
- اضغط على أيقونة الإيقاف الموقت مرة أخرى لاستئناف عملية الطهي بالإعدادات السابقة.

منطقة فل فليكس

- يمكن استخدامه كمنطقة طهي واحدة أو كمنطقتين مختلفتين، اعتمادًا على احتياجاتك.
- يتكون من اثنتين من المحاثات المستقلة التي يمكن التحكم بها بشكل منفصل. إذا تم استخدام منطقة FullFlex كمنطقة طهي واحدة، فيمكن نقل أداة الطهي من منطقة إلى أخرى مع الحفاظ على نفس مستوى الطاقة مثل المنطقة التي تم وضع أداة الطهي فيها في الأصل (سيتم إيقاف تشغيل هذه المنطقة تلقائيًا).
- إذا كنت تستخدم هذه المنطقة كمنطقة طهي واحدة، تأكد من وضع الأداة في المنتصف.

أمثلة على كيفية وضع الأدوات وعدم وضعها (الشكل ١٤).

حماية من الغناض

في حالة انسكاب أي سائل على لوحة التحكم أثناء استخدام موقد الحث، فسوف يتم إيقاف تشغيله تلقائيًا بعد ١٠ ثوانٍ.

إيقاف التشغيل التلقائي للسلامة

سيتم إيقاف تشغيل الموقد الحثي تلقائيًا إذا لم يتم ضبط وقت الطهي، أو إذا نسيت إيقاف تشغيله، أو عندما لا تستخدمه. تظهر أوقات التشغيل الافتراضية لمستويات الطاقة المختلفة في الجدول التالي:

9	8	7	6	5	4	3	1	ج	فقط أطلال يوتسم
2	2	2	4	4	4	8	8	8	(تأخر) يضار تفعال لى غش تلى تقو

مؤشرات لوحة التحكم

مؤشر الحرارة المتبقية

- يحتوي موقد الحث على مؤشر للحرارة المتبقية في كل منطقة طهي.
- يتيح لك هذا المؤشر معرفة متى تكون منطقة الطهي لا تزال ساخنة.
- عندما يظهر على الشاشة ، فهذا يعني أن منطقة الطهي لا تزال ساخنة.
- إذا كان مؤشر الحرارة المتبقية لمنطقة طهي معينة مضاءً، فيمكن استخدام تلك المنطقة، على سبيل المثال، للحفاظ على دفء الطعام أو مواصلة الطهي بالحرارة المتبقية.
- عندما تبرد منطقة الطهي، سيتم إيقاف تشغيل المؤشر.

مؤشر عدم اكتشاف الحاوية

- الرمز  على الشاشة عند استخدام أواني طهي غير مناسبة للطهي بالحث، أو غير موضوعة بشكل صحيح، أو ذات قاعدة ذات حجم غير صحيح. إذا استغرق وضع الحاوية أكثر من ١٢٠ ثانية، فسيتم إيقاف تشغيل الموقد الحثي تلقائيًا.

نصائح عملية

الأدوات المناسبة

- للحصول على أفضل أداء، اتبع الإرشادات التالية:
- استخدم أدوات الطهي المناسبة لكل منطقة طهي (انظر الجدول).
- استخدم دائمًا أواني الطهي ذات القاعدة المسطحة واحرص على تغطيتها.
- عندما تبدأ المحتويات بالغليان، قم بتدوير المقبض إلى وضع الطاقة الأدنى.

نقوع	(مس) ةأدال رطق Ø
دع اسم دقوم	10-14
عيرس مبش دقوم	16-20
عيرس قراح	22-24
ج اتل يثال لثو دقوم	24-26
م 180 Ø ةي ح ي ط قطنم	10-20
FullFlex ي ط قطنم	10~20 × 25~40

٥. التنظيف والصيانة

تنظيف موقد الحث

- لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف موقد الحث.
- قبل التنظيف، تأكد من إيقاف تشغيل مناطق الطهي وعدم تشغيل مؤشر الحرارة المتبقية ("H").

تحذير: لا تستخدم الإسفنج الكاشطة أو الوسادات الكاشطة. قد يؤدي استخدامه إلى خدش سطح الزجاج.

- بعد كل استخدام، اترك الموقد يبرد ثم امسحه جيدًا لإزالة بقايا الطعام والبقع.
- قم بإزالة أي بقايا من الملح أو السكر على الفور، حيث يمكن أن تخدش سطح الزجاج.
- قم بتنظيف موقد الحث باستخدام قطعة قماش ناعمة أو ورق المطبخ أو منتج التنظيف المخصص (اتبع تعليمات الشركة المصنعة).

