

cecotec

BOLERO SQUAD GN 1200S GLASS BLACK

BOLERO SQUAD GN 2200S GLASS BLACK

BOLERO SQUAD GN 3200S GLASS BLACK

BOLERO SQUAD GN 4200S GLASS BLACK

BOLERO SQUAD GN 5200S GLASS BLACK

Placas de gas / Gas hobs



Manual de instrucciones

Instruction manual

Manuel d'instructions

Bedienungsanleitung

Manuale di istruzioni

Manual de instrucções

Handleiding

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Kullanma kılavuzu

Οδηγίες χρήσης

Manual d'istruccions

Használati utasítás

تاميل غتلا ليلد

SAFETY INSTRUCTIONS.....	6
ESPAÑOL.....	112
ENGLISH.....	129
FRANÇAIS.....	145
DEUTSCH.....	161
ITALIANO.....	177
PORTUGUÊS.....	193
NEDERLANDS.....	208
POLSKI.....	223
ČEŠTINA.....	239
MAGYAR.....	254
ΕΛΛΗΝΙΚΑ.....	269
TÜRKÇE.....	285
العربية.....	300
CATALÀ.....	314
FIGURES / FIGURAS.....	330

NOTA

EU01_127661 Bolero Squad GN 1200S Glass Black

EU01_127669 Bolero Squad GN 2200S Glass Black

EU01_127677 Bolero Squad GN 3200S Glass Black

EU01_127687 Bolero Squad GN 4200S Glass Black

EU01_127695 Bolero Squad GN 5200S Glass Black

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

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

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

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

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

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

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

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

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

spotřebiče.

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

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

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

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

زاهجلا ب ءصاخلا ءيجمربلا تاميلعتلا تاريغتم عيمج بلع قبطنيو أماع ليلدلا • بيرع.

Instrucciones de seguridad

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

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio/materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE/NOTA	Uso correcto del sistema

- 

ADVERTENCIA: La instalación y conexión del aparato deben ser realizadas por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.
- El aparato debe estar bien equipado e instalado en un mueble de cocina y una encimera apta y homologada.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.

-  ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles pueden ponerse calientes durante el uso o después de su utilización. Conviene tener en cuenta evitar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.
-   Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec, o personas con cualificación similar, para evitar cualquier tipo de peligro.
- No use el aparato si el cable, el enchufe (NO INCLUIDO) o la estructura presentan daños o no funcionan correctamente, si está parcialmente desarmado o se han perdido o dañado componentes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo y presión del gas) son compatibles con las del aparato.
- Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la placa de características.
- Esta placa de gas no está conectada a ningún sistema de evacuación de gases de combustión. Se debe instalar y conectar respetando la normativa de instalación vigente. Preste especial atención a los requisitos correspondientes sobre ventilación.
-   ADVERTENCIA: El uso de una placa de gas

conlleve la emisión de calor, humedad y gases combustibles en la estancia en la que está instalada. Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, especialmente cuando la placa esté en funcionamiento. Mantenga abiertos los canales de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (por ejemplo, una campana extractora).

- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o el aumento de la potencia de la campana extractora.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a funcionar por medio de un temporizador externo o de un sistema de control remoto separado.
-  **ADVERTENCIA:** Cocinar sin vigilancia sobre una placa de gas con grasa o aceite puede ser peligroso y puede tener como resultado un incendio. NUNCA intentar extinguir un fuego con agua, se debe desconectar el aparato y entonces cubrir las llamas,

por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

-  PRECAUCIÓN: El proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocina debe ser vigilado continuamente.
-  ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no colocar objetos sobre las superficies de cocinado. El dispositivo podría encenderse accidentalmente o aún estar caliente, lo que significa que los objetos podrían derretirse, calentarse o incendiarse.
-  ADVERTENCIA: Use sólo las parrillas suministradas junto con el dispositivo o indicadas como adecuadas por Cecotec. El uso de parrillas inapropiadas puede causar accidentes.
- El aparato no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- No modifique el aparato de ninguna forma.
- La placa de gas no se puede utilizar como superficie de apoyo o de trabajo.
- El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas locales.
- No coloque el aparato encima de un lavavajillas o una secadora para evitar que el vapor lo dañe.
- Apague los quemadores después de su uso.
- Vigile la cocción de alimentos muy grasos o aceitosos para evitar incendios.
- Tenga cuidado de no quemarse mientras o después de utilizar el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable de ningún aparato fijo

o móvil toque el quemador o los utensilios de cocina calientes.

- No cubra nunca el aparato con un paño o una lámina de protección para evitar sobrecalentamiento e incendios.
- Asegúrese de que el aparato esté suficientemente ventilado según estas instrucciones.
- Evite que caigan objetos de cualquier tamaño sobre el aparato.
- No deje los utensilios de cocina vacíos sobre los quemadores.
- No guarde nunca objetos inflamables (p. ej. aerosoles) en el espacio situado debajo de la placa de gas. Los cajones/armarios y su contenido deben ser termorresistentes.
- Precauciones en caso de avería: si detecta una avería, apague el aparato y desconéctelo.
- La reparación del aparato debe ser realizada por profesionales cualificados. No intente arreglar el aparato por su cuenta.
- Asegúrese siempre de que los utensilios de cocina están bien centrados sobre el quemador. El fondo de los utensilios de cocina debe cubrir lo más posible el quemador.
- Coloque siempre el utensilio de cocina sobre la parrilla, nunca sobre la tapa del quemador o directamente sobre el propio quemador.
- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, la

apertura de una ventana, o el aumento de la potencia de la campana extractora.

- Este aparato ha sido diseñado sólo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, para calentar habitaciones.
- Nunca sumerja las tapas de los quemadores ni las parrillas calientes en agua fría. El rápido enfriamiento puede dañar el esmalte.
- Utilice siempre utensilios de cocina adecuados.
- Se recomienda realizar la limpieza de las piezas del quemador con regularidad para garantizar un funcionamiento óptimo y seguro.
- Mantenga cualquier elemento textil como guantes o paños de cocina alejados de la llama del quemador.
- No utilice planchas o placas para hornear.
- El dispositivo sólo puede funcionar de forma eficiente si los componentes del quemador se han instalado de forma correcta, garantizando que los utensilios de cocina (sartenes, cazos, ollas...) puedan colocarse de forma estable.
- Las bandejas de aluminio o el papel de aluminio no son adecuados como utensilios de cocina. Tanto las tapas de los quemadores como las parrillas pueden sufrir daños.
- Nunca realice un flambeado bajo una campana extractora. Las llamas altas pueden provocar un incendio, incluso si la campana extractora está apagada.
- Cuando la placa se utilice por primera vez, notará un

cierto olor, no se preocupe, esto es normal y desaparecerá con el uso.

- El aparato no debe colocarse ni utilizarse en el exterior.
- No utilice el aparato a temperatura ambiente inferior a 5 °C.
- La distancia entre la sartén y una pared no resistente al calor siempre debe ser superior a un centímetro. En el caso de distancias menores, la alta temperatura puede provocar que la superficie de la pared se decolore o deforme.
- Los componentes del quemador están calientes durante e inmediatamente después de su uso. No los toque y evite el contacto con materiales no resistentes al calor.
- Nunca abra la carcasa del aparato.
- No utilice un limpiador a presión o a vapor para limpiar la placa.
- Nunca caliente latas cerradas. La acumulación de presión podría provocar una explosión.
- Si utiliza un protector de encimera, asegúrese de que sea adecuado.
-  ¡ADVERTENCIA! Cecotec no se responsabiliza de incidencias o daños producidos por un uso indebido fuera de las normas establecidas en este manual de instrucciones o por el incumplimiento de las instrucciones y advertencias de seguridad.
- Los posibles daños causados por una conexión incorrecta, un ajuste incorrecto o un uso incorrecto no

están cubiertos por la garantía.

- Cecotec no se hace responsable de cualquier daño, accidente, o incidencia que resulte del mal uso de este dispositivo. Es responsabilidad del usuario operar y mantener el dispositivo según las instrucciones y recomendaciones detalladas en este manual. El no seguir las instrucciones puede resultar en daños personales, materiales, o en la pérdida de la garantía del producto.
- Trabajamos constantemente en el desarrollo y la mejora de nuestros modelos y tipos de electrodomésticos. Por lo tanto, nos reservamos el derecho a realizar cambios en el diseño, el equipamiento y los accesorios de todos los modelos y tipos sin previo aviso.

Safety instructions

Please read these instructions carefully before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Risk of serious injury or death
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Risk of dangerous voltage
	FIRE	Warning: Risk of fire/flammable materials
	CAUTION	Risk of injury or damage to property
	IMPORTANT/NOTE	Correct system use

-   **WARNING:** The installation and connection of the appliance must be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.
- The appliance must be properly fitted and installed in a suitable and approved kitchen unit and worktop.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.
-  **WARNING:** The appliance and its accessible parts

may become hot during or after use. Be careful with the heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.

-   Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by Cecotec's Official Technical Support Service, or similarly qualified persons, to avoid any hazard.
- Do not use the appliance if the cord, plug (NOT INCLUDED) or housing is damaged or malfunctioning, if it is partially disassembled or if components are missing or damaged.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) are compatible with those of the appliance.
- The setting conditions for this appliance are indicated on the rating plate.
- This gas hob is not connected to any flue-gas evacuation system. It must be installed and connected in compliance with current installation regulations. Pay particular attention to the relevant ventilation requirements.
-   **WARNING:** During use, a gas hob emits heat, moisture, and flue gases into the room where it is installed. Make sure that the room is well ventilated, especially when the hob is in operation. Keep natural ventilation channels open or install a

mechanical-ventilation device (for example, an extractor hood).

- Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, e.g. opening a window, or increasing the extractor hood power.
- This appliance can be used by children aged 8 years and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- The appliance is not intended to operate by means of an external timer or a separate remote-control system.
-  **WARNING:** Unattended cooking on a greasy or oily gas hob can be dangerous and may result in a fire. NEVER attempt to extinguish fire with water. Switch off the appliance and cover the flames, e.g., with a fireproof lid or blanket.
-  **CAUTION:** The cooking process must be supervised. Continuously monitor cooking during operation.
-  **WARNING:** Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. The appliance could accidentally ignite or still be hot, which means that objects could

melt, heat up or catch fire.

-  **WARNING:** Only use the pan supports supplied with the appliance or indicated as suitable by Cecotec. The use of unsuitable pan supports can cause accidents.
- The appliance must not be installed behind a decorative door to avoid overheating.
- Do not modify the appliance in any way.
- The gas hob cannot be used as a support or work surface.
- The appliance must be earthed in accordance with local regulations.
- Do not place the appliance on top of a dishwasher or tumble dryer to avoid steam damage.
- Turn off the burners after use.
- Monitor the cooking of very fatty or oily foods to avoid fire.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure that no cable of any fixed or mobile appliance touches the burner or hot cookware.
- Never cover the appliance with a cloth or protective film to prevent overheating and fire.
- Make sure the appliance is sufficiently ventilated according to these instructions.
- Do not allow objects of any size to fall onto the appliance.
- Do not leave empty cookware on the burners.
- Never store flammable objects (e.g., aerosols) in the

space under the gas hob. Drawers/cabinets and their contents must be heat resistant.

- Precautions in the event of a fault: if you notice a fault, switch off and unplug the appliance.
- Repair of the appliance must be carried out by qualified professionals. Do not try to fix the appliance yourself.
- Always make sure that the cookware is well centred on the burner. The bottom of the cookware should cover the burner as much as possible.
- Always place the cookware on the pan support, never on the burner cap or directly on the burner itself.
- Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, e.g. opening a window, or increasing the extractor hood power.
- This appliance is designed for cooking only. It must not be used for other purposes, e.g. for heating rooms.
- Never immerse burner caps or pan supports in cold water. Fast cooling can damage the enamel.
- Always use suitable cookware.
- Regular cleaning of the burner parts is recommended to ensure optimum and safe operation.
- Keep any textiles such as gloves or tea towels away from the burner flame.
- Do not use baking griddles or trays.
- The appliance can only work efficiently if the burner components have been installed correctly, ensuring that cooking utensils (frying pans, pots, pans, among others) can be placed in a stable position.

- Aluminium trays or aluminium foil are not suitable as cooking utensils. Both burner caps and pan supports may be damaged.
- Never flambé under an extractor hood. High flames can cause a fire, even if the extractor hood is switched off.
- When the hob is used for the first time, you will notice some odour, do not worry, this is normal and will disappear with use.
- The appliance must not be placed or used outdoors.
- Do not use the appliance at room temperatures below 5 °C.
- The distance between the frying pan and a non-heat resistant wall should always be more than one centimetre. For shorter distances, the high temperature may cause the wall surface to discolour or warp.
- The burner components are hot during and immediately after use. Do not touch them and avoid contact with non-heat resistant materials.
- Never open the housing of the appliance.
- Do not use a pressure washer or steam cleaner to clean the hob.
- Never heat closed cans. Pressure build-up could cause an explosion.
- If you use a worktop protector, make sure it is suitable.
-  **WARNING!** Cecotec accepts no liability for incidents or damage caused by improper use outside the rules set out in this instruction manual, or by

non-compliance of these safety instructions and warnings.

- Possible damage produced by incorrect installation, setting or use is not covered by the warranty.
- Cecotec is not responsible for any damage, accident, or incident resulting from the misuse of this device. It is the responsibility of the user to operate and maintain the appliance according to the instructions and recommendations detailed in this manual. Failure to follow instructions may result in personal injury, property damage, or loss of product warranty.
- We are constantly working on the development and improvement of our appliance models and ranges. Therefore, we reserve the right to make changes to the design, equipment and accessories of all models and ranges without prior notice.

Instructions de sécurité

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

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessure grave ou de mort
	RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE	Risque de tension dangereuse
	INCENDIE	Avertissement ; Risque d'incendie / matériaux inflammables
	PRÉCAUTION	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT/NOTE	Utilisation correcte du système

-   **AVERTISSEMENT** : L'installation et la connexion de l'appareil doivent être réalisées par des spécialistes autorisés. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de connexion.
- L'appareil doit être correctement équipé et installé dans un meuble de cuisine et un plan de travail appropriés et approuvés.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars,

restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.

-  **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds pendant ou après leur utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.
-   Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec ou par des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche (non incluse) ou la structure sont endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, s'il est partiellement démonté ou si des composants sont manquants ou endommagés.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (type et pression de gaz) sont compatibles avec celles de l'appareil.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.
- Cette plaque de cuisson à gaz n'est pas raccordée à un système d'évacuation des gaz de combustion. Elle doit être installée et raccordée conformément aux réglementations en vigueur en matière d'installation. Faites particulièrement attention aux exigences en

matière de ventilation.

-   **AVERTISSEMENT** : L'utilisation d'une plaque de cuisson à gaz entraîne l'émission de chaleur, d'humidité et de gaz combustibles dans la pièce où elle est installée. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement. Laissez les canaux de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (par exemple, une hotte aspirante).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance de la hotte aspirante.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
-  **AVERTISSEMENT** : Cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson à gaz grasse ou huileuse peut

être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, vous devez éteindre l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

-  **AVERTISSEMENT** : Le processus de cuisson doit être contrôlé. Un processus de cuisson doit être surveillé en permanence.
-  **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie. Ne placez pas d'objets sur la plaque. L'appareil peut s'enflammer accidentellement ou rester chaud, ce qui signifie que des objets peuvent fondre, s'échauffer ou s'enflammer.
-  **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les grilles fournies avec l'appareil ou indiquées comme appropriées par Cecotec. L'utilisation de grilles inappropriées peut provoquer des dommages.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- Ne modifiez pas l'appareil de quelque manière que ce soit.
- La plaque de cuisson à gaz ne peut pas être utilisée comme support ou comme plan de travail.
- L'appareil doit être mis à la terre conformément aux réglementations locales.
- Ne placez pas l'appareil sur un lave-vaisselle ou un sèche-linge pour éviter tout dommage causé par la vapeur.
- Éteignez les brûleurs après utilisation.
- Surveillez la cuisson des aliments très gras ou huileux

pour éviter les incendies.

- Veillez à ne pas vous brûler pendant ou après l'utilisation de l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucun câble d'un appareil fixe ou mobile ne touche le brûleur ou l'ustensile de cuisson chaud.
- Ne recouvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'un film de protection pour éviter toute surchauffe et incendie.
- Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé conformément à ces instructions.
- Évitez de laisser tomber des objets de toute taille sur la plaque.
- Ne laissez pas d'ustensiles de cuisson vides sur les brûleurs.
- Ne stockez jamais d'objets inflammables (comme des aérosols) dans l'espace situé sous la plaque de cuisson à gaz. Les tiroirs/meubles et leur contenu doivent être résistants à la chaleur.
- Précautions à prendre en cas de défaut : si vous détectez un défaut, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- La réparation de l'appareil doit être effectuée par des professionnels qualifiés. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Veillez toujours à ce que l'ustensile de cuisson soit bien centré sur le brûleur. La partie inférieure de l'ustensile de cuisson doit couvrir la plus grande partie possible du brûleur.
- Placez toujours les ustensiles de cuisson sur la grille, jamais sur le chapeau du brûleur ou directement sur le

brûleur.

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

si la hotte aspirante est éteinte.

- Lors de la première utilisation de la plaque de cuisson, vous remarquerez une certaine odeur, ne vous inquiétez pas, cela est normal et disparaîtra à l'usage.
- L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil à des températures ambiantes inférieures à 5 °C.
- La distance entre un ustensile de cuisson et un mur non résistant à la chaleur doit toujours être supérieure à un centimètre. Si la distance est plus courte, la température élevée peut entraîner une décoloration ou une déformation de la surface du mur.
- Les composants du brûleur sont chauds pendant et immédiatement après l'utilisation. Ne les touchez pas et évitez tout contact avec des matériaux non résistants à la chaleur.
- N'ouvrez jamais le boîtier.
- N'utilisez pas de nettoyeur à pression ou de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.
- Ne faites jamais chauffer des boîtes de conserve fermées. L'accumulation de pression peut provoquer une explosion.
- Si vous utilisez un protecteur de plan de travail, assurez-vous qu'il est adapté.
-  **AVERTISSEMENT !** Cecotec décline toute responsabilité en cas d'incidents dus à une utilisation non conforme aux règles énoncées dans le présent manuel d'utilisation ou par le non-respect des consignes de sécurité et des avertissements.