تنظيف موقد الغاز

قبل القيام بأي مهام تنظيف أو صيانة، افصل موقد الغاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي. لإطالة عمر موقد الغاز الخاص بك، من الضروري تنظيفه بانتظام. عند القيام بذلك، يرجى وضع ما يلي في الاعتبار:

- ينبغي تنظيف الأجزاء المطلية بالمينا وسطح الزجاج بالماء الدافئ. تجنب استخدام منتجات التنظيف الكاشطة أو المواد المسببة للتآكل والتي يمكن أن تؤدي إلى إتلاف المينا أو خدش الزجاج.
- ينبغي غسل مكونات الموقد القابلة للإزالة بالماء الدافئ والصابون بعد كل استخدام. تأكد من إزالة أي بقايا طعام متضمنة.
- ينبغي تنظيف شمعة الإشعال بشكل دوري باستخدام فرشاة غير معدنية. بعد التنظيف، تأكد من أن الإشعال يعمل بشكل طبيعي.
- يمكن أن تتضرر أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ وأجزاء الحديد الأخرى عند ملامستها للماء المحتوي على تركيز عالٍ من الجير أو منتجات التنظيف المسببة للتآكل (التي تحتوي على الفوسفور). ولإطالة عمرها الافتراضي، يوصى بشطفها بالماء وتجفيفها جيدًا لإزالة أي قطرات أو سوائل أخرى.
- بعد كل استخدام، امسح سطح الموقد بقطعة قماش مبللة لإزالة أي غبار أو بقايا طعام. ينبغي تنظيف سطح الزجاج بانتظام بالماء الدافئ ومنتجات التنظيف غير المسببة للتآكل.
- اترك الشواية لتبرد قليلًا. قم بإزالة شبكات الشواية من موقد الغاز بعناية. ضعها في الحوض ثم قومي بإزالة أي بقايا طعام أو دهون باستخدام فرشاة غير معدنية وماء وصابون. اشطف الشوايات بالماء وجففها جيدًا قبل إعادة تركيبها.

أولاً، قم بإزالة أي بقايا طعام أو دهون باستخدام مكشطة الموقد الخزفية (غير متضمنة). استغل الفرصة بينما يكون السطح لا يزال ساخناً لتنظيفه باستخدام منتج تنظيف مناسب وورق المطبخ. ثم امسحها بقطعة قماش مبللة وجففها جيدًا. قم بإزالة أي رقائق ألومنيوم أو غلاف بلاستيكي متبقية وقم على الفور بإزالة أي سكر مذاب أو أطعمة سكرية تقطر على السطح. لا تستخدم الصوف الفولاذي أو منتجات التنظيف القاسية أو الكاشطة، مثل المنظفات الرشاشة. يمكنك استخدام مكشطة مناسبة غير متضمنة (الشكل ١٥).

تنظيف صمامات الغاز

بمرور الوقت، من الشائع أن تصبح صمامات الغاز مسدودة بسبب تراكم الأوساخ (الشحوم المحروقة، وبقايا الطعام، والسوائل، وما إلى ذلك)، مما قد يمنع الغاز من الهروب. ولمنع حدوث ذلك، قم بتنظيف فتحات الموقد والجزء الداخلي من صمامات الغاز باستخدام منتج مزيل للشحوم.

ملحوظة: يجب أن يتم تنفيذ هذا الإجراء بواسطة فني مؤهل فقط.

٦. حل المشكلات

في بعض الأحيان، يمكن حل الأخطاء التي تم اكتشافها بسهولة. قبل الاتصال بالدعم الفني، تأكد من عدم وجود أي انقطاعات في إمدادات الغاز والكهرباء.

- تأكد من عدم انقطاع التيار الكهربائي.
- بعد تنظيف اللوحة، تأكد من تجفيفها جيدًا.
- إذا ظهر رمز خطأ على الشاشة عند تشغيل الموقد، فيرجى الرجوع إلى الجدول أدناه.
- إذا لم تتمكن من إيقاف تشغيل الموقد باستخدام أيقونة التشغيل/الإيقاف المسمية، فافصله عن مصدر الطاقة الرئيسي.

موقد الحث

أماكن الطبخ قدرًا.

التحقق من وجود بقايا طعام محترقة. تأكد من تنظيف موقد الحث بعد كل استخدام.

لا يضيء مؤشر الحرارة المتبقية.

إذا كانت منطقة الطهي ساخنة بدرجة كافية ولم يضيء مؤشر الحرارة المتبقية، فاقصّل بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec.