- Les dommages causés par une connexion incorrecte, un mauvais réglage ou une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- Cecotec n'est pas responsable des dommages, accidents ou incidents résultant d'une mauvaise utilisation de cet appareil. L'utilisateur est responsable de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil conformément aux instructions et recommandations détaillées dans le présent manuel. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures, des dommages matériels ou la perte de la garantie de l'appareil.
- Nous travaillons en permanence au développement et à l'amélioration de nos modèles et types d'appareils électroménagers. Nous nous réservons donc le droit d'apporter des modifications à la conception, à l'équipement et aux accessoires de tous les modèles et types sans préavis.

Sicherheitshinweise

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

Sym bol	Kerl	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr schwerer Verletzungen oder des Todes
	GEFAHR EINES ELEKTROSCHLAGS	Gefahr gefährlicher Spannung
	FEUER	Warnung; Brandgefahr/Entzündbarkeit von Stoffen
	VORSICHT	Gefahr von Verletzungen oder Sachschäden
	WICHTIGER HINWEIS	Ordnungsgemäße Verwendung des Systems

-   **WARNUNG:** Installation und Anschluss des Geräts dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder Anschluss entstehen.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß ausgestattet und in einem geeigneten und zugelassenen Küchenschrank und auf einer geeigneten Arbeitsfläche installiert sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch

bestimmt und eignet sich nicht für den Einsatz in Bars, Restaurants, landwirtschaftlichen Betrieben, Hotels, Motels und Büros.

-  **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile können während oder nach dem Gebrauch heiß werden. Vermeiden Sie die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter ständiger Aufsicht benutzt werden.
-   Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Beschädigungen. Ist das Kabel beschädigt, muss es von einem autorisierten Cecotec-Servicetechniker oder einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Kabel, der Stecker (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN) oder das Gehäuse beschädigt sind oder nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenn es teilweise zerlegt ist oder wenn Komponenten fehlen oder beschädigt sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor der Installation muss sichergestellt werden, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und -druck) mit denen des Geräts kompatibel sind.
- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Dieses Gaskochfeld ist nicht an eine Abgasabführungsanlage angeschlossen. Es muss

gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Beachten Sie insbesondere die entsprechenden Belüftungsanforderungen.

-   **WARNUNG:** Beim Betrieb eines Gaskochfelds werden Wärme, Feuchtigkeit und brennbare Gase in den Raum freigesetzt. Sorgen Sie für gute Belüftung, insbesondere während des Betriebs des Kochfelds. Halten Sie natürliche Lüftungsöffnungen frei oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungsgerät (z. B. eine Dunstabzugshaube).
- Bei intensiver und längerer Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, beispielsweise durch Öffnen eines Fensters oder Erhöhen der Leistung des Abluftventilators.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie angemessen beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernsteuerungssystems vorgesehen.

-  **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl auf einem Gasherd kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen; ziehen Sie stattdessen den Netzstecker und decken Sie die Flammen beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
-  **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Der Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
-  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen. Das Gerät könnte sich versehentlich entzünden oder noch heiß sein, wodurch Gegenstände schmelzen, überhitzen oder Feuer fangen könnten.
-  **WARNUNG:** Verwenden Sie ausschließlich die mit dem Gerät gelieferten oder von Cecotec als geeignet gekennzeichneten Grillroste. Die Verwendung ungeeigneter Grillroste kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät sollte nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät darf in keiner Weise verändert werden.
- Das Gaskochfeld darf nicht als Ablage oder Arbeitsfläche benutzt werden.
- Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Geschirrspüler

oder Wäschetrockner, um Dampfschäden zu vermeiden.

- Schalten Sie die Brenner nach Gebrauch aus.
- Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen oder öligen Speisen ist besondere Vorsicht geboten, um Brände zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, sich während und nach der Benutzung des Geräts nicht zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass keine Kabel von fest installierten oder mobilen Geräten die heiße Herdplatte oder das Kochgeschirr berühren.
- Das Gerät darf niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie abgedeckt werden, um Überhitzung und Brände zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dieser Anleitung ausreichend belüftet ist.
- Verhindern Sie, dass Gegenstände jeglicher Größe auf das Gerät fallen.
- Lassen Sie keine leeren Kochutensilien auf den Herdplatten stehen.
- Lagern Sie niemals brennbare Gegenstände (z. B. Sprays) unter dem Gaskochfeld. Schubladen/Schränke und deren Inhalt müssen hitzebeständig sein.
- Vorsichtsmaßnahmen im Falle einer Störung: Sollten Sie eine Störung feststellen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Gerät muss von qualifizierten Fachleuten repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

- Achten Sie stets darauf, dass das Kochgeschirr mittig über der Kochplatte steht. Der Boden des Kochgeschirrs sollte die Kochplatte möglichst vollständig bedecken.
- Das Kochgeschirr sollte immer auf dem Grillrost platziert werden, niemals auf dem Brennerdeckel oder direkt auf dem Brenner selbst.
- Bei intensiver und längerer Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, beispielsweise durch Öffnen eines Fensters oder Erhöhen der Leistung des Abluftventilators.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke, wie z. B. zum Beheizen von Räumen, verwendet werden.
- Heiße Brennerkappen oder -roste dürfen niemals in kaltes Wasser getaucht werden. Schnelles Abkühlen kann die Emaille beschädigen.
- Verwenden Sie stets geeignete Küchenutensilien.
- Es wird empfohlen, die Brennerteile regelmäßig zu reinigen, um einen optimalen und sicheren Betrieb zu gewährleisten.
- Halten Sie Textilien wie Handschuhe oder Küchentücher von der Flamme des Brenners fern.
- Verwenden Sie keine Bügeleisen oder Backbleche.
- Das Gerät kann nur dann effizient funktionieren, wenn die Brennerkomponenten korrekt installiert sind und die Kochutensilien (Pfannen, Töpfe, Pfannen usw.) stabil platziert werden können.
- Aluminiumschalen oder Alufolie sind als

Kochutensilien ungeeignet. Sowohl Brennerkappen als auch Roste können beschädigt werden.

- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Hohe Flammen können einen Brand verursachen, selbst wenn die Dunstabzugshaube ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie den Teller zum ersten Mal benutzen, werden Sie einen gewissen Geruch bemerken. Keine Sorge, das ist normal und verschwindet mit der Zeit.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt oder verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht bei Raumtemperaturen unter 5°C verwendet werden.
- Der Abstand zwischen der Pfanne und einer nicht hitzebeständigen Wand sollte stets größer als ein Zentimeter sein. Ist der Abstand geringer, kann die hohe Temperatur zu Verfärbungen oder Verformungen der Wandoberfläche führen.
- Die Brennerkomponenten sind während und unmittelbar nach dem Gebrauch heiß. Berühren Sie diese nicht und vermeiden Sie den Kontakt mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Öffnen Sie niemals das Gerätegehäuse.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Tellers keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.
- Dosen niemals heißversiegeln. Der entstehende Druck könnte eine Explosion verursachen.
- Wenn Sie einen Arbeitsplattenschutz verwenden, vergewissern Sie sich, dass er geeignet ist.

-  **WARNUNG!** Cecotec übernimmt keine Haftung für Vorfälle oder Schäden, die durch Missbrauch außerhalb der in dieser Bedienungsanleitung festgelegten Regeln oder durch Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.
- Schäden, die durch fehlerhaften Anschluss, falsche Einstellung oder unsachgemäße Verwendung entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Cecotec übernimmt keine Haftung für Schäden, Unfälle oder Zwischenfälle, die durch unsachgemäße Verwendung dieses Geräts entstehen. Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät gemäß den Anweisungen und Empfehlungen in dieser Bedienungsanleitung zu bedienen und zu warten. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Personenschäden, Sachschäden oder zum Erlöschen der Produktgarantie führen.
- Wir arbeiten kontinuierlich an der Weiterentwicklung und Verbesserung unserer Gerätemodelle und -typen. Daher behalten wir uns das Recht vor, Änderungen an Design, Ausstattung und Zubehör aller Modelle und Typen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

Istruzioni di sicurezza

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

Icona	Tipo	Significato
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA	Rischio di tensione pericolosa
	INCENDIO	Attenzione: rischio di incendio/materiali infiammabili
	PRECAUZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE/NOTA BENE	Uso corretto del sistema

-   **AVVERTENZA:** L'installazione e il collegamento dell'apparecchio devono essere eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore non si fa responsabile di eventuali danni derivanti da errori d'installazione o collegamento.
- L'apparecchio deve essere ben installato in un mobile da cucina e un piano di lavoro da cucina adatto e omologato.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.

-  **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante o dopo l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti per evitare bruciature. I bambini al di sotto degli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec o da personale qualificato per evitare qualsiasi pericolo.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina (NON INCLUSA) o il telaio sono danneggiati o malfunzionanti, se è parzialmente smontata o se i componenti sono mancanti o danneggiati.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Prima dell'installazione, accertarsi che le condizioni di distribuzione locali (tipo e pressione del gas) siano compatibili con quelle dell'apparecchio.
- Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono indicate sulla targhetta.
- Questo piano cottura a gas non è collegato ad alcun sistema di evacuazione dei gas di scarico.
L'installazione e il collegamento devono essere effettuati in conformità alle norme di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti di ventilazione.

-   **AVVERTENZA:** L'uso di un piano cottura a gas comporta l'emissione di calore, umidità e gas combustibili nell'ambiente d'installazione. Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata, soprattutto quando il piano cottura è in funzione. Mantenere aperti i canali di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (ad esempio, una cappa aspirante).
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra o aumentando la potenza della cappa.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Questo apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
-  **AVVERTENZA:** La cottura incustodita su un piano cottura a gas sporco di grasso od olio è pericolosa e potrebbe provocare un incendio. Non versare MAI acqua sull'apparecchio per spegnere il fuoco. Invece,

spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con, p. es., una coperta antincendio o un telo antincendio.

-  PRECAUZIONE: Sorvegliare sempre la cottura. Sorvegliare in modo costante il processo di cottura.
-  AVVERTENZA: Rischio d'incendio: non collocare oggetti sulla superficie del piano cottura. Il dispositivo potrebbe accidentalmente incendiarsi o essere ancora caldo, il che significa che gli oggetti potrebbero fondersi, riscaldarsi o prendere fuoco.
-  AVVERTENZA: Utilizzare solo le griglie fornite con l'apparecchio o indicate come idonee da Cecotec. L'uso di griglie inadeguate può causare incidenti.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi.
- Non modificare l'apparecchio in nessun modo.
- Il piano cottura a gas non può essere utilizzato come superficie d'appoggio.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra secondo le norme locali.
- Non collocare l'apparecchio sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice per evitare danni da vapore.
- Spegnere i fuochi del piano cottura dopo l'uso.
- Fare attenzione alla cottura di cibi molto grassi od oleosi per evitare incendi.
- Fare attenzione a non scottarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo di apparecchi fissi o mobili tocchi un bruciatore o utensili di cottura (pentole,

padelle, ecc.) caldi.

- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o una pellicola protettiva per evitare il surriscaldamento e incendi.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato secondo le presenti istruzioni.
- Evitare che oggetti di qualsiasi dimensione cadano sull'apparecchio.
- Non lasciare utensili di cottura vuoti sui bruciatori.
- Non conservare mai oggetti infiammabili (p. es. aerosol) nello spazio sottostante del piano cottura a gas. I cassetti/armadi e il loro contenuto devono essere termoresistenti.
- Precauzioni in caso di guasto: se si rileva un guasto, spegnere l'apparecchio e scollegare l'alimentazione.
- La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata da professionisti qualificati. Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Assicurarsi sempre che gli utensili di cottura siano collocati bene al centro sui fornelli. Il fondo degli utensili di cottura deve coprire il più possibile il fornello.
- Posizionare sempre le pentole sulla griglia, mai sulla copertura del fuoco o direttamente sul fuoco stesso.
- Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra o aumentando la potenza della cappa.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per

cucinare. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldare gli ambienti.

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

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

garanzia del prodotto.

- Lavoriamo costantemente allo sviluppo e al miglioramento dei nostri modelli e tipi di elettrodomestici. Ci riserviamo pertanto il diritto di apportare modifiche al design, alla dotazione e agli accessori di tutti i modelli e tipi senza preavviso.

Instruções de segurança

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

Ícone	Tipo	Significado
	ADVERTÊNCIA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Advertência; Risco de incêndio/materiais inflamáveis
	ATENÇÃO	Risco de ferimentos ou danos à bens
	IMPORTANTE/NOTA	Utilização correcta do sistema

-   ADVERTÊNCIA: A instalação e ligação do aparelho tem de ser efetuada por pessoal qualificado. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.
- O aparelho deve ser devidamente equipado e instalado numa unidade de cozinha e bancada adequada e homologada.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes

acessíveis podem aquecer durante ou após a utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.

-   Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec ou por pessoal qualificado, a fim de evitar qualquer perigo.
- Não utilize o aparelho se o cabo, a ficha (NÃO INCLUÍDA) ou a estrutura apresentarem danos ou não funcionarem corretamente, se estiver parcialmente desmontado ou se tiverem sido perdidos ou danificados componentes.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Antes da instalação, certifique-se de que as licenças de distribuição local (tipo de gás e pressão) são compatíveis com as do aparelho.
- As condições de regulação para este aparelho são indicadas na placa de classificação.
- Esta placa a gás não está ligada a nenhum sistema de evacuação de gás de combustão. Deve ser instalado e ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Preste especial atenção aos requisitos de ventilação relevantes.
-   ADVERTÊNCIA: A utilização de uma placa a gás leva à emissão de calor, humidade e gases

combustíveis para a sala em que está instalada. Assegure que a sala está bem ventilada, especialmente quando a placa está em funcionamento. Mantenha os condutos de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (por exemplo, um exaustor).

- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou o aumento da potência do exaustor.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
-  **ADVERTÊNCIA:** Cozinhar sem vigilância sobre uma placa com gordura ou azeite pode ser perigoso e pode causar incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, deve desligar o aparelho e cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.

-  **ATENÇÃO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura tem de ser continuamente supervisionado.
-  **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio. Não coloque objetos sobre as zonas de cozedura. O aparelho pode incendiar-se acidentalmente ou estar ainda quente, o que significa que os objectos podem derreter, aquecer ou incendiar-se.
-  **ADVERTÊNCIA:** Utilize apenas os grelhadores fornecidos com o aparelho ou indicados como adequados pela Cecotec. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Não modifique o aparelho de modo algum.
- A placa a gás não pode ser utilizada como superfície de suporte ou de trabalho.
- O aparelho deve ser ligado à terra em conformidade com os regulamentos locais.
- Não coloque o aparelho acima de um secador de roupa ou máquina de lavar louça para evitar que o vapor o danifique.
- Apague os queimadores após utilização.
- Vigie a cozedura de alimentos muito gordurosos ou oleosos para evitar incêndios.
- Tenha cuidado para não se queimar enquanto ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo de qualquer

aparelho fixo ou móvel toque no queimador ou nos utensílios de cozinha quentes.

- Nunca cubra o aparelho com um pano ou película protetora para evitar sobreaquecimento e incêndios.
- Certifique-se de que o aparelho tem ventilação suficiente de acordo com estas instruções.
- Evite que objetos de qualquer tamanho caiam sobre o aparelho.
- Não deixe os utensílios de cozinha vazios sobre o queimador.
- Não armazene nunca objetos inflamáveis (ex. aerossóis) na gaveta que esteja debaixo da placa de indução. As gavetas e o seu conteúdo têm de ser termorresistentes.
- Precauções em caso de falha: se detetar uma falha, desligue o aparelho e desligue a fonte de alimentação.
- O aparelho tem de ser reparado por profissionais qualificados. Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Certifique-se sempre que os utensílios de cozinha estão bem centrados no queimador. A parte inferior dos utensílios de cozinha deve cobrir o queimador o máximo possível.
- Coloque sempre os utensílios de cozinha no grelhador, nunca na tampa do queimador ou diretamente sobre o próprio queimador.
- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou o aumento da potência do

exaustor.

- Este aparelho foi concebido exclusivamente para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, para aquecer divisões.
- Nunca mergulhe as tampas dos queimadores ou os grelhadores quentes em água fria. O arrefecimento rápido pode danificar o esmalte.
- Utilize sempre utensílios de cozinha adequados.
- Recomenda-se a limpeza regular das peças do queimador para garantir um funcionamento ótimo e seguro.
- Mantenha os têxteis, como luvas ou panos de cozinha, afastados da chama do queimador.
- Não utilize grelhas ou placas de cozedura.
- O aparelho só pode funcionar eficazmente se os componentes do queimador estiverem corretamente instalados, o que assegura que os utensílios de cozinha (frigideiras, tachos, panelas...) possam ser colocados numa posição estável.
- Os tabuleiros de alumínio ou a folha de alumínio não são adequados como utensílios de cozinha. As tampas dos queimadores e os grelhadores podem ficar danificados.
- Nunca flambar sob um exaustor. As chamas altas podem provocar um incêndio, mesmo que o exaustor esteja desligado.
- Quando a placa for utilizada pela primeira vez, notará um certo odor. Não se preocupe, é normal e desaparecerá com o uso.

- O aparelho não deve ser colocado ou utilizado no exterior.
- Não utilize o aparelho a uma temperatura ambiente inferior a 5°C.
- A distância entre a frigideira e uma parede não resistente ao calor deve ser sempre superior a um centímetro. Em distâncias mais curtas, a temperatura elevada pode provocar a descoloração ou a deformação da superfície da parede.
- Os componentes do queimador estão quentes durante e imediatamente após a utilização. Não os toque e evite o contacto com materiais não resistentes ao calor.
- Não abra a tampa do aparelho.
- Não utilize uma máquina de lavar a pressão ou um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Nunca aqueça latas fechadas. A acumulação de pressão pode provocar uma explosão.
- Se utilizar um protetor de bancada, certifique-se de que é adequado.
-  **ATENÇÃO!** A Cecotec não se responsabiliza por incidentes ou danos causados por uma utilização incorrecta, fora das regras estabelecidas neste manual de instruções, ou pelo não cumprimento das instruções e avisos de segurança.
- Eventuais danos causados por uma ligação incorrecta, um ajuste incorreto ou uma utilização incorrecta não estão cobertos pela garantia.
- A Cecotec não é responsável por qualquer dano,

acidente ou incidente resultante da utilização incorrecta deste dispositivo. É da responsabilidade do utilizador operar e manter o dispositivo de acordo com as instruções e recomendações detalhadas neste manual. O não cumprimento das instruções pode resultar em ferimentos pessoais, danos materiais ou perda da garantia do produto.

- Estamos constantemente a trabalhar no desenvolvimento e melhoria dos nossos modelos e tipos de electrodomésticos. Por conseguinte, reservamo-nos o direito de efetuar alterações na conceção, no equipamento e nos acessórios de todos os modelos e tipos sem aviso prévio.

Veiligheidsinstructies

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of voor nieuwe gebruikers.

Icon	Jongen	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig letsel of overlijden
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico op gevaarlijke spanning
	VUUR	Waarschuwing; brandgevaar/brandbare materialen
	VOORZICHTIGHEID	Risico op letsel of materiële schade
	BELANGRIJK/OPMERKING	Correct gebruik van het systeem

-   **WAARSCHUWING:** De installatie en aansluiting van het apparaat moeten worden uitgevoerd door erkende specialisten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door onjuiste installatie of aansluiting.
- Het apparaat moet correct gemonteerd en geïnstalleerd zijn in een geschikte en goedgekeurde keukenkast en op een goedgekeurd aanrechtblad.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor

huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.

-  **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen tijdens of na gebruik heet worden. Vermijd contact met de verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden, tenzij onder constant toezicht.
-   Controleer het netsnoer regelmatig op zichtbare beschadigingen. Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een geautoriseerde Cecotec-servicemonteur of gelijkwaardig gekwalificeerd personeel om mogelijke gevaren te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet als de kabel, stekker (NIET INBEGREPEN) of het frame beschadigd is of niet goed functioneert, als het gedeeltelijk is gedemonteerd of als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Controleer vóór de installatie of de lokale distributieomstandigheden (type en druk van het gas) compatibel zijn met die van het apparaat.
- De instelvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- Deze gaskookplaat is niet aangesloten op een rookgasafvoersysteem. De installatie en aansluiting moeten conform de geldende installatievoorschriften

plaatsvinden. Besteed daarbij bijzondere aandacht aan de relevante ventilatie-eisen.

-   **WAARSCHUWING:** Het gebruik van een gaskookplaat brengt warmte, vocht en brandbare gassen in de ruimte waar deze is geïnstalleerd. Zorg voor goede ventilatie, vooral wanneer de kookplaat in gebruik is. Houd natuurlijke ventilatiekanalen open of installeer een mechanisch afzuigsysteem (bijv. een afzuigkap).
- Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of het vermogen van de afzuigventilator te verhogen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale beperking, of die onvoldoende ervaring en kennis hebben, mits zij onder passend toezicht staan of een training hebben gevolgd over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
-  **WAARSCHUWING:** Koken zonder toezicht op een gasfornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand met water te

blussen; trek in plaats daarvan de stekker uit het stopcontact en bedek de vlammen bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.

-  LET OP: Het kookproces moet onder toezicht staan. Het kookproces moet continu worden gecontroleerd.
-  WAARSCHUWING: Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. Het apparaat kan per ongeluk vlam vatten of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, oververhitten of vlam vatten.
-  WAARSCHUWING: Gebruik uitsluitend de roosters die bij het apparaat zijn geleverd of die door Cecotec als geschikt zijn aangegeven. Het gebruik van ongeschikte roosters kan ongelukken veroorzaken.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst om oververhitting te voorkomen.
- Wijzig het apparaat op geen enkele manier.
- De gaskookplaat mag niet als steun of werkblad worden gebruikt.
- Het apparaat moet conform de plaatselijke voorschriften geaard worden.
- Plaats het apparaat niet bovenop een vaatwasser of droger om schade door stoom te voorkomen.
- Zet de branders na gebruik uit.
- Houd het koken van zeer vette of olieachtige gerechten goed in de gaten om brand te voorkomen.
- Pas op dat u zich niet brandt tijdens of na het gebruik

van het apparaat.

- Zorg ervoor dat geen kabels van vaste of verplaatsbare apparaten de hete brander of het kookgerei raken.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of beschermfolie om oververhitting en brand te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat voldoende geventileerd wordt volgens deze instructies.
- Voorkom dat voorwerpen van welke grootte dan ook op het apparaat vallen.
- Laat geen lege kookgerei op de branders staan.
- Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de ruimte onder de gaskookplaat. Laden/kastjes en de inhoud ervan moeten hittebestendig zijn.
- Voorzorgsmaatregelen bij een storing: Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als u een storing constateert.
- Het apparaat moet worden gerepareerd door gekwalificeerde professionals. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.
- Zorg er altijd voor dat het kookgerei goed gecentreerd boven de brander staat. De onderkant van het kookgerei moet zoveel mogelijk van de brander bedekken.
- Plaats het kookgerei altijd op de grill, nooit op de deksel van de brander of direct op de brander zelf.
- Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan

extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of het vermogen van de afzuigventilator te verhogen.

- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen om te koken. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, zoals het verwarmen van ruimtes.
- Dompel hete branderkappen of roosters nooit onder in koud water. Snelle afkoeling kan het emaille beschadigen.
- Gebruik altijd het juiste keukengerei.
- Het wordt aanbevolen de branderonderdelen regelmatig schoon te maken om een optimale en veilige werking te garanderen.
- Houd textielartikelen zoals handschoenen of keukendoeken uit de buurt van de brandervlam.
- Gebruik geen strijkijzers of bakplaten.
- Het apparaat kan alleen efficiënt functioneren als de branderonderdelen correct zijn geïnstalleerd, zodat het kookgerei (pannen, steelpannen, potten, enz.) stabiel kan worden geplaatst.
- Aluminium bakjes of aluminiumfolie zijn niet geschikt als kookgerei. Zowel de branderdoppen als de roosters kunnen beschadigd raken.
- Vlam nooit onder een afzuigkap. Hoge vlammen kunnen brand veroorzaken, zelfs als de afzuigkap uitgeschakeld is.
- Bij het eerste gebruik van de plaat zult u een bepaalde geur waarnemen. Maak u geen zorgen, dit is normaal en zal na verloop van tijd verdwijnen.

- Het apparaat mag niet buitenshuis worden geplaatst of gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet bij een kamertemperatuur lager dan 5°C.
- De afstand tussen de pan en een niet-hittebestendige muur moet altijd groter zijn dan één centimeter. Als de afstand kleiner is, kan de hoge temperatuur ervoor zorgen dat het muuroppervlak verkleurt of kromtrekt.
- De onderdelen van de brander zijn heet tijdens en direct na gebruik. Raak ze niet aan en vermijd contact met niet-hittebestendige materialen.
- Open de behuizing van het apparaat nooit.
- Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger om het bord schoon te maken.
- Verwarm nooit luchtdicht afgesloten blikken. De opgebouwde druk kan een explosie veroorzaken.
- Als u een aanrechtbladbeschermer gebruikt, zorg er dan voor dat deze geschikt is.
-  **WAARSCHUWING!** Cecotec is niet aansprakelijk voor incidenten of schade veroorzaakt door misbruik dat afwijkt van de regels in deze handleiding of door het niet naleven van de veiligheidsinstructies en waarschuwingen.
- Schade veroorzaakt door onjuiste aansluiting, verkeerde afstelling of oneigenlijk gebruik valt niet onder de garantie.
- Cecotec is niet aansprakelijk voor schade, ongevallen of incidenten die voortvloeien uit verkeerd gebruik van dit apparaat. Het is de verantwoordelijkheid van de

gebruiker om het apparaat te bedienen en te onderhouden volgens de instructies en aanbevelingen in deze handleiding. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot persoonlijk letsel, materiële schade of het vervallen van de productgarantie.

- We werken voortdurend aan de ontwikkeling en verbetering van onze apparatenmodellen en -typen. Daarom behouden we ons het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen in het ontwerp, de uitrusting en de accessoires van alle modellen en typen.

Instrukcje bezpieczeństwa

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

Ikona	Facet	Oznaczający
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko niebezpiecznego napięcia
	OGIEŃ	Ostrzeżenie: Ryzyko pożaru/materiałów łatwopalnych
	OSTROŻNOŚĆ	Ryzyko obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE/UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

-   OSTRZEŻENIE: Montaż i podłączenie urządzenia muszą być wykonywane przez autoryzowanych specjalistów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu lub podłączenia.
- Urządzenie musi być prawidłowo wyposażone i zainstalowane w odpowiedniej i zatwierdzonej szafce kuchennej i blacie roboczym.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku

domowego i nie nadaje się do stosowania w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.

-  **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i dostępne części mogą się nagrzewać w trakcie lub po użyciu. Unikać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny przebywać w bezpiecznej odległości, chyba że są pod stałym nadzorem.
-   Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowanego technika serwisu Cecotec lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć potencjalnych zagrożeń.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel, wtyczka (NIE DOŁĄCZONO) lub rama są uszkodzone lub nie działają prawidłowo, jeśli urządzenie jest częściowo rozebrane lub jeśli brakuje jakichkolwiek elementów lub są one uszkodzone.
- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) odpowiadają warunkom panującym w urządzeniu.
- Warunki regulacji urządzenia podane są na tabliczce znamionowej.
- Ta płyta gazowa nie jest podłączona do żadnego systemu odprowadzania spalin. Musi zostać zainstalowana i podłączona zgodnie z obowiązującymi

przepisami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

-   OSTRZEŻENIE: Używanie płyty gazowej powoduje uwalnianie ciepła, wilgoci i gazów palnych do pomieszczenia, w którym jest zainstalowana. Należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia, zwłaszcza podczas użytkowania płyty. Należy zapewnić otwarte kanały wentylacji naturalnej lub zainstalować urządzenie wentylacji mechanicznej (np. wentylator wyciągowy).
- Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna lub zwiększenia mocy wentylatora wyciągowego.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniego nadzoru lub przeszkolenia w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumienia związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenia tego nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
-  OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie

gazowej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; zamiast tego odłącz urządzenie od zasilania i przykryj płomienie, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

-  **UWAGA:** Proces gotowania musi odbywać się pod nadzorem. Proces gotowania musi być stale monitorowany.
-  **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie umieszczaj przedmiotów na powierzchniach grzewczych. Urządzenie może się przypadkowo zapalić lub nadal być gorące, co oznacza, że przedmioty mogą się stopić, przegrzać lub zapalić.
-  **OSTRZEŻENIE:** Używaj wyłącznie grilli dołączonych do urządzenia lub oznaczonych jako odpowiednie przez firmę Cecotec. Użycie nieodpowiednich grilli może spowodować wypadek.
- Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- Nie modyfikuj urządzenia w żaden sposób.
- Kuchenki gazowej nie można używać jako podpórki ani powierzchni roboczej.
- Urządzenie musi zostać uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych parą, nie należy umieszczać urządzenia na zmywarce ani suszarce.
- Po użyciu wyłącz palniki.

- Aby uniknąć pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas przygotowywania tłustych lub oleistych potraw.
- Zachowaj ostrożność, aby nie poparzyć się w trakcie lub po użyciu urządzenia.
- Upewnij się, że żaden kabel od urządzenia stacjonarnego lub przenośnego nie styka się z gorącym palnikiem lub naczyniem kuchennym.
- Aby uniknąć przegrzania i pożaru, nigdy nie przykrywaj urządzenia materiałem ani folią ochronną.
- Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane, zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie dopuść, aby na urządzenie spadły przedmioty jakiegokolwiek rozmiaru.
- Nie pozostawiaj pustych naczyń kuchennych na palnikach.
- Nigdy nie przechowuj przedmiotów łatwopalnych (np. aerozoli) w przestrzeni pod płytą gazową. Szuflady/szafki i ich zawartość muszą być odporne na ciepło.
- Środki ostrożności w przypadku awarii: W przypadku stwierdzenia awarii wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Naprawę urządzenia należy zlecić wykwalifikowanym specjalistom. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że naczynie jest prawidłowo wyśrodkowane nad palnikiem. Dno naczynia powinno zakrywać jak największą część palnika.

- Zawsze kładź naczynie do gotowania na grillu, nigdy na pokrywie palnika lub bezpośrednio na palniku.
- Intensywne i długotrwałe użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. otwarcia okna lub zwiększenia mocy wentylatora wyciągowego.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczeń.
- Nigdy nie zanurzaj gorących nakładek palników ani rusztów w zimnej wodzie. Szybkie schłodzenie może uszkodzić emalię.
- Zawsze używaj odpowiednich przyborów kuchennych.
- Aby zapewnić optymalną i bezpieczną pracę urządzenia, zaleca się regularne czyszczenie części palnika.
- Trzymaj wszelkie tekstylne przedmioty, takie jak rękawiczki lub ściereczki kuchenne, z dala od płomienia palnika.
- Nie używaj żelazek ani blach do pieczenia.
- Urządzenie może działać wydajnie tylko wtedy, gdy elementy palnika zostaną prawidłowo zamontowane, co umożliwi stabilne ustawienie naczyń kuchennych (patelni, rondli, garnków itp.).
- Tacki aluminiowe i folia aluminiowa nie nadają się jako naczynia kuchenne. Zarówno nakładki na palniki, jak i ruszty mogą ulec uszkodzeniu.
- Nigdy nie flambiruj pod okapem. Wysokie płomienie mogą spowodować pożar, nawet jeśli okap jest wyłączony.

- Kiedy użyjesz płytki po raz pierwszy, poczujesz specyficzny zapach. Nie martw się, to normalne i zniknie z czasem.
- Urządzenia nie należy umieszczać ani używać na zewnątrz.
- Nie używaj urządzenia w temperaturze pokojowej poniżej 5°C.
- Odległość między patelnią a ścianą nieodporną na wysoką temperaturę powinna zawsze być większa niż jeden centymetr. Jeśli odległość jest mniejsza, wysoka temperatura może spowodować odbarwienie lub odkształcenie powierzchni ścianki.
- Elementy palnika są gorące w trakcie i bezpośrednio po użyciu. Nie należy ich dotykać i unikać kontaktu z materiałami nieodpornymi na działanie wysokiej temperatury.
- Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia.
- Do czyszczenia płyty nie należy używać myjki ciśnieniowej ani parownicy.
- Nigdy nie podgrzewaj puszek. Wzrost ciśnienia może spowodować eksplozję.
- Jeśli używasz ochroniacza blatu, upewnij się, że jest on odpowiedni.
-  **OSTRZEŻENIE!** Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia lub szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem niezgodnym z zasadami określonymi w niniejszej instrukcji obsługi lub nieprzestrzeganiem instrukcji bezpieczeństwa i ostrzeżeń.

- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprawidłowego podłączenia, nieprawidłowej regulacji lub niewłaściwego użytkowania.
- Firma Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia, wypadki lub incydenty wynikające z niewłaściwego użytkowania tego urządzenia. Użytkownik jest odpowiedzialny za obsługę i konserwację urządzenia zgodnie z instrukcjami i zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie mienia lub unieważnienie gwarancji na produkt.
- Stale pracujemy nad rozwojem i ulepszaniem naszych modeli i typów urządzeń. Dlatego zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w konstrukcji, wyposażeniu i akcesoriach wszystkich modeli i typów bez wcześniejszego powiadomienia.

Bezpečnostní pokyny

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uchovejte si tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

Ikona	Chlap	Význam
	VAROVÁNÍ	Riziko vážného zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM	Nebezpečí nebezpečného napětí
	OHEŇ	Varování; Nebezpečí požáru/hořlavých materiálů
	POZOR	Nebezpečí zranění nebo poškození majetku
	DŮLEŽITÉ/POZNÁMKA	Správné používání systému

-   **VAROVÁNÍ:** Instalaci a připojení spotřebiče musí provést autorizovaný odborný personál. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávnou instalací nebo připojením.
- Spotřebič musí být řádně vybaven a instalován ve vhodné a schválené kuchyňské skříňce a pracovní desce.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.

-  **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání nebo po něm zahřát. Vyhněte se topným tělesům. Děti mladší 8 let by měly být chráněny před nedostatkem dětí, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
-   Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn autorizovaným servisním technikem společnosti Cecotec nebo podobně kvalifikovaným pracovníkem, aby se předešlo potenciálnímu nebezpečí.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je kabel, zástrčka (NENÍ SOUČÁSTÍ BALENÍ) nebo rám poškozený nebo nefunguje správně, pokud je částečně rozebraný nebo pokud některé součásti chybí nebo jsou poškozené.
- Nedovolte dětem hrát si s přístrojem.
- Před instalací se ujistěte, že místní distribuční podmínky (druh a tlak plynu) jsou kompatibilní s podmínkami spotřebiče.
- Podmínky nastavení pro toto zařízení jsou uvedeny na typovém štítku.
- Tato plynová varná deska není připojena k žádnému systému odvodu spalin. Musí být instalována a zapojena v souladu s platnými instalačními předpisy. Věnujte zvláštní pozornost příslušným požadavkům na větrání.
-   **VAROVÁNÍ:** Používání plynové varné desky uvolňuje do místnosti, kde je instalována, teplo,

vlhkost a hořlavé plyny. Zajistěte dobré větrání místnosti, zejména pokud je varná deska v provozu. Udržujte otevřené přirozené větrací kanály nebo nainstalujte mechanické větrací zařízení (např. odsávací ventilátor).

- Intenzivní a dlouhodobé používání spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, například otevření okna nebo zvýšení výkonu odsávacího ventilátoru.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod odpovídajícím dohledem nebo proškoleny v bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.
-  **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na plynové varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; místo toho odpojte spotřebič ze zásuvky a poté plameny zakryjte například poklicí nebo hasicí dekou.
-  **POZOR:** Proces vaření musí být pod dohledem. Proces vaření musí být neustále monitorován.
-  **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Nepokládejte

žádné předměty na varné desky. Zařízení by se mohlo náhodně vznítit nebo by mohlo být stále horké, což znamená, že by se předměty mohly roztavit, přehřát nebo vznítit.

-  **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze grily dodané se spotřebičem nebo označené jako vhodné společností Cecotec. Použití nevhodných grilů může způsobit nehody.
- Spotřebič by neměl být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
- Zařízení žádným způsobem neupravujte.
- Plynovou varnou desku nelze použít jako podpěru ani pracovní plochu.
- Spotřebič musí být uzemněn v souladu s místními předpisy.
- Neumísťujte spotřebič na myčku nádobí ani sušičku, abyste zabránili poškození párou.
- Po použití vypněte hořáky.
- Pečlivě sledujte vaření velmi tučných nebo olejovitých jídel, abyste předešli požáru.
- Během používání spotřebiče nebo po něm buďte opatrní, abyste se nepopálili.
- Ujistěte se, že se žádné kabely od pevných ani mobilních spotřebičů nedotýkají horkého hořáku ani varného nádobí.
- Nikdy nezakrývejte spotřebič látkou ani ochrannou fólií, abyste zabránili přehřátí a požáru.
- Ujistěte se, že je spotřebič dostatečně větraný podle těchto pokynů.

- Zabraňte pádu předmětů jakékoli velikosti na zařízení.
- Nenechávejte prázdné kuchyňské náčiní na hořácích.
- Nikdy neskladujte hořlavé předměty (např. aerosoly) v prostoru pod plynovou varnou deskou.
Zásuvky/skříňky a jejich obsah musí být tepelně odolné.
- Bezpečnostní opatření v případě poruchy: Pokud zjistíte poruchu, vypněte spotřebič a odpojte jej ze zásuvky.
- Spotřebič musí být opraven kvalifikovaným odborníkem. Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.
- Vždy se ujistěte, že je nádoba správně vystředěna nad hořákem. Dno nádoby by mělo zakrývat co největší část hořáku.
- Nádobí vždy umísťujte na gril, nikdy ne na víko hořáku ani přímo na hořák samotný.
- Intenzivní a dlouhodobé používání spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, například otevření okna nebo zvýšení výkonu odsávacího ventilátoru.
- Tento spotřebič je určen pouze k vaření. Neměl by být používán k jiným účelům, jako je například vytápění místností.
- Nikdy neponořujte horké víka hořáků ani rošty do studené vody. Rychlé ochlazení může poškodit smalt.
- Vždy používejte vhodné kuchyňské náčiní.
- Doporučuje se pravidelně čistit části hořáku, aby byl zajištěn optimální a bezpečný provoz.
- Udržujte jakékoli textilní předměty, jako jsou rukavice

nebo kuchyňské utěrky, mimo dosah plamene hořáku.

- Nepoužívejte žehličky ani plechy na pečení.
- Zařízení může fungovat efektivně pouze tehdy, jsou-li komponenty hořáku správně nainstalovány a je zajištěno, že kuchyňské náčiní (pánve, kastrolы, hrnce atd.) lze stabilně umístit.
- Hliníkové plechy nebo alobal nejsou vhodné jako kuchyňské náčiní. Mohou se poškodit jak krytky hořáků, tak i rošty.
- Nikdy neflambujte pod digestoří. Silné plameny mohou způsobit požár, i když je digestoř vypnutá.
- Při prvním použití talíře ucítíte určitý zápach, nebojte se, je to normální a s používáním zmizí.
- Spotřebič by neměl být umístěn ani používán venku.
- Nepoužívejte spotřebič při pokojové teplotě nižší než 5 °C.
- Vzdálenost mezi pánví a stěnou, která není žáruvzdorná, by měla být vždy větší než jeden centimetr. Pokud je vzdálenost menší, vysoká teplota může způsobit změnu barvy nebo deformaci povrchu stěny.
- Součásti hořáku jsou během a bezprostředně po použití horké. Nedotýkejte se jich a vyvarujte se kontaktu s materiály, které nejsou odolné vůči teplotě.
- Nikdy neotevírejte kryt zařízení.
- K čištění desky nepoužívejte tlakovou myčku ani parní čistič.
- Nikdy nezahřívejte uzavřené plechovky. Nárůst tlaku by mohl způsobit výbuch.

- Pokud používáte chránič pracovní desky, ujistěte se, že je vhodný.
-  **VAROVÁNÍ!** Společnost Cecotec nenese odpovědnost za nehody ani škody způsobené nesprávným použitím mimo pravidla stanovená v tomto návodu k obsluze nebo nedodržováním bezpečnostních pokynů a varování.
- Jakékoli poškození způsobené nesprávným připojením, nesprávným nastavením nebo nesprávným použitím není kryto zárukou.
- Společnost Cecotec nenese odpovědnost za žádné škody, nehody ani incidenty vzniklé v důsledku nesprávného použití tohoto zařízení. Je odpovědností uživatele obsluhovat a udržovat zařízení v souladu s pokyny a doporučeními uvedenými v této příručce. Nedodržení těchto pokynů může vést ke zranění osob, poškození majetku nebo ke ztrátě záruky na výrobek.
- Neustále pracujeme na vývoji a vylepšování modelů a typů našich spotřebičů. Vyhrazujeme si proto právo provádět změny v designu, vybavení a příslušenství všech modelů a typů bez předchozího upozornění.

Biztonsági utasítások

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Őrizze meg a kézikönyvet későbbi felhasználás vagy új felhasználók számára.

Ikon	Fickó	Jelentés
	FIGYELMEZTETÉS	Súlyos sérülés vagy halál veszélye
	ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE	Veszélyes feszültség kockázata
	TŰZ	Figyelmeztetés; Tűzveszély/gyúlékony anyagok veszélye
	VIGYÁZAT	Sérülés vagy anyagi kár veszélye
	FONTOS/MEGJEGYZÉS	A rendszer megfelelő használata

-   **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék telepítését és csatlakoztatását csak szakképzett szakember végezheti. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen telepítés vagy csatlakoztatás okozta károkért.
- A készüléket megfelelően kell felszerelni és egy megfelelő, jóváhagyott konyhaszekrénybe és munkalapba kell beszerelni.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem alkalmas bárokban, éttermekben, farmokon, szállodákban, motelekben és irodákban való

használatra.

-  FIGYELMEZTETÉS: A készülék és az elérhető részek használat közben vagy után felforrósodhatnak. Kerülje a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
-  Rendszeresen ellenőrizze a tápkábelt látható sérülések szempontjából. Ha a kábel sérült, azt hivatalos Cecotec szerviztechnikusnak vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a lehetséges veszélyek elkerülése érdekében.
- Ne használja a készüléket, ha a kábel, a csatlakozódugó (NEM TARTALMAZZA) vagy a keret sérült vagy nem működik megfelelően, ha részben szétszerelt, illetve ha bármelyik alkatrész hiányzik vagy sérült.
- Ne engedje, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel.
- Telepítés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi elosztási feltételek (gáz típusa és nyomása) kompatibilisek-e a készülékkel.
- A készülék beállítási feltételei a típustáblán vannak feltüntetve.
- Ez a gáztűzhely nincs csatlakoztatva semmilyen füstgázelvezető rendszerhez. A telepítést és a csatlakoztatást a hatályos telepítési előírásoknak megfelelően kell elvégezni. Fordítson különös figyelmet a vonatkozó szellőzési követelményekre.
-   FIGYELMEZTETÉS: A gáztűzhely használata

során hő, páratartalom és éghető gázok szabadulnak fel abban a helyiségben, ahol fel van szerelve.

Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről, különösen a tűzhely használata közben. Tartsa nyitva a természetes szellőzőcsatornákat, vagy szereljen fel mechanikus szellőztetőberendezést (pl. elszívó ventilátort).

- A készülék intenzív és hosszan tartó használata további szellőztetést igényelhet, például ablak kinyitásával vagy a páraelszívó teljesítményének növelésével.
- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy megfelelő felügyeletet kapnak, vagy képzést kapnak a készülék biztonságos használatáról, és megértik a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- Ez a készülék nem külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működtethető.
-  **FIGYELMEZTETÉS:** A gáztűzhelyen felügyelet nélkül főzni zsírral vagy olajjal veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; ehelyett húzza ki a készüléket a konnektorból, majd takarja le a lángokat például fedővel vagy tűzoltó takaróval.

-  FIGYELMEZTETÉS: A főzési folyamatot felügyelni kell. A főzési folyamatot folyamatosan ellenőrizni kell.
-  FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületekre. A készülék véletlenül meggyulladhat, vagy még forró lehet, ami azt jelenti, hogy a tárgyak megolvadhatnak, túlmelegedhetnek vagy lángra kaphatnak.
-  FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a készülékkel együtt szállított vagy a Cecotec által megfelelőként jelzett grillsütőket használja. A nem megfelelő grillsütők használata balesetet okozhat.
- A készüléket nem szabad díszes ajtó mögé szerelni a túlmelegedés elkerülése érdekében.
- Semmilyen módon ne módosítsa a készüléket.
- A gáztűzhely nem használható munkafelületként vagy alátétként.
- A készüléket a helyi előírásoknak megfelelően földelni kell.
- Ne helyezze a készüléket mosogatógép vagy szárítógép tetejére, hogy elkerülje a gőz okozta károkat.
- Használat után kapcsolja ki az égőket.
- Figyeljen oda a nagyon zsíros vagy olajos ételek elkészítésére, hogy elkerülje a tüzeket.
- Vigyázzon, nehogy megégesse magát a készülék használata közben vagy után.
- Győződjön meg arról, hogy semmilyen rögzített vagy mobil készülék kábele nem érhet hozzá a forró

főzőlaphoz vagy edényekhez.

- Soha ne takarja le a készüléket ruhával vagy védőfóliával, hogy elkerülje a túlmelegedést és a tüzet.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelően szellőzik, a jelen utasításoknak megfelelően.
- Kerülje el, hogy bármilyen méretű tárgy essen a készülékre.
- Ne hagyjon üres főzőedényeket a tűzhelyen.
- Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat (pl. aeroszolos flakonokat) a gáztűzhely alatti térben. A fiókoknak/szekrényeknek és azok tartalmának hőállóknak kell lenniük.
- Figyelmeztetések meghibásodás esetén: Ha meghibásodást észlel, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból.
- A készüléket csak szakképzett szakember javíthatja. Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani.
- Mindig ügyeljen arra, hogy az edény megfelelően középre legyen helyezve az égő felett. Az edény aljának a lehető legnagyobb mértékben be kell fednie az égőt.
- A főzőeszközt mindig a grillre helyezze, soha ne az égő fedelére vagy közvetlenül magára az égőre.
- A készülék intenzív és hosszan tartó használata további szellőztetést igényelhet, például ablak kinyitásával vagy a páraelszívó teljesítményének növelésével.
- Ez a készülék kizárólag főzésre készült. Más célra, például helyiségek fűtésére nem használható.

- Soha ne merítsen forró égőfejeket vagy rácsokat hideg vízbe. A gyors lehűlés károsíthatja a zománcot.
- Mindig megfelelő konyhai eszközöket használjon.
- Az optimális és biztonságos működés biztosítása érdekében ajánlott az égőfej alkatrészeit rendszeresen tisztítani.
- Tartsa távol a textil tárgyakat, például a kesztyűt vagy a konyharuhát az égő lángjától.
- Ne használjon vasalót vagy sütőlapot.
- A készülék csak akkor működik hatékonyan, ha az égőfej alkatrészei megfelelően vannak felszerelve, biztosítva, hogy a főzőeszközök (serpenyők, lábasok, fazekak stb.) stabilan elhelyezhetők legyenek.
- Az alumínium tálcák vagy az alufólia nem alkalmasak főzőedényként. Mind az égőfejek fedele, mind a rács megsérülhet.
- Soha ne flambírozz páraelszívó alatt. A nagy láng tüzet okozhat, még akkor is, ha a páraelszívó ki van kapcsolva.
- Amikor először használja a tányért, egyfajta szagot fog érezni, ne aggódjon, ez normális, és használattal elmúlik.
- A készüléket tilos a szabadban elhelyezni vagy használni.
- Ne használja a készüléket 5°C alatti szobahőmérsékleten.
- A serpenyő és a nem hőálló fal közötti távolságnak mindig nagyobbnak kell lennie, mint egy centiméter. Ha a távolság kisebb, a magas hőmérséklet a falfelület

elszíneződését vagy deformálódását okozhatja.

- Az égőfej alkatrészei használat közben és közvetlenül utána forrók. Ne érintse meg őket, és kerülje a nem hőálló anyagokkal való érintkezést.
- Soha ne nyissa ki a készülék burkolatát.
- Ne használjon magasnyomású mosót vagy gőztisztítót a lap tisztításához.
- Soha ne melegítsen lezárt konzervdobozokat. A nyomásnövekedés robbanást okozhat.
- Ha konyhapultvédőt használ, győződjön meg róla, hogy az megfelelő.
-  **FIGYELMEZTETÉS!** A Cecotec nem vállal felelősséget a jelen használati útmutatóban meghatározott szabályoktól eltérő használatból, illetve a biztonsági utasítások és figyelmeztetések be nem tartásából eredő balesetekért vagy károkért.
- A helytelen csatlakoztatásból, helytelen beállításból vagy nem rendeltetésszerű használatból eredő károkra a garancia nem vonatkozik.
- A Cecotec nem vállal felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért, balesetekért vagy eseményekért. A felhasználó felelőssége, hogy a készüléket a jelen kézikönyvben részletesen leírt utasításoknak és ajánlásoknak megfelelően üzemeltesse és tartsa karban. Ezen utasítások be nem tartása személyi sérülést, anyagi kárt vagy a termékgarancia érvénytelenítését okozhatja.
- Folyamatosan dolgozunk készülékeink modelljeinek és

típusainak fejlesztésén és tökéletesítésén. Ezért fenntartjuk a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül megváltoztassuk minden modell és típus kialakítását, felszereltségét és tartozékait.

Οδηγίες ασφαλείας

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

Εικόνισμα	Ανθρωπος	Εννοια
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Κίνδυνος σοβαρού τραυματισμού ή θανάτου
	ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ	Κίνδυνος επικίνδυνης τάσης
	ΦΩΤΙΑ	Προειδοποίηση: Κίνδυνος πυρκαγιάς/εύφλεκτων υλικών
	ΠΡΟΣΟΧΗ	Κίνδυνος τραυματισμού ή ζημιάς σε περιουσία
	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ/ΣΗΜΕΙΩΣΗ	Σωστή χρήση του συστήματος

-   ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένους ειδικούς. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση ή σύνδεση.
- Η συσκευή πρέπει να είναι σωστά εξοπλισμένη και εγκατεστημένη σε κατάλληλο και εγκεκριμένο ντουλάπι κουζίνας και πάγκο εργασίας.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε

μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.

-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση ή μετά τη χρήση. Αποφύγετε τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να μένουν μακριά, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
-   Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της Cecotec ή από εξίσου εξειδικευμένο προσωπικό για την αποφυγή πιθανών κινδύνων.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το φως (ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ) ή το πλαίσιο είναι κατεστραμμένα ή δεν λειτουργούν σωστά, εάν είναι μερικώς αποσυναρμολογημένα ή εάν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημιά κάποια εξαρτήματα.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (τύπος και πίεση αερίου) είναι συμβατές με εκείνες της συσκευής.
- Οι συνθήκες ρύθμισης για αυτήν τη συσκευή αναφέρονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.
- Αυτή η εστία αερίου δεν είναι συνδεδεμένη σε κανένα σύστημα απαγωγής καυσαερίων. Πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις σχετικές απαιτήσεις εξαερισμού.
-   **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η χρήση εστίας αερίου

απελευθερώνει θερμότητα, υγρασία και εύφλεκτα αέρια στο δωμάτιο όπου είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται καλά, ειδικά όταν η εστία είναι σε λειτουργία. Διατηρήστε ανοιχτά τα φυσικά κανάλια αερισμού ή εγκαταστήστε μια συσκευή μηχανικού αερισμού (π.χ., έναν ανεμιστήρα εξαγωγής).

- Η εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής ενδέχεται να απαιτεί πρόσθετο αερισμό, για παράδειγμα, άνοιγμα παραθύρου ή αύξηση της ισχύος του απορροφητήρα.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, υπό την προϋπόθεση ότι έχουν λάβει την κατάλληλη επίβλεψη ή εκπαίδευση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε εστία αερίου με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Αντίθετα, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες, για παράδειγμα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

-  **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος. Η συσκευή μπορεί να αναφλεγεί κατά λάθος ή να είναι ακόμα ζεστή, πράγμα που σημαίνει ότι τα αντικείμενα μπορεί να λιώσουν, να υπερθερμανθούν ή να πιάσουν φωτιά.
-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο τις σχάρες που παρέχονται με τη συσκευή ή που υποδεικνύονται ως κατάλληλες από την Cecotec. Η χρήση ακατάλληλων σχάρων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή με κανέναν τρόπο.
- Η εστία αερίου δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως στήριγμα ή επιφάνεια εργασίας.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πλυντήριο πιάτων ή στεγνωτήριο για να αποφύγετε ζημιές από ατμό.
- Σβήστε τους καυστήρες μετά τη χρήση.
- Παρακολουθήστε προσεκτικά το μαγείρεμα πολύ λιπαρών ή λαδωμένων τροφών για να αποτρέψετε πυρκαγιές.

- Προσέξτε να μην καείτε κατά τη χρήση ή μετά τη χρήση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι κανένα καλώδιο από οποιαδήποτε σταθερή ή κινητή συσκευή δεν αγγίζει την καυτή εστία ή το μαγειρικό σκεύος.
- Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή με πανί ή προστατευτική μεμβράνη για να αποφύγετε υπερθέρμανση και πυρκαγιές.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται επαρκώς σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες.
- Αποτρέψτε την πτώση αντικειμένων οποιουδήποτε μεγέθους πάνω στη συσκευή.
- Μην αφήνετε άδεια μαγειρικά σκεύη πάνω στις εστίες.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. αεροζόλ) στον χώρο κάτω από την εστία αερίου. Τα συρτάρια/ντουλάπια και το περιεχόμενό τους πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Προφυλάξεις σε περίπτωση δυσλειτουργίας: Εάν εντοπίσετε δυσλειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
- Η συσκευή πρέπει να επισκευαστεί από εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επιχειρήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι το μαγειρικό σκεύος είναι σωστά τοποθετημένο στο κέντρο πάνω από την εστία. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους θα πρέπει να καλύπτει όσο το δυνατόν μεγαλύτερο μέρος της εστίας.
- Τοποθετείτε πάντα το μαγειρικό σκεύος στη σχάρα, ποτέ στο καπάκι της εστίας ή απευθείας στην ίδια την εστία.
- Η εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής

ενδέχεται να απαιτεί πρόσθετο αερισμό, για παράδειγμα, άνοιγμα παραθύρου ή αύξηση της ισχύος του απορροφητήρα.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση δωματίων.
- Ποτέ μην βυθίζετε τα ζεστά καπάκια ή τις σχάρες των καυστήρων σε κρύο νερό. Η γρήγορη ψύξη μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τα κατάλληλα σκεύη κουζίνας.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τα μέρη του καυστήρα τακτικά για να διασφαλίσετε τη βέλτιστη και ασφαλή λειτουργία.
- Κρατήστε τυχόν υφασμάτινα αντικείμενα, όπως γάντια ή πετσέτες κουζίνας, μακριά από τη φλόγα του καυστήρα.
- Μην χρησιμοποιείτε σίδερα ή πλάκες ψησίματος.
- Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει αποτελεσματικά μόνο εάν τα εξαρτήματα του καυστήρα έχουν εγκατασταθεί σωστά, διασφαλίζοντας ότι τα μαγειρικά σκεύη (τηγάνια, κατσαρόλες, κατσαρόλες κ.λπ.) μπορούν να τοποθετηθούν σταθερά.
- Τα αλουμινένια ταψιά ή το αλουμινόχαρτο δεν είναι κατάλληλα ως μαγειρικά σκεύη. Τόσο τα καπάκια των καυστήρων όσο και οι σχάρες μπορεί να υποστούν ζημιά.
- Ποτέ μην φλαμπάρετε κάτω από απορροφητήρα. Οι δυνατές φλόγες μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά, ακόμα κι αν ο απορροφητήρας είναι σβηστός.
- Όταν χρησιμοποιήσετε την πλάκα για πρώτη φορά, θα παρατηρήσετε μια συγκεκριμένη μυρωδιά, μην ανησυχείτε, αυτό είναι φυσιολογικό και θα εξαφανιστεί με τη χρήση.

- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται ή να χρησιμοποιείται σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου κάτω από 5°C.
- Η απόσταση μεταξύ του τηγανιού και ενός τοίχου που δεν είναι ανθεκτικός στη θερμότητα πρέπει πάντα να είναι μεγαλύτερη από ένα εκατοστό. Εάν η απόσταση είναι μικρότερη, η υψηλή θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό ή παραμόρφωση της επιφάνειας του τοίχου.
- Τα εξαρτήματα του καυστήρα είναι ζεστά κατά τη χρήση και αμέσως μετά. Μην τα αγγίζετε και αποφύγετε την επαφή με μη ανθεκτικά στη θερμότητα υλικά.
- Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε πλυστικό μηχανήμα υψηλής πίεσης ή ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την πλάκα.
- Ποτέ μην σφραγίζετε θερμικά τα δοχεία. Η συσσώρευση πίεσης μπορεί να προκαλέσει έκρηξη.
- Εάν χρησιμοποιείτε προστατευτικό πάγκου, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο.
-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η Cecotec δεν φέρει ευθύνη για συμβάντα ή ζημιές που προκαλούνται από κακή χρήση εκτός των κανόνων που ορίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών ή από μη συμμόρφωση με τις οδηγίες και τις προειδοποιήσεις ασφαλείας.
- Οποιαδήποτε ζημιά που προκαλείται από λανθασμένη σύνδεση, λανθασμένη ρύθμιση ή ακατάλληλη χρήση δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
- Η Cecotec δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιά, ατύχημα ή συμβάν που προκύπτει από την κακή χρήση

αυτής της συσκευής. Είναι ευθύνη του χρήστη να χειρίζεται και να συντηρεί τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες και τις συστάσεις που περιγράφονται λεπτομερώς σε αυτό το εγχειρίδιο. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό, υλικές ζημιές ή ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

- Εργαζόμαστε συνεχώς για την ανάπτυξη και βελτίωση των μοντέλων και τύπων συσκευών μας. Ως εκ τούτου, διατηρούμε το δικαίωμα να κάνουμε αλλαγές στο σχεδιασμό, τον εξοπλισμό και τα αξεσουάρ όλων των μοντέλων και τύπων χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Güvenlik talimatları

Cihazı kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

Simge	Adam	Anlam
	UYARI	Ciddi yaralanma veya ölüm riski
	ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ	Tehlikeli voltaj riski
	ATEŞ	Uyarı; Yangın/yanıcı madde riski
	DİKKAT	Yaralanma veya mal hasarı riski
	ÖNEMLİ/NOT	Sistemin doğru kullanımı

-   UYARI: Cihazın montajı ve bağlantısı yetkili uzmanlar tarafından yapılmalıdır. Üretici, yanlış montaj veya bağlantıdan kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.
- Cihaz, uygun ve onaylı bir mutfak dolabına ve tezgahına doğru şekilde yerleştirilmeli ve monte edilmelidir.
- Bu cihaz yalnızca ev kullanımı için tasarlanmıştır ve barlar, restoranlar, çiftlikler, oteller, moteller ve ofislerde kullanıma uygun değildir.

-  **UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında veya sonrasında ısınabilir. Isıtma elemanlarından uzak durun. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında olmadıkça cihazdan uzak tutulmalıdır.
-   Güç kablosunu düzenli olarak gözle görülür hasar açısından kontrol edin. Kablo hasarlıysa, olası tehlikeleri önlemek için yetkili bir Cecotec servis teknisyeni veya benzer niteliklere sahip personel tarafından değiştirilmelidir.
- Kablo, fiş (DAHİL DEĞİLDİR) veya çerçeve hasarlıysa veya düzgün çalışmıyorsa, kısmen sökülmüşse veya herhangi bir parçası eksik veya hasarlıysa cihazı kullanmayın.
- Çocukların bu cihazla oynamasına izin vermeyin.
- Kurulumdan önce, yerel dağıtım koşullarının (gaz türü ve basıncı) cihazın koşullarıyla uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu cihazın ayar koşulları, bilgi plakasında belirtilmiştir.
- Bu gazlı ocak herhangi bir baca gazı tahliye sistemine bağlı değildir. Mevcut tesisat yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. İlgili havalandırma gereksinimlerine özellikle dikkat edin.
-   **UYARI:** Gazlı ocak kullanımı, bulunduğu odaya ısı, nem ve yanıcı gazlar yayar. Özellikle ocak kullanımdayken odanın iyi havalandırıldığından emin olun. Doğal havalandırma kanallarını açık tutun veya mekanik bir havalandırma cihazı (örneğin, bir

aspiratör) kurun.

- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı, ek havalandırma gerektirebilir; örneğin, bir pencere açmak veya aspiratörün gücünü artırmak gibi.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı olan veya deneyim ve bilgi eksikliği bulunan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı konusunda uygun gözetim veya eğitim verilmiş olmaları ve ilgili tehlikeleri anlamaları koşuluyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
-  **UYARI:** Yağ veya gresle çalışan gazlı ocakta gözetimsiz yemek pişirmek tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. Yangını asla suyla söndürmeye çalışmayın; bunun yerine, cihazın fişini çekin ve ardından alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesiyle örtün.
-  **DİKKAT:** Pişirme işlemi gözetim altında olmalıdır. Pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir.
-  **UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerine nesne koymayın. Cihaz kazara tutuşabilir veya hala sıcak olabilir; bu da nesnelerin erimesine, aşırı ısınmasına veya alev almasına neden olabilir.

-  **UYARI:** Yalnızca cihazla birlikte verilen veya Cecotec tarafından uygun olarak belirtilen ızgaraları kullanın. Uygun olmayan ızgaraların kullanılması kazalara neden olabilir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Cihazda hiçbir şekilde değişiklik yapmayın.
- Gazlı ocak, destek veya çalışma yüzeyi olarak kullanılamaz.
- Cihaz, yerel yönetmeliklere uygun olarak topraklanmalıdır.
- Buhar hasarını önlemek için cihazı bulaşık makinesinin veya kurutucunun üzerine koymayın.
- Kullanımdan sonra ocakları kapatın.
- Yangın çıkmaması için çok yağlı veya sıvı yağlı yiyeceklerin pişirilmesini yakından takip edin.
- Cihazı kullanırken veya kullandıktan sonra kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- Sabit veya hareketli herhangi bir cihazın kablolarının sıcak ocağa veya tencereye temas etmemesine dikkat edin.
- Aşırı ısınmayı ve yangınları önlemek için cihazı asla bez veya koruyucu filmle örtmeyin.
- Cihazın bu talimatlara uygun olarak yeterince havalandırıldığından emin olun.
- Cihazın üzerine her boyutta nesnenin düşmesini engelleyin.
- Boş mutfak eşyalarını ocak üzerinde bırakmayın.
- Gazlı ocağın altındaki alanda asla yanıcı maddeler

(örneğin, aerosoller) saklamayın. Çekmeceler/dolaplar ve içindekiler ısıya dayanıklı olmalıdır.

- Arıza durumunda alınacak önlemler: Bir arıza tespit ederseniz, cihazı kapatın ve fişini çekin.
- Cihazın onarımı yetkili profesyoneller tarafından yapılmalıdır. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın.
- Pişirme kabının ocağın tam ortasına yerleştirildiğinden emin olun. Pişirme kabının tabanı ocağın mümkün olduğunca büyük bir bölümünü kaplamalıdır.
- Pişirme kabını daima ızgaranın üzerine koyun, asla ocak kapağının üzerine veya doğrudan ocağın üzerine koymayın.
- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı, ek havalandırma gerektirebilir; örneğin, bir pencere açmak veya aspiratörün gücünü artırmak gibi.
- Bu cihaz yalnızca yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Oda ısıtmak gibi başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Sıcak ocak kapaklarını veya ızgaralarını asla soğuk suya batırmayın. Hızlı soğuma emayeye zarar verebilir.
- Daima uygun mutfak gereçleri kullanın.
- Optimum ve güvenli çalışma sağlamak için brülör parçalarının düzenli olarak temizlenmesi önerilir.
- Eldiven veya mutfak havlusu gibi tekstil ürünlerini ocak alevinden uzak tutun.
- Ütü veya fırın tepsisi kullanmayın.
- Cihazın verimli çalışabilmesi için ocak bileşenlerinin doğru şekilde takılması ve pişirme kaplarının (tavalar, tencereler, vb.) sabit bir şekilde yerleştirilebilmesi gerekir.

- Alüminyum tepsiler veya alüminyum folyo, pişirme gereci olarak uygun değildir. Hem ocak kapakları hem de ızgaralar zarar görebilir.
- Davlumbaz altında asla alevlendirme yapmayın. Davlumbaz kapalı olsa bile yüksek alevler yangına neden olabilir.
- Tabağı ilk kez kullandığınızda belirli bir koku fark edeceksiniz, endişelenmeyin, bu normaldir ve kullanımla birlikte kaybolacaktır.
- Bu cihaz dış mekanlara yerleştirilmemeli veya dış mekanlarda kullanılmamalıdır.
- Cihazı 5°C'nin altındaki oda sıcaklığında kullanmayın.
- Tava ile ısıya dayanıklı olmayan duvar arasındaki mesafe her zaman bir santimetreden fazla olmalıdır. Mesafe daha az olursa, yüksek sıcaklık duvar yüzeyinin renginin solmasına veya deforme olmasına neden olabilir.
- Brülör parçaları kullanım sırasında ve hemen sonrasında sıcaktır. Bunlara dokunmayın ve ısıya dayanıklı olmayan malzemelerle temasından kaçının.
- Cihazın kasasını asla açmayın.
- Tabağı temizlemek için basınçlı yıkama makinesi veya buharlı temizleyici kullanmayın.
- Konserve kutularını asla ısıtarak kapatmayın. Basınç birikmesi patlamaya neden olabilir.
- Tezgah koruyucu kullanıyorsanız, uygun olduğundan emin olun.
-  **UYARI!** Cecotec, bu kullanım kılavuzunda belirtilen kuralların dışında yanlış kullanımdan veya güvenlik

talimatlarına ve uyarılarına uyulmamasından kaynaklanan olaylardan veya hasarlardan sorumlu değildir.

- Yanlış bağlantı, yanlış ayar veya uygunsuz kullanım nedeniyle oluşan herhangi bir hasar garanti kapsamı dışındadır.
- Cecotec, bu cihazın yanlış kullanımından kaynaklanan herhangi bir hasar, kaza veya olaydan sorumlu değildir. Cihazın bu kılavuzda belirtilen talimatlara ve önerilere uygun olarak çalıştırılması ve bakımının yapılması kullanıcının sorumluluğundadır. Bu talimatlara uyulmaması kişisel yaralanmaya, maddi hasara veya ürün garantisinin geçersiz kılınmasına neden olabilir.
- Cihaz modellerimizin ve çeşitlerimizin geliştirilmesi ve iyileştirilmesi üzerinde sürekli çalışıyoruz. Bu nedenle, tüm modellerin ve çeşitlerin tasarımında, ekipmanında ve aksesuarlarında önceden haber vermeksizin değişiklik yapma hakkımızı saklı tutuyoruz.

تعليمات السلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً أو للمستخدمين الجدد.

رمز	رجل	معنى
	تحذير	خطر الإصابة بجروح خطيرة أو الوفاة
	خطر التعرض لصدمة كهربائية	خطر الجهد الكهربائي الخطير
	نار	تحذير؛ خطر نشوب حريق/مواد قابلة للاشتعال
	حذر	خطر الإصابة أو تلف الممتلكات
	هام/ملاحظة	الاستخدام السليم للنظام

-   تحذير: يجب أن يتم تركيب الجهاز وتوصيله بواسطة فنيين متخصصين معتمدين. لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي ضرر ناتج عن التركيب أو التوصيل غير الصحيح.
- يجب أن يكون الجهاز مجهزاً بشكل صحيح ومثبتاً في خزانة مطبخ و سطح عمل مناسبين ومعتمدين.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، وهو غير مناسب للاستخدام في الحانات والمطاعم والمزارع والفنادق والنُزل والمكاتب.
-  تحذير: قد يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام أو بعده. تجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن الثامنة إلا تحت إشراف دائم.
-   افحص سلك الطاقة بانتظام بحثاً عن أي تلف ظاهر. في حال وجود تلف، يجب استبدال السلك بواسطة فني خدمة معتمد من شركة سيكوتيك

- أو شخص مؤهل مماثل لتجنب أي مخاطر محتملة.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان الكابل أو القابس (غير مرفق) أو الإطار تالفاً أو لا يعمل بشكل صحيح، أو إذا كان مفككاً جزئياً أو إذا كانت أي من المكونات مفقودة أو تالفة.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز.
- قبل التركيب، تأكد من أن ظروف التوزيع المحلية (نوع وضغط الغاز) متوافقة مع ظروف الجهاز.
- توضح شروط ضبط هذا الجهاز على لوحة البيانات.
- هذا الموقد الغازي غير موصول بأي نظام لتهوية غازات الاحتراق. يجب تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب السارية. يُرجى الانتباه جيداً لمتطلبات التهوية ذات الصلة.
-   تحذير: يؤدي استخدام موقد الغاز إلى انبعاث الحرارة والرطوبة والغازات القابلة للاشتعال في الغرفة التي يُركَّب فيها. تأكد من تهوية الغرفة جيداً، خاصةً عند استخدام الموقد. حافظ على فتح قنوات التهوية الطبيعية أو ركب جهاز تهوية ميكانيكي (مثل شفاط المطبخ).
- قد يتطلب الاستخدام المكثف والمطول للجهاز تهوية إضافية، على سبيل المثال فتح نافذة، أو زيادة قوة مروحة الشفط.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فأكثر، ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتلقوا إشرافاً أو تدريباً مناسباً بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وأن يفهموا المخاطر المحتملة. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. كما يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيفه أو صيانته دون إشراف.
- هذا الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
-  تحذير: قد يكون الطهي دون مراقبة على موقد غاز باستخدام الشحوم أو الزيوت خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء؛ بدلاً من ذلك، افصل الجهاز عن الكهرباء ثم غطّ اللهب، على سبيل المثال، بغطاء أو بطانية مقاومة للحريق.
-  تنبيه: يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي

باستمرار.

- **⚠ تحذير:** خطر نشوب حريق: لا تضع أي أجسام على أسطح الطهي. قد يشتعل الجهاز عن طريق الخطأ أو قد يكون لا يزال ساخناً، مما يعني أن الأجسام قد تنوب أو ترتفع درجة حرارتها بشكل مفرط أو تشتعل فيها النيران.
- **⚠ تحذير:** استخدم فقط الشوايات المرفقة بالجهاز أو التي حددتها شركة سيكونيك على أنها مناسبة. قد يؤدي استخدام الشوايات غير المناسبة إلى وقوع حوادث.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة حرارته.
- لا تقم بتعديل الجهاز بأي شكل من الأشكال.
- لا يمكن استخدام موقد الغاز كدعامة أو سطح عمل.
- يجب تأريض الجهاز وفقاً للوائح المحلية.
- لا تضع الجهاز فوق غسالة الأطباق أو المجفف لتجنب تلفه بالبخر.
- أطفئ الشعلات بعد الاستخدام.
- راقب عن كثب عملية طهي الأطعمة الدهنية أو الزيتية جداً لتجنب الحرائق.
- احرص على عدم حرق نفسك أثناء استخدام الجهاز أو بعده.
- تأكد من عدم ملامسة أي كابلات من أي جهاز ثابت أو متقل للموقد الساخن أو أواني الطهي.
- لا تقم أبداً بتغطية الجهاز بقطعة قماش أو غشاء واقٍ لتجنب ارتفاع درجة الحرارة والحرائق.
- تأكد من تهوية الجهاز بشكل كافٍ وفقاً لهذه التعليمات.
- منع سقوط أي أجسام مهما كان حجمها على الجهاز.
- لا تترك أواني الطبخ الفارغة على الشعلات.
- لا تقم بتخزين المواد القابلة للاشتعال (مثل عبوات الرذاذ) في المساحة أسفل موقد الغاز. يجب أن تكون الأدراج/الخزائن ومحتوياتها مقاومة للحرارة.
- الاحتياطات في حالة حدوث عطل: إذا اكتشفت عطلاً، فأوقف تشغيل الجهاز وافصله عن الكهرباء.
- يجب إصلاح الجهاز بواسطة فنيين مؤهلين. لا تحاول إصلاحه بنفسك.
- تأكد دائماً من وضع أواني الطهي بشكل صحيح فوق الموقد. يجب أن يغطي قاع أواني الطهي أكبر قدر ممكن من الموقد.

- ضع أدوات الطهي دائماً على الشواية، وليس على غطاء الموقد أو مباشرة على الموقد نفسه.
- قد يتطلب الاستخدام المكثف والمطول للجهاز تهوية إضافية، على سبيل المثال فتح نافذة، أو زيادة قوة مروحة الشفط.
- هذا الجهاز مصمم للطهي فقط. لا ينبغي استخدامه لأغراض أخرى، مثل تدفئة الغرف.
- لا تعمر أغطية الموقد أو الشوايات الساخنة في الماء البارد. فالتبريد السريع قد يتلف طبقة المينا.
- استخدم دائماً أدوات المطبخ المناسبة.
- يوصى بتنظيف أجزاء الموقد بانتظام لضمان التشغيل الأمثل والأمن.
- أبقِ أي مواد نسيجية مثل القفازات أو مناشف المطبخ بعيداً عن لهب الموقد.
- لا تستخدم المكواة أو صواني الخبز.
- لا يمكن للجهاز أن يعمل بكفاءة إلا إذا تم تركيب مكونات الموقد بشكل صحيح، مما يضمن إمكانية وضع أدوات الطهي (المقالي، وأواني الطهي، والقدر، وما إلى ذلك) بشكل ثابت.
- لا تُعدّ الصواني المصنوعة من الألومنيوم أو رقائق الألومنيوم مناسبة كأدوات للطهي، إذ قد تتلف أغطية المواق وشبكاتها.
- لا تقم أبداً بإشعال النار تحت شفاط المطبخ. يمكن أن تتسبب النيران العالية في نشوب حريق، حتى لو كان شفاط المطبخ مطفأ.
- عند استخدامك للطبق لأول مرة، ستلاحظ رائحة معينة، لا تقلق، هذا أمر طبيعي وسيختفي مع الاستخدام.
- لا ينبغي وضع الجهاز أو استخدامه في الهواء الطلق.
- لا تستخدم الجهاز في درجة حرارة الغرفة التي تقل عن 5 درجات مئوية.
- يجب أن تكون المسافة بين المقلاة والجدار غير المقاوم للحرارة أكبر من سنتيمتر واحد. إذا كانت المسافة أقل من ذلك، فقد تتسبب درجة الحرارة المرتفعة في تغير لون سطح الجدار أو تشوهه.
- تكون مكونات الموقد ساخنة أثناء الاستخدام وبعده مباشرة. لا تلمسها وتجنب ملامستها للمواد غير المقاومة للحرارة.
- لا تقم بفتح غطاء الجهاز مطلقاً.
- لا تستخدم غسالة الضغط أو جهاز التنظيف البخار لتنظيف الصفيحة.
- لا تقم أبداً بتسخين العلب المغلقة بإحكام. قد يؤدي تراكم الضغط إلى حدوث

انفجار.

- إذا كنت تستخدم واقياً لسطح الطاولة، فتأكد من أنه مناسب.
-  تحذير! لا تتحمل شركة Cecotec مسؤولية الحوادث أو الأضرار الناجمة عن سوء الاستخدام خارج القواعد المنصوص عليها في دليل التعليمات هذا أو عن عدم الامتثال لتعليمات السلامة والتحذيرات.
- لا يغطي الضمان أي ضرر ناتج عن التوصيل غير الصحيح أو الضبط غير الصحيح أو الاستخدام غير السليم.
- لا تتحمل شركة سيكوتيك أي مسؤولية عن أي ضرر أو حادث أو واقعة ناتجة عن سوء استخدام هذا الجهاز. تقع على عاتق المستخدم مسؤولية تشغيل الجهاز وصيانتة وفقاً للتعليمات والتوصيات الواردة في هذا الدليل. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إصابة شخصية أو تلف في الممتلكات أو إلغاء ضمان المنتج.
- نعمل باستمرار على تطوير وتحسين نماذج وأنواع أجهزتنا. لذلك، نحتفظ بحقنا في إجراء تغييرات على تصميم وتجهيزات وملحقات جميع النماذج والأنواع دون إشعار مسبق.

Instruccions de seguretat

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

Icona	Tipus	Significat
	ADVERTÈNCIA	Risc de lesió greu o mort
	RISC DE DESCÀRREGA ELÈCTRICA	Risc de voltatge perillós
	INCENDI	Advertiment; Risc d'incendi/materials inflamables
	ATENCIÓ	Risc de lesions o danys materials
	IMPORTANT/NOTA	Ús correcte del sistema

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

accessibles es poden posar calentes durant l'ús o després de la seva utilització. Convé tenir en compte evitar els elements calefactores. Els nens menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats a no ser que siguin continuament supervisats.

-  Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable està fet malbé, ha de ser substituït pel Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec, o persones amb qualificació similar, per evitar qualsevol tipus de perill.
- No utilitzeu l'aparell si el cable, l'endoll (NO INCLÒS) o l'estructura presenten danys o no funcionen correctament, si està parcialment desarmat o s'han perdut o malmès components.
- No permeteu que els nens juguin amb l'aparell.
- Abans de la instal·lació, assegureu-vos que les condicions locals de distribució (tipus i pressió del gas) són compatibles amb les de l'aparell.
- Les condicions d'ajust d'aquest aparell s'indiquen a la placa de característiques.
- Aquesta placa de gas no està connectada a cap sistema d'evacuació de gasos de combustió. Cal instal·lar i connectar respectant la normativa d'instal·lació vigent. Pateu especial atenció als requisits corresponents sobre ventilació.
-  **ADVERTIMENT:** L'ús d'una placa de gas comporta l'emissió de calor, humitat i gasos

combustibles a l'estada on està instal·lada.

Assegureu-vos que l'estada estigui ben ventilada, especialment quan la placa estigui en funcionament. Mantingueu oberts els canals de ventilació natural o installeu un dispositiu de ventilació mecànica (per exemple, una campana extractora).

- L'ús intensiu i perllongat de l'aparell pot requerir una ventilació addicional, per exemple l'obertura d'una finestra o l'augment de la potència de la campana extractora.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb edat de 8 anys i persona amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si s'els ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment a realitzar per l'usuari no els han de fer els nens sense supervisió.
- Aquest aparell no està destinat a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.
-  **ADVERTIMENT:** Cuinar sense vigilància sobre una placa de gas amb greix o oli pot ser perillós i pot tenir com a resultat un incendi. MAI intentar extingir un foc amb aigua, s'ha de desconnectar l'aparell i llavors cobrir les flames, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.

-  **ATENCIÓ:** El procés de cuinat ha de ser supervisat. Un procés de cuina ha de ser vigilat contínuament.
-  **ADVERTIMENT:** Perill d'incendi: no col·locar objectes sobre les superfícies de cuinat. El dispositiu podria encendre's accidentalment o encara estar calent, cosa que significa que els objectes podrien fondre's, escalfar-se o incendiar-se.
-  **ADVERTIMENT:** Utilitzeu només les graelles subministrades juntament amb el dispositiu o indicades com a adequades per Cecotec. L'ús de graelles inadequades pot provocar accidents.
- L'aparell no s'ha d'instal·lar darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- No modifiqueu l'aparell de cap manera.
- La placa de gas no es pot utilitzar com a superfície de suport o de treball.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra segons les normes locals.
- No col·loqueu l'aparell sobre un rentaplats o una assecadora per evitar que el vapor el faci malbé.
- Apagueu els cremadors després del seu ús.
- Vigileu la cocció d'aliments molt grassos o oliosos per evitar incendis.
- Tingueu cura de no cremar-vos mentre o després d'utilitzar l'aparell.
- Assegureu-vos que cap cable de cap aparell fix o mòbil toqui el cremador o els utensilis de cuina calentes.
- No cobriu mai l'aparell amb un drap o una làmina de

protecció per evitar sobreescalfament i incendis.

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

graelles calentes en aigua freda. El ràpid refredament pot fer malbé l'esmalt.

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

provocar que la superfície de la paret es decolori o deformi.

- Els components del cremador estan calents durant i immediatament després del seu ús. No els toqueu i eviteu el contacte amb materials no resistents a la calor.
- No obriu mai la carcassa de l'aparell.
- No utilitzeu un netejador de pressió o vapor per netejar la placa.
- Mai calenta llaunes tancades. L'acumulació de pressió pot provocar una explosió.
- Si utilitzeu un protector de taulell, assegureu-vos que sigui adequat.
-  **ADVERTÈNCIA!** Cecotec no es responsabilitza d'incidències o danys produïts per un ús indegut fora de les normes establertes en aquest manual d'instruccions o per l'incompliment de les instruccions i els advertiments de seguretat.
- Els possibles danys causats per una connexió incorrecta, un ajustament incorrecte o un ús incorrecte no estan coberts per la garantia.
- Cecotec no es fa responsable de qualsevol dany, accident o incidència que resulti del mal ús d'aquest dispositiu. És responsabilitat de l'usuari operar i mantenir el dispositiu segons les instruccions i les recomanacions detallades en aquest manual. No seguir les instruccions pot resultar en danys personals, materials, o en la pèrdua de la garantia del producte.

- Treballem constantment en el desenvolupament i millora dels nostres models i tipus d'electrodomèstics. Per tant, ens reservem el dret a fer canvis en el disseny, l'equipament i els accessoris de tots els models i tipus sense avís previ.

ESPAÑOL

1. Piezas y componentes

FIG. 1

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

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

NOTA:

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

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

NOTA:

- Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.
- Para mejorar la calidad de las placas de gas, nuestros productos se actualizan constantemente y su apariencia y especificaciones pueden cambiar.
- Para sacar mayor partido al aparato, todos los accesorios (quemador, tapa...) debe estar colocados correctamente.
- Los accesorios pueden variar dependiendo del modelo de la placa de gas.

2. Antes de usar

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

Contenido de la caja

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

3. Instalación



Esta placa está preparada para funcionar única y exclusivamente mediante gas natural.

Si desea que la placa funcione mediante gas butano/propano, un instalador de gas autorizado debe realizar la conversión, sustituyendo los inyectores de gas natural por los inyectores de gas butano/propano (incluidos en una bolsa aparte). Además, deberá realizar los ajustes pertinentes para garantizar un funcionamiento óptimo del dispositivo.

Un ajuste incorrecto de los inyectores puede dar lugar a graves daños tanto personales como materiales: quemaduras, conatos de incendio, escapes de gas, desperfectos en quemadores, parrillas y utensilios de cocina, etc.

-  **ADVERTENCIA:** La instalación debe ser realizada por un técnico especialista cualificado (instalador de gas autorizado).
- La instalación debe ser realizada por un técnico especialista cualificado.
- El instalador debe mostrarle la ubicación de la válvula de gas y cómo cerrarla en caso de emergencia.
- Asegúrese de retirar todo el material de embalaje de la placa antes de ponerla en funcionamiento, para evitar posibles incendios.
- Tenga en cuenta las distancias mínimas con superficies combustibles indicadas en este manual. Estas deben coincidir con la información de la placa de características y con los Reglamentos y Normativas locales.
- Si la placa de cocción se instala cerca de una ventana, deben tomarse las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas vuelen sobre los quemadores, ya que esto supondría un riesgo grave de incendio.
- Al elegir la ubicación de la placa, tenga en cuenta la posición de los conductos de suministro de gas y electricidad.

- El suministro de gas y la corriente eléctrica deben estar cerradas en el momento de la instalación.
- No instale otra placa de cocción junto a este aparato.
- Compruebe la parte inferior de la encimera para asegurarse de que no haya ningún saliente. Asegúrese de que la encimera sea sólida, pueda soportar el peso de la placa y esté nivelada
- Asegúrese de que la ubicación en la que coloque la placa esté bien ventilada. Asegúrese de que la ventilación no queda obstruida por objetos voluminosos, etc.
- Recuerde pegar la junta de sellado en el panel de la placa antes de instalarla en la encimera.
-  **RIESGO DE CORTES.** Tenga en cuenta que los bordes de las placas de acero inoxidable pueden producir cortes, extreme la precaución durante su manipulación
- En la figura 2 se muestran las distancias de seguridad que debe respetar cuando instale la placa.

Instalación de la placa debajo de un mueble

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

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

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



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

Instalación en la encimera

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

	Medidas del producto	Dimensiones del hueco de la encimera
--	----------------------	--------------------------------------

	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Profundidad (mm)
EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480
EU01_127677	580	510	560	480
EU01_127687	580	510	560	480
EU01_127695	750	510	560	480

Conexión del suministro de gas

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

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

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

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

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

- El fuelle metálico debe cumplir los siguientes requisitos: CJ/T197-2010.
- Instale estrictamente de acuerdo con el método y procedimiento de instalación del

"Tubo de conexión de gas especial flexible de acero inoxidable".

- No exponga la manguera de gas a altas temperaturas.
- La detección de fugas de gas debe realizarse una vez completada la conexión.

Leyenda figura 6:

1.- Fuelle metálico



¡Importante!

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

Detección de fugas de gas

Detección de fugas con agua jabonosa:

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

Colocación de los accesorios

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

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

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

Conexión eléctrica

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

Leyenda figura 7:

1. Fase L > cable marrón
2. Neutro > cable azul

3. Protección tierra > cable amarillo/verde

Notas:

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

4. Funcionamiento

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

Funcionamiento del mando de control (Fig. 8)

Leyenda figura 7:

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

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

Peligro de deflagración

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

Sistema de seguridad

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

Leyenda figura 9:

1. Aguja de encendido.
2. Termopar.

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

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

Apagar un quemador

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

Avisos:

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

5. Limpieza y mantenimiento



Advertencia: Peligro de explosión

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

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

Limpieza del panel y de la tapa del quemador

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

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

Limpieza del quemador

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

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

Limpieza de la aguja de encendido y del termopar

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

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

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

6. Resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
El quemador no se enciende. La llama es irregular.	La llama es irregular debido a un ajuste incorrecto de la potencia del gas.	Póngase en contacto con un técnico cualificado con su compañía de suministro de gas para que revise la manguera de gas.
La llama cambia de aspecto de manera repentina.	Las piezas de la placa no están correctamente colocadas.	Monte correctamente todas las piezas.

El quemador tarda mucho en encenderse.	Las piezas de la placa no están correctamente colocadas.	Monte correctamente todas las piezas.
La llama se apaga al poco de encenderse.	No ha mantenido presionado el mando durante el tiempo suficiente.	Mantenga presionado el mando durante más tiempo.
La parrilla se ha decolorado.	Se trata de un fenómeno frecuente debido a las altas temperaturas.	Limpie la parrilla con un producto de limpieza específico.
Se interrumpe el suministro de energía eléctrica.	El fusible puede estar fundido o algún dispositivo de seguridad (interruptor térmico, disyuntor...) puede estar desactivado.	Compruebe el armario eléctrico de su vivienda.
Hay algún problema con el encendido del quemador.	Hay restos de comida o de productos de limpieza entre la aguja de encendido y el quemador.	Limpie estos restos.

La placa hace mucho ruido cuando se enciende o cuando está en marcha.	La tapa del quemador no está colocada correctamente.	Colóquela correctamente.
La llama es demasiado larga y es de color amarillo.	Algunos orificios del quemador están bloqueados.	Limpie la suciedad.
La llama es de color rojo.	Hay algún problema con el suministro de gas o el ambiente <u>de la estancia es húmedo.</u>	Se trata de un fenómeno normal.
La placa de gas desprende un olor extraño.	La manguera de gas está desgastada o dañada.	La manguera de gas debe ser sustituida por un técnico <u>cualificado.</u>
	El quemador no está encendido.	Vuelva a encenderlo cuando el olor se haya disipado.
El diámetro del utensilio de cocina no coincide con el de la parrilla.	La parte inferior del utensilio está demasiado cerca del quemador.	Utilice una parrilla auxiliar.



Advertencia: Riesgo de daños personales

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

- No reemplace ninguna parte del aparato a menos que se indique específicamente en este manual de instrucciones. Puede provocar un incidente peligroso que ponga en peligro su salud y/o dañe la propiedad.

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

Nota:

Si ninguna de estas situaciones coincide con su problema, no intente desmontar ni reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones realizadas por personas inexpertas pueden provocar lesiones o graves fallos de funcionamiento. Póngase en contacto con la tienda local en la que realizó la compra o con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec. Un técnico autorizado debe realizar la reparación y debe utilizar únicamente piezas de repuesto originales.

Algunas de estas indicaciones están dirigidas a técnicos cualificados, no intente realizarlas si no tiene la preparación y los conocimientos necesarios ya que cualquier daño provocado por una reparación incorrecta anula la garantía.

El auto-mantenimiento o mantenimiento no autorizado afectará a la seguridad del uso del producto y a la aplicación de la política de garantía.

7. Especificaciones técnicas

Referencia del producto:

EU01_127661
EU01_127669
EU01_127677
EU01_127687
EU01_127695

Producto:

Placa de gas Bolero Squad GN 1200S Glass Black
Placa de gas Bolero Squad GN 2200S Glass Black
Placa de gas Bolero Squad GN 3200S Glass Black
Placa de gas Bolero Squad GN 4200S Glass Black
Placa de gas Bolero Squad GN 5200S Glass Black

Tipo de producto	Placa de gas			 PIN CODE: 2531DP-0077
Referencia	EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695			
Clase	Clase 3			
Fabricante	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910. Alfafar (Valencia) - ESPAÑA			

ESPAÑOL

	G20		G30	
Tipo de Gas	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)	
Tipo de quemador	Potencia calorífica (kW)	Tamaño del inyector (mm)	Potencia calorífica (kW)	Tamaño del inyector (mm)
Quemador tipo Wok	3.6	1.45	3.4kW:247g/h	0.93
Quemador rápido	3.0	1.29	3.0kW:218g/h	0.87
Quemador semi-rápido	1.75	0.99	1.75kW:127g/h	0.65
Quemador auxiliar	1.0	0.78	1kW:73g/h	0.5
Presión de suministro	20 mbar		30mbar	
Código del país	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Voltaje/Frecuencia/Potencia (Nominal)	AC 220-240V,50Hz,3.6W			

Tipo de quemador	Quemador tipo Wok	Quemador rápido	Quemador semi-rápido	Quemador auxiliar
Número de quemadores				
EU01_127661	1	-	-	-
EU01_127669	1	-	1	-
EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1
EU01_127695	1	1	2	1

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

Tipo de quemador	Tamaño máximo	Tamaño mínimo
Quemador tipo Wok	260mm	110mm

ESPAÑOL

Quemador rápido	200mm	110mm
Quemador semi-rápido	200mm	110mm
Quemador auxiliar	200mm	110mm

Tablas ERP

Referencia	EU01_127661
Tipo de gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Tipo de quemador	Wok
EE quemador	56,80%
EE placa de gas	56,80%
Referencia	EU01_127661
Tipo de gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Tipo de quemador	Wok
EE quemador	53,00%
EE placa de gas	PASS
EE gas hob	53,00%

Referencia	EU01_127669	
Tipo de gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Tipo de quemador	Wok	Semi-rápido
EE quemador	56,80%	61,10%

ESPAÑOL

EE placa de gas	58,95%	
Referencia	EU01_127669	
Tipo de gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Tipo de quemador	Wok	Semi-rápido
EE quemador	53,00%	59,50%
EE placa de gas	56,25%	

Referencia	EU01_127677		
Tipo de gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido
EE quemador	56,80%	58,90%	61,10%
EE placa de gas	58,93%		
Referencia	EU01_127677		
Tipo de gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido
EE quemador	53,00%	57,60%	59,50%
EE placa de gas	56,70%		

Referencia	EU01_127687		
Tipo de gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Tipo de quemador	Wok	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2

ESPAÑOL

EE quemador	56,80%	61,10%	60,40%
EE placa de gas	59,43%		
Referencia	EU01_127687		
Tipo de gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipo de quemador	Wok	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE quemador	53,00%	59,50%	59,10%
EE placa de gas	57,20%		

Referencia	EU01_127695			
Tipo de gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE quemador	56,80%	58,90%	61,10%	60,40%
EE placa de gas	59,30%			
Referencia	EU01_127695			
Tipo de gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Tipo de quemador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE quemador	53,00%	57,60%	59,50%	59,10%
EE placa de gas	57,30%			

IMPORTANTE: Para mejorar la calidad del producto, las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.

IMPORTANTE: Los valores declarados se han obtenido en un entorno de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar dependiendo de las condiciones ambientales y del uso del frigorífico.

ATENCIÓN: Estos datos están sujetos a cambios de Normativa.

Fabricado en China | Diseñado en España

8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos



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

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

9. Garantía y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

10. Copyright

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

11. Declaraciones de Conformidad

EU DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Número Id.: CECODOC002733.v00

Fabricante: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Dirección: Av. Reyes Católicos nº60 – 46910, Alfafar (Valencia), España

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

Objeto de la declaración:

Marca: CECOTEC

Descripción del aparato: Placas de gas

Referencia del aparato: A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_127667, A01_EU01_127669, A01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127679, A01_EU01_127683, A01_EU01_127685, A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697.

Categoría del aparato: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Presión de gas (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

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

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

Referencias a las normas armonizadas aplicables utilizadas:

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| ☒ | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| ☒ | EN 60335-1:2012 + A1:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023 | | |
| ☒ | EN 60335-2-102:2016 | | |
| ☒ | EN 62233:2008 | | |
| ☒ | EN IEC 55014-1:2021 | ☒ | EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021 |
| ☒ | EN IEC 55014-2:2021 | ☒ | EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021 + AC:2022 |

El organismo notificado con número 2531, DBI Certification con dirección: Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Denmark, ha efectuado la evolución de conformidad según MÓDULO B: examen UE de tipo - tipo de producción y emitió el certificado número 2531-GAR-CG11348 del 08-2024 y sigue siendo válido hasta 08-2033 a menos que se suspenda o se retire y MÓDULO D: Conformidad con el tipo basada en el aseguramiento de la calidad del proceso de la producción y se emitió el siguiente certificado: 2531-GAR-CGA10431

El abajo firmante es responsable para reunir el expediente técnico y realiza esta declaración en nombre de CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Firmado por poder y en nombre de:

Alfafar (Valencia), España, 19/12/2025

Firmado por: José Orts

Cargo: C.B.O

ENGLISH

1. Parts and components

FIG. 1

1. Operation knobs
2. Burner and cap assembly
3. Grill rack

- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

NOTE:

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

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

NOTE:

- The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the product.
- To improve quality, our products are constantly updated and their appearance and specifications may change.
- To get the most out of the appliance, all accessories (burner, cap, etc.) must be correctly positioned.
- Accessories may vary depending on the gas hob model.

2. Before use

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging materials 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, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content

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

3. Installation

This hob is designed to operate solely and exclusively with natural gas.

If you wish to operate the hob using butane/propane gas, an authorised gas installer must carry out the conversion, replacing the natural gas injectors with butane/propane gas injectors (included in a separate bag). In addition, appropriate adjustments must be made to ensure optimal operation of the appliance.

Incorrect adjustment of the injectors may result in serious personal injury and property damage: burns, fire hazards, gas leaks, damage to burners, pan supports, and cookware, etc.

-  **WARNING:** The installation must be carried out by a qualified technician (authorised gas installer).
- Installation must be carried out by a qualified technician.
- The technician must show you the location of the gas valve and how to close it in case of emergency.
- Ensure all packaging materials are removed from the hob before putting it into operation to avoid possible fire hazards.
- Observe the minimum clearances to combustible surfaces indicated in this manual. These must match the information on the rating plate and comply with local regulations and standards.
- If the hob is installed near a window, appropriate precautions must be taken to prevent curtains from blowing over the burners, as this would pose a serious fire hazard.
- When choosing the location of the hob, take into account the position of the gas and electricity supply pipes.
- Both the gas supply and electrical power must be closed during installation.
- Do not install another hob next to this appliance.

- Check the underside of the worktop to ensure there are no protrusions. Make sure the worktop is solid, can support the weight of the hob and is level.
- Make sure that the location where you place the hob is well ventilated. Make sure ventilation is not obstructed by bulky objects, etc.
- Remember to glue the sealing gasket to the hob panel before installing it on the worktop.
-  **RISK OF CUTS.** Please note that the edges of the stainless steel hobs can cause cuts, extreme caution must be taken when handling.
- Figure 2 shows the safety distances to be observed when installing the hob.

Installation of the hob under a piece of furniture

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

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

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



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

Installation on a worktop

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

	Appliance dimensions		Worktop recess dimensions	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Depth (mm)
EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480
EU01_127677	580	510	560	480
EU01_127687	580	510	560	480
EU01_127695	750	510	560	480

Gas supply connection

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

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

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

1. Universal air inlet connector
2. Clamp
3. Red line

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

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

Fig. 6 key:

1.- Metal bellows



Important!

- The gas hose must be inserted up to the red line of the universal air inlet connector and secured with a clamp.

- A rubber gasket must be fitted between the intake elbow and the gas connection pipe to ensure the safety of the installation.

Gas leak detection

Leak detection with soapy water:

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

Fitting the accessories

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

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

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

Electric connection

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

Fig. 7 key:

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

Notes:

- For power cable connections, never use adapters, reducers or multiple connectors, as they can overheat and catch fire.
- If the installation requires modification of the power wiring system or the plug does not fit the type of outlet available, it is recommended that a qualified technician be called in to replace it. The technician must also check that the cross-section of the cable in the plug matches the power rating of the appliance.
- Never replace the power cable, contact the official Cecotec Technical Support Service or a qualified technician.

4. Operation

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

Operation of the operation knobs (Fig. 8)

Fig. 7 key:

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

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

Danger of deflagration

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

Safety system

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

Fig. 9 key:

1. Ignition needle.
2. Thermocouple.

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

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

Switching off a burner

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

Note:

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

5. Cleaning and maintenance



Warning: Explosion risk

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

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

Cleaning the panel and burner cap

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

Pan supports, caps and burners are not dishwasher safe.

Burner cleaning

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

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

Cleaning the ignition needle and thermocouple

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

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

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

6. Troubleshooting

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

The hob makes a lot of noise when it is switched on or when it is in operation.	The burner cap is not fitted correctly.	Position it correctly.
The flame is too high and is yellow in colour	Some burner holes are blocked.	Clean the dirt.
The flame is red	There is a problem with the gas supply or the room environment is humid.	This is normal.

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



WARNING: Risk of personal injury

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

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

Note:

If none of these situations match your problem, do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself. Repairs carried out by unqualified people may result in injury or serious malfunctions. Please contact the place where you bought the appliance or the official Cecotec Technical Support Service. Repairs must be carried out by an authorised technician using only original spare parts.

Some of these instructions are intended for qualified technicians; do not attempt to carry them out if you do not have the necessary training and knowledge, as any damage caused by incorrect repair voids the warranty.

Unauthorised self-maintenance or maintenance will affect the safe use of the product and the application of the warranty policy.

7. Technical specifications

Product reference:

EU01_127661

EU01_127669

EU01_127677

EU01_127687

EU01_127695

Product:

Bolero Squad GN 1200S Glass Black Gas hob
 Bolero Squad GN 2200S Glass Black Gas hob
 Bolero Squad GN 3200S Glass Black Gas hob
 Bolero Squad GN 4200S Glass Black Gas hob
 Bolero Squad GN 5200S Glass Black Gas hob

Product type	Gas hob			CE PIN CODE: 2531DP-0077	
Reference	EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695				
HB	Class 3				
Manufacturer	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - SPAIN				
	G20		G30		
Type of gas:	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)		
Burner type	Heating power (kW)	Injector size (mm)	Heating power (kW)	Injector size (mm)	
Wok burner	3.6	1.45	3.4kW:247g/h	0.93	
Rapid burner	3.0	1.29	3.0kW:218g/h	0.87	
Semi-rapid burner	1.75	0.99	1.75kW:127g/h	0.65	
Auxiliary burner	1.0	0.78	1kW:73g/h	0.5	
Supply pressure	20 mbar		30 mbar		
Country code	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR		
Voltage/Frequency/Power (Nominal)	AC 220-240 V, 50 Hz, 3.6 W				

Burner type	Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid burner	Auxiliary burner
Number of burners				
EU01_127661	1	-	-	-

ENGLISH

EU01_127669	1	-	1	-
EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1
EU01_127695	1	1	2	1

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

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

ERP tables

Reference	EU01_127661
Gas type	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Burner type	Wok
EE burner	56.80%
EE gas hob	56.80%
Reference	EU01_127661
Gas type	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Burner type	Wok

ENGLISH

EE burner	53.00%
EE gas hob	PASS
EE gas hob	53.00%

Reference	EU01_127669	
Gas type	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Burner type	Wok	Semi-fast
EE burner	56.80%	61.10%
EE gas hob	58.95%	
Reference	EU01_127669	
Gas type	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Burner type	Wok	Semi-fast
EE burner	53.00%	59.50%
EE gas hob	56.25%	

Reference	EU01_127677		
Gas type	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Burner type	Wok	Rapid	Semi-fast
EE burner	56.80%	58.90%	61.10%
EE gas hob	58.93%		
Reference	EU01_127677		
Gas type	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		

ENGLISH

Burner type	Wok	Rapid	Semi-fast
EE burner	53.00%	57.60%	59.50%
EE gas hob	56.70%		

Reference	EU01_127687		
Gas type	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Burner type	Wok	Semi-fast 1	Semi-fast 2
EE burner	56.80%	61.10%	60.40%
EE gas hob	59.43%		
Reference	EU01_127687		
Gas type	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Burner type	Wok	Semi-fast 1	Semi-fast 2
EE burner	53.00%	59.50%	59.10%
EE gas hob	57.20%		

Reference	EU01_127695			
Gas type	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Burner type	Wok	Rapid	Semi-fast 1	Semi-fast 2
EE burner	56.80%	58.90%	61.10%	60.40%
EE gas hob	59.30%			
Reference	EU01_127695			

Gas type	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Burner type	Wok	Rapid	Semi-fast 1	Semi-fast 2
EE burner	53.00%	57.60%	59.50%	59.10%
EE gas hob	57.30%			

IMPORTANT: Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.

IMPORTANT: The values stated have been obtained in a laboratory environment in accordance with the relevant regulations. These values may vary depending on the environmental conditions and use of the refrigerator.

ATTENTION: These data is subject to regulatory changes.

Made in China | Designed in Spain

8. Disposal of old electrical and electronic appliances



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

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities. Compliance with the above guidelines will help to protect the environment.

9. Technical support and warranty

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

Repairs should be carried out by qualified personnel.

If you detect any incident with the product or have any query, please contact Cecotec's Official Technical Support Service on +34 96 321 07 28.

10. Copyright

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

11. Declaration of Conformity



EU DECLARATION OF CONFORMITY

Document identification number: CECODOC002733.v00

Manufacturer: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Address: Av. Reyes Católicos No. 60 – 46910, Alfafar (Valencia), Spain

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.

Object of the declaration:

Brand: CECOTEC

Appliance description: Gas hobs

Appliance reference: A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_127667, A01_EU01_127669, A01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127679, A01_EU01_127683, A01_EU01_127685, A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697

Appliance category: IZH(20), IZE(20), IZE+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Gas pressure category: 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

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

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

List of the applicable harmonised standards used:

- | | | | |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|---|
| ☒ | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| ☒ | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023 | | |
| ☒ | EN 60335-2-102:2016 | | |
| ☒ | EN 62233:2008 | | |
| ☒ | EN IEC 55014-1:2021 | ☒ | EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021 |
| ☒ | EN IEC 55014-2:2021 | ☒ | EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021 + AC:2022 |

Notified Body No. 2531, DBI Certification with address Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Denmark, has carried out the conformity assessment according to MODULE B: EU type-examination - production type, and issued the certificate number 2531-GAR-CGC1134B, dated 08-2024, that remains valid until 08-2033 unless suspended or withdrawn, and according to MODULE D: Conformity to type based on the quality assurance of the production process, and has issued the following certificate: 2531-GAR-CGA10431

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

Signed for and on behalf of:

Alfafar (Valencia), Spain, 19/12/2025

Signed by: José Orts

Position: C.B.O

FRANÇAIS

1. Pièces et composants

Img. 1

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

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

NOTE :

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

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

NOTE :

- Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.
- Afin d'améliorer la qualité de nos plaques de cuisson à gaz, nos produits sont constamment mis à jour; par conséquent, leur apparence et leurs spécifications peuvent changer.
- Pour tirer le meilleur parti de l'appareil, tous les accessoires (brûleur, chapeau...) doivent être correctement installés.
- Les accessoires peuvent varier en fonction du modèle de la plaque de cuisson.

2. Avant utilisation

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

officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

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

3. Installation



Cette plaque est conçue pour fonctionner uniquement et exclusivement au gaz naturel.

Si vous souhaitez que la plaque fonctionne au gaz butane/propane, un installateur de gaz agréé doit effectuer la conversion, en remplaçant les injecteurs de gaz naturel par des injecteurs de gaz butane/propane (fournis dans un sac séparé). De plus, il devra effectuer les réglages nécessaires pour garantir le fonctionnement optimal de l'appareil.

Un mauvais réglage des injecteurs peut entraîner des dommages graves, tant corporels que matériels : brûlures, risques d'incendie, fuites de gaz, détérioration des brûleurs, des grilles et des ustensiles de cuisine, etc.

-  **AVERTISSEMENT** : L'installation doit être effectuée par un technicien spécialisé qualifié (installateur de gaz agréé).
- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- L'installateur doit vous montrer où se trouve la valve de gaz et comment la fermer en cas d'urgence.
- Veillez à retirer tous les matériaux d'emballage de la plaque avant de la mettre en marche afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Respectez les distances minimales par rapport aux surfaces combustibles indiquées dans ce manuel. Celles-ci doivent être conformes aux indications de la plaque signalétique et aux réglementations et normes locales.
- Si la plaque de cuisson est installée près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que les rideaux ne passent par-dessus les brûleurs, ce qui constituerait un grave risque d'incendie.

- Lorsque vous choisissez l'emplacement de la plaque de cuisson, tenez compte de la position des conduites de gaz et d'électricité.
- L'alimentation en gaz et en électricité doit être coupée au moment de l'installation.
- N'installez une autre plaque de cuisson à côté de cet appareil.
- Vérifiez le dessous du plan de travail pour vous assurer qu'il n'y a pas de parties saillantes. Assurez-vous que le plan de travail est solide, qu'il peut supporter le poids de la plaque de cuisson et qu'il est de niveau.
- Veillez à ce que l'endroit où vous placez la plaque soit bien ventilé. Veillez à ce que la ventilation ne soit pas obstruée par des objets, etc.
- N'oubliez pas de coller le joint d'étanchéité sur le panneau de la plaque de cuisson avant de l'installer sur le plan de travail.
-  **RISQUE DE COUPURES.** Veuillez noter que les bords des plaques en acier inoxydable peuvent provoquer des coupures, soyez prudent lors de leur manipulation.
- L'image 2 indique les distances de sécurité à respecter lors de l'installation de la plaque.

Installation de la plaque sous un meuble

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

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

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



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

Installation sur un plan de travail

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

	Dimensions du produit		Dimensions de la découpe du plan de travail	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Profondeur (mm)
EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480
EU01_127677	580	510	560	480
EU01_127687	580	510	560	480
EU01_127695	750	510	560	480

Raccordement au gaz

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

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

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

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

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

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

Image 6 :

1.- Soufflet métallique



Important !

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

Détection de fuites de gaz

Détection des fuites avec de l'eau savonneuse :

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

Installation des accessoires

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

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

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

Connexion électrique

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

Image 7 :

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

Notes :

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

4. Fonctionnement

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

Fonctionnement des boutons (Img. 8)

Image 7 :

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

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

Risque de déflagration

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

Système de sécurité

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

Image 9 :

1. Aiguille d'allumage.
2. Thermocouple.

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

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

Éteindre un brûleur

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

Avertissements :

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

5. Nettoyage et entretien



Avertissement Risque d'explosion

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

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

Nettoyage du panneau et du chapeau du brûleur

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

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

Nettoyage du brûleur

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

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

Nettoyage de l'aiguille d'allumage et du thermocouple

Utilisez une brosse douce pour nettoyer la surface de l'aiguille d'allumage et du thermocouple.

Évitez de frapper l'aiguille d'allumage pendant le nettoyage. Après le nettoyage, assurez-vous que toutes les pièces sont sèches et installez-les correctement.

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

6. Résolution de problèmes

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

Le brûleur met du temps à s'allumer.	Les parties de la plaque ne sont pas correctement placées.	Placez les pièces correctement.
La flamme s'éteint dès qu'elle est allumée.	Vous n'avez pas maintenu appuyé le bouton suffisamment longtemps.	Maintenez le bouton enfoncé plus longtemps.
La grille s'est décolorée.	Il s'agit d'un phénomène fréquent dû aux températures élevées.	Nettoyez la grille avec un produit de nettoyage spécifique.
L'alimentation électrique est interrompue.	Le fusible peut avoir sauté ou un dispositif de sécurité (interrupteur thermique, disjoncteur...) peut être désactivé.	Vérifiez le tableau électrique de votre maison.
Il y a un problème avec l'allumage du brûleur.	Des restes d'aliments ou de produits de nettoyage se trouvent entre l'aiguille d'allumage et le brûleur.	Nettoyez ces restes.

La plaque fait beaucoup de bruit lorsqu'elle est allumée ou lorsqu'elle fonctionne.	Le chapeau du brûleur n'est pas placé correctement.	Placez-le correctement.
La flamme est trop longue et de couleur jaune.	Certains orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyez la saleté.
La flamme est rouge.	Il y a un problème d'alimentation en gaz ou l'environnement de la pièce est humide.	Il s'agit d'un phénomène normal.
La plaque de cuisson gaz dégage une odeur étrange.	Le tuyau de gaz est usé ou endommagé.	Le tuyau de gaz doit être remplacé par un technicien qualifié.
	Le brûleur n'est pas allumé.	Remettez-le en marche lorsque l'odeur s'est dissipée.
Le diamètre de l'ustensile de cuisson ne correspond pas au diamètre de la grille.	La partie inférieure de l'ustensile de cuisson est trop proche du brûleur.	Utiliser une grille auxiliaire.



Avertissement : Risque de dommages personnels

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

- Ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins d'en avoir reçu l'instruction

expresse dans le présent manuel d'instructions. Cela pourrait entraîner un incident dangereux qui mettrait votre santé en danger et/ou endommagerait des biens.

- En cas de panne, contactez le Service d'Assistance Technique de Cecotec.

Note

Si aucune de ces situations ne correspond à votre problème, n'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes inexpérimentées peuvent entraîner des blessures ou des mauvais fonctionnements. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec. La réparation doit être effectuée par un technicien autorisé et seules des pièces de rechange originales doivent être utilisées.

Certaines de ces consignes sont destinées à des techniciens qualifiés, n'essayez pas de les réaliser si vous ne disposez pas de la formation et des connaissances nécessaires, car tout dommage causé par une réparation incorrecte annulera la garantie.

L'entretien non autorisé compromet l'utilisation sûre du produit et l'application de la politique de garantie.

7. Spécifications techniques

Référence :

EU01_127661

EU01_127669

EU01_127677

EU01_127687

EU01_127695

Produit :

Plaque de cuisson gaz Bolero Squad GN 1200S Glass Black

Plaque de cuisson gaz Bolero Squad GN 2200S Glass Black

Plaque de cuisson gaz Bolero Squad GN 3200S Glass Black

Plaque de cuisson gaz Bolero Squad GN 4200S Glass Black

Plaque de cuisson gaz Bolero Squad GN 5200S Glass Black

Type de produit	Plaque gaz			 CODE PIN : 2531DP-0077
Référence	EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695			
Classe	Classe 3			
Fabricant	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar, Valencia (Espagne)			

FRANÇAIS

	G20		G30	
Type de gaz	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)	
Type de brûleur	Puissance calorifique (kW)	Taille de l'injecteur (mm)	Puissance calorifique (kW)	Taille de l'injecteur (mm)
Brûleur type WOK	3.6	1.45	3.4kW:247g/h	0.93
Brûleur rapide	3.0	1.29	3.0kW:218g/h	0.87
Brûleur semi-rapide	1.75	0.99	1.75kW:127g/h	0.65
Brûleur auxiliaire	1.0	0.78	1kW:73g/h	0,5
Pression d'alimentation	20 mbar		30mbar	
Code du pays	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Tension/fréquence/puissance (nominale)	AC 220-240 V, 50 Hz, 3,6 W			

Type de brûleur	Brûleur type WOK	Brûleur rapide	Brûleur semi-rapide	Brûleur auxiliaire
Nombre de brûleurs				
EU01_127661	1	-	-	-
EU01_127669	1	-	1	-
EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1
EU01_127695	1	1	2	1

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

Type de brûleur	Taille maximale	Taille minimale
Brûleur type WOK	260 mm	110 mm

FRANÇAIS

Brûleur rapide	200 mm	110 mm
Brûleur semi-rapide	200 mm	110 mm
Brûleur auxiliaire	200 mm	110 mm

Tableaux ERP

Référence	EU01_127661	
Type de gaz	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Type de brûleur	Wok	
EE brûleur	56,80 %	
EE plaque de cuisson à gaz	56,80 %	
Référence	EU01_127661	
Type de gaz	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Type de brûleur	Wok	
EE brûleur	53,00 %	
EE plaque de cuisson à gaz	PASS	
EE Plaque de cuisson gaz	53,00 %	

Référence	EU01_127669	
Type de gaz	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Type de brûleur	Wok	Semi-rapide

FRANÇAIS

EE brûleur	56,80 %	61,10 %
EE plaque de cuisson à gaz	58,95 %	
Référence	EU01_127669	
Type de gaz	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Type de brûleur	Wok	Semi-rapide
EE brûleur	53,00 %	59,50 %
EE plaque de cuisson à gaz	56,25 %	

Référence	EU01_127677		
Type de gaz	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Type de brûleur	Wok	Rapidement	Semi-rapide
EE brûleur	56,80 %	58,90 %	61,10 %
EE plaque de cuisson à gaz	58,93 %		
Référence	EU01_127677		
Type de gaz	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Type de brûleur	Wok	Rapidement	Semi-rapide
EE brûleur	53,00 %	57,60 %	59,50 %
EE plaque de cuisson à gaz	56,70 %		

Référence	EU01_127687
-----------	-------------

FRANÇAIS

Type de gaz	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Type de brûleur	Wok	Semi-rapide 1	Semi-rapide 2
EE brûleur	56,80 %	61,10 %	60,40 %
EE plaque de cuisson à gaz	59,43 %		
Référence	EU01_127687		
Type de gaz	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Type de brûleur	Wok	Semi-rapide 1	Semi-rapide 2
EE brûleur	53,00 %	59,50 %	59,10 %
EE plaque de cuisson à gaz	57,20 %		

Référence	EU01_127695			
Type de gaz	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Type de brûleur	Wok	Rapidement	Semi-rapide 1	Semi-rapide 2
EE brûleur	56,80 %	58,90 %	61,10 %	60,40 %
EE plaque de cuisson à gaz	59,30 %			
Référence	EU01_127695			
Type de gaz	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Type de brûleur	Wok	Rapidement	Semi-rapide 1	Semi-rapide 2
EE brûleur	53,00 %	57,60 %	59,50 %	59,10 %
EE plaque de cuisson à gaz	57,30 %			

IMPORTANT : Afin d'améliorer la qualité de l'appareil, les spécifications techniques peuvent subir des modifications sans préavis.

IMPORTANT : Les valeurs déclarées ont été obtenues en laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions ambiantes et de l'utilisation du réfrigérateur.

ATTENTION : Ces données sont sujettes à des modifications réglementaires.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

8. Recyclage des équipements électriques et électroniques



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

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

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

9. Garantie et SAV

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

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

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

10. Copyright

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

11. Déclaration de conformité

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UENuméro d'identification : ~~CECOTEC002733.v00~~

Fabricant : CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Adresse : Av. Reyes Católicos nº60 – 46970, Alfafar (Valencia), Espagne

Cette déclaration de conformité est émise sous la seule responsabilité du fabricant.

Objet de la déclaration :

Marque: CECOTEC

Description de l'appareil : Plaques gaz

Référence de l'appareil : A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_127667, A01_EU01_127669, A01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127679, A01_EU01_127683, A01_EU01_127685, A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697.

Catégorie de l'appareil : I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3-(2B-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Pression du gaz (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (2B-30) mbar, (2B-30/37) mbar, 50 mbar

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

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

Références aux normes harmonisées applicables utilisées :

☒	EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015		
☒	EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023		
☒	EN 60335-2-102:2016		
☒	EN 62233:2008		
☒	EN IEC 55014-1:2021	☒	EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
☒	EN IEC 55014-2:2021	☒	EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021 + AC:2022

Organisme notifié n° 2531, DBI Certification avec adresse : Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Denmark, a effectué une évaluation de la conformité selon le MODULE B : Examen de type UE - type de production et a émis le certificat numéro 2531-GAR-~~CGA1134B~~ daté du 08-2024 et reste valable jusqu'au 08-2033 sauf suspension ou retrait et selon le MODULE D : conformité au type sur la base de l'assurance de la qualité du processus de production et a émis le certificat suivant : 2531-GAR-~~CGA10431~~

Le soussigné est responsable de la constitution du dossier technique et fait cette déclaration au nom de CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Signé par procuration et au nom de :

Alfafar, Valencia (Espagne) 19/12/2025

Signé par : José Orts

Intitulé de poste : CEO

DEUTSCH

1. Teile und Komponenten

Abb. 1

1. Steuergerät(e)
2. Brenner- und Deckelbaugruppe
3. Grill

- Entfernen Sie die Seriennummer nicht vom Produkt, um die ordnungsgemäße Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle einer Serviceanfrage zu gewährleisten.

NOTIZ:

Abbildung 1 ist eine allgemeine grafische Darstellung aller in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Gaskochfeldmodelle.

Jedes Kochfeld unterscheidet sich hinsichtlich der Anzahl und Anordnung der Brenner und Bedienknöpfe.

NOTIZ:

- Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht exakt denen des Produkts.
- Um die Qualität unserer Gaskochfelder zu verbessern, werden unsere Produkte ständig aktualisiert, wodurch sich Aussehen und Spezifikationen ändern können.
- Um die Leistung des Geräts optimal zu nutzen, müssen sämtliche Zubehörteile (Brenner, Deckel usw.) korrekt positioniert sein.
- Das Zubehör kann je nach Gaskochfeldmodell variieren.

2. Vor der Verwendung

- Dieses Gerät ist in einer Transportverpackung verpackt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Bewahren Sie den Originalkarton und das restliche Verpackungsmaterial an einem sicheren Ort auf, um Beschädigungen des Geräts bei einem späteren Transport zu vermeiden. Falls Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, achten Sie bitte auf die fachgerechte Entsorgung.
- Bitte vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten vorhanden und in einwandfreiem Zustand sind. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, kontaktieren Sie bitte umgehend den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec .

Packungsinhalt

- Gaskochfeld.
- Zubehör (Brenner, Deckel, Grillrost usw., je nach Modell)
- Montagesatz (modellabhängig)
- Bedienungsanleitung

3. Installation



Dieses Kochfeld ist ausschließlich für den Betrieb mit Erdgas ausgelegt.

Wenn Sie das Kochfeld mit Butan-/Propangas betreiben möchten, muss die Umrüstung von einem zertifizierten Gasinstallateur durchgeführt werden. Dabei werden die Erdgas-Einspritzdüsen durch die Butan-/Propan-Einspritzdüsen (separat im Lieferumfang enthalten) ersetzt. Der Installateur nimmt außerdem die notwendigen Einstellungen vor, um eine optimale Leistung des Geräts zu gewährleisten.

Eine falsche Einstellung der Einspritzdüsen kann zu schweren Personen- und Sachschäden führen: Verbrennungen, Brände, Gaslecks, Beschädigung von Brennern, Grills und Kochutensilien usw.

-  **WARNUNG:** Die Installation darf nur von einem qualifizierten Fachtechniker (autorisierter Gasinstallateur) durchgeführt werden.
- Die Installation muss von einem qualifizierten Fachtechniker durchgeführt werden.
- Der Installateur sollte Ihnen den Standort des Gasventils zeigen und Ihnen erklären, wie Sie es im Notfall absperren.
- Um mögliche Brände zu vermeiden, muss vor der Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial von der Platine entfernt werden.
- Bitte beachten Sie die in diesem Handbuch angegebenen Mindestabstände zu brennbaren Oberflächen. Diese müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Fahrzeugs sowie den örtlichen Vorschriften und Normen übereinstimmen.
- Wird das Kochfeld in der Nähe eines Fensters installiert, müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um zu verhindern, dass Vorhänge über die Kochfelder wehen, da dies eine ernsthafte Brandgefahr darstellen würde.
- Bei der Wahl des Standorts für das Kochfeld sollte die Lage der Gas- und Stromleitungen berücksichtigt werden.

- Zum Zeitpunkt der Installation müssen die Gas- und Stromversorgung abgestellt werden.
- Installieren Sie kein weiteres Kochfeld neben diesem Gerät.
- Prüfen Sie die Unterseite der Arbeitsplatte auf Unebenheiten. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte stabil ist, das Gewicht des Kochfelds tragen kann und eben ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Aufstellungsort des Tellers gut belüftet ist. Achten Sie darauf, dass die Belüftung nicht durch sperrige Gegenstände usw. behindert wird.
- Denken Sie daran, die Dichtung an der Kochfeldplatte zu befestigen, bevor Sie diese auf der Arbeitsplatte montieren.
-  **SCHNITTGEFAHR.** Bitte beachten Sie, dass die Kanten der Edelstahlplatten Schnittverletzungen verursachen können; seien Sie beim Umgang damit äußerst vorsichtig.
- Abbildung 2 zeigt die Sicherheitsabstände, die bei der Montage der Platte einzuhalten sind.

Einbau des Kochfelds unter einem Schrank

- Stellen Sie sicher, dass das Motherboard ausreichend belüftet ist und die Lufteinlässe und -auslässe nicht blockiert sind. Überprüfen Sie die einwandfreie Funktion des Motherboards.
- Die folgende Tabelle zeigt die Installationsmaße entsprechend Abbildung 3:

ZU	B	C	D	UND
700 mm	Mindestens 100 mm	Mindestens 20 mm	Lufteinlass	5 mm Luftauslass

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem darüber liegenden Schrank muss mindestens 700 mm betragen.



Warnung: Im Falle eines Bruchs der Glasscheibe (modellabhängig): Schalten Sie sofort alle Kochfelder und Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Berühren Sie die Oberfläche des Geräts nicht