رموز الخطأ

لح	بببس	أطخا زجر
قبول طملي يطل ا قطنم عل ع قيوالحا عض	قيوالحا فاشتكا متي مل	
قواطلا ردصم لصفافا لاصلتال نم ققحت قواطلا ءحول لادبتسا	قواطلا ردصم يف أطخ	0
قواطلا ردصم لصفافا لاصلتال نم ققحت قواطلا ءحول لادبتسا	قواطلا ردصم يف أطخ	EA
يئابرمطلا رايتلا عاطقنا مدع نم دكأت يس يئرلا قواطلا ردصمب زاهجلا ليصوت دعا	عفترم مد طغض	1
يئابرمطلا رايتلا عاطقنا مدع نم دكأت يس يئرلا قواطلا ردصمب زاهجلا ليصوت دعا	مدلا طغض ضافخنا	2
يرخا قمر هلي غشيب مق دث دربيل ثحل دقوم لكرتا	قرا رل عجرد عافترا	E3/E4
Cecotec. ككرشل قيمبرلا ينفلما مدلا قمدغب لصتا	قرا رل عجرد عثرتسم أطخ (عوتغم قراو وأ رصق)	F3/F5 F9/FA

الضوضاء الصادرة عن موقد الحث

- أثناء الطهي، من الطبيعي أن يصدر موقد الحث أصواتًا، مثل الصغير أو الطقطقة. يتم إنتاج العديد من هذه الأصوات نتيجة استخدام أدوات ذات قواعد غير مسطحة أو مصنوعة من مواد متداخلة مختلفة.
- تختلف هذه الأصوات حسب الحاويات المستخدمة وكمية الطعام المطبوخ، ولا تشير إلى أي عطل.
- علامة على ذلك، تم تجهيز موقد الحث بمروحة داخلية يتم تنشيطها أثناء الطهي. تستمر هذه المروحة في العمل بعد إيقاف تشغيل موقد الحث للتحكم في درجة الحرارة.
- هذا الضجيج طبيعي تمامًا ويتشكل جزءًا من تقنية الحث.

موقد غاز

الموقد لا يشتعل أو اللهب غير متساوٍ.

تأكد من أن:

- لم يتم انسداد فتحات الموقد.
- تم تثبيت جميع أجزاء الموقد بشكل صحيح.
- لا توجد تيارات هوائية حول الموقد.

تنطفئ الشعلة عند تحرير التحكم.

تأكد من أن:

- لقد قمت بالضغط على مقبض التحكم بقوة.
- لقد قمت بالضغط على مقبض التحكم لفترة كافية. سيؤدي هذا إلى تنشيط نظام ترموكل تدفق الغاز.
- لم يتم عرقلة ثقب نظام أمان الحرارة.

ينطفئ اللهب عند تحريك المقبض إلى الحد الأدنى من الطاقة.

تأكد من أن:

- لا يتم عرقلة فتحات غاز الموقد.
- لا توجد تيارات هوائية حول الموقد.
- لقد قمت بتحويل عنصر التحكم إلى الوضع الأدنى بشكل صحيح.

الأداة غير مستقرة على الموقد.

تأكد من أن:

- الأداة غير مشوهة وقاعدتها مسطحة تمامًا.
- تم وضع الأداة بشكل صحيح فوق منتصف منطقة الطهي .

موقد غاز

الموقد لا يشتعل أو اللهب غير متساوٍ.

تأكد من أن:

- لا يتم عرقلة فتحات الغاز الموجودة في الموقد.
- تم تأمين جميع الأجزاء المتحركة من الشعلات بشكل صحيح.
- لا توجد تيارات هوائية حول الموقد.

تتطفئ الشعلة عند تحرير التحكم.

تأكد من أن:

- اضغط على وحدة التحكم حتى النهاية.
- استمر في الضغط على وحدة التحكم لفترة كافية لتنشيط الثرموكبل.
- لم يتم عرقلة ثقب نظام أمان الحرارة.

ينطفئ اللهب عند تحريك المقبض إلى الحد الأدنى من الطاقة.

تأكد من أن:

- لا يتم عرقلة فتحات الغاز الموجودة على الموقد.
- لا توجد تيارات هوائية حول الموقد.
- لقد قمت بتحويل عنصر التحكم إلى الوضع الأدنى بشكل صحيح.

الأداة لا تبقى ثابتة على الموقد.

تأكد من أن:

- يجب أن يكون الجزء السفلي من الأداة مسطحًا تمامًا.
- يجب أن تكون أواني الطهي في منتصف الموقد بشكل صحيح.
- الشواية ليست مقلوبة.

٧. المواصفات الفنية

مرجع المنتج: ١٠٠٤٩٨_EU٠١
المنتج: بوليرو سكودا جي أي ٣٥٠٠ هايبرد فل فليكس

جداول تخطيط موارد المؤسسات

جتنملا عون	يئح دقووم عم جهنم زاغ دقووم	PIN CODE: 2575DN33174 
لصف	ثلاثلا فصللا	
ةعنصلما ةلكرشلا	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA	
ييمسالا) ددرتلا/ءءجللا	طاووليكي 3.5، زترة 50/60، ملوف 220-240 ددرتم رايت ءلوالا ءءرءلا نم ءئيابرهظلا ءياملا	

EU01_100498				عجرم
راب نويلم 20 دنع نيرش علأ ءعومجم				زاغلا عون
ءعاسم	عيرس مېش	عيرس	لغوو	دقووملا عون

رفوتم ريغ	رفوتم ريغ	رفوتم ريغ	54.5%	EE دقوم
54.5%	EE زاغ دقوم			

تم تصميم موقة الغاز للعمل بالغاز الطبيعي، وتم إجراء حسابات كفاءة الطاقة باستخدام الغاز الطبيعي. إذا تم إجراء التعديل على غاز البترول المسال (البيوتان/البروبان)، فقد يتم تعديل قيم دليل الطاقة.

قدحو	قحتسي	زمر	
EU01_100498 Bolero Squad GI 3500 Hybrid FullFlex			
يئوملأ ديذحت			
يئح دقوم عم جدم زاغ دقوم			
	2		يئطلا قطنم وألو ءاوضالآ تاددحم ددع
ايئل علا ئنم يئلا قطنملا			
1 قطنملا			
تئلاب يئطلا قطنم ئبطلأ قطنمو			
تئلاب قطنم (تئلاب قطنم) ءئفءتلا ايئولونكئ (تئلاب قطنمو) ءئفءتلا قطنمو (قئبئصلا ءئفءتلا، ءئفءتلا)			
قدحو	قحتسي	زمر	
مم	180	أضئأ	وأ ءئريءلا يئطلا قطنم قئبئصلا ءئفءتلا قطنم رطق: قئفءتلا ءئفءتلا قئفءتلا ءئفءتلا لئك مم 5 بئرقلأ لئلا بئرقلأ، يئلابرئكلا ئبطلأ
مم	-	ل	قئبئصلا وأ يئطلا قطنم قئبئصلا لئطوئزئ: ءئريءلا ريغ قئفءتلا ءئم لئك ءئفءتلا قطنم لئلا بئرقلأ، يئط قطنم وأ يئلابرئك دقوم مم 5 بئرقلأ
	-	و	
مءك/طاو	192.7	EC ئئلابرئكلا ئبطلأ	وأ يئط قطنم لئك قئفءتلا لئلا ءارءولئك لئك لئلا بئرقلأ، زئكئرت

1 قطن مل	تيلفسرلا ىزميلا قطن مل		
دق اومو يهطلا قطن مو شحلا قواوم) تىفتلا ايجولونكت (شحلا (قبل صرلا حىافصرلا ،عاشىال	شحلا ب يهطلا قطن م خبطلا قطن مو		
	زمر	قحتسي	تدحو
قنخاسرلا حىافصرلا وأ تيرىادلا يهطلا قطن مل قيسنللاب قنخاس ؤحيفص لكل ديفملا حطسلا رطق مم 5 برقا ىلا ابرقم ،يئابرمكلا خبطلا	أضيأ	180	مم
ريغ قنخاسرلا قابطالا وأ يهطلا قطن مل قيسنللاب انم لكل ديفملا حطسلا لوطو ضرع :تيرىادلا مم 5 برقا ىلا بقرم ،يهط قطنم وأ يئابرمك دقوم	ل	-	مم
	و	-	
ابوسحم ،زيفرت وأ يهط قطنم لكل قاطلا كمالهتسا مارغوليك لكل	EC يئابرمكلا خبطلا	192.4	مك/ طاو
مارغوليك لكل ابوسحم ،دقو مل قاطلا كمالهتسا	EC يئابرمك تحول	192.6	مك/ طاو

إذا لم تكن هناك منطقة طهي (تحريرية) قيد التشغيل، فسيتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائيًا بعد دقيقة واحدة*. استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل أقل من ٠,٤٨ وات.
*بدون إجراء أي عملية على لوحة التحكم.

قد تتغير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.
صنع في الصين | مصمم في إسبانيا

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
SF25250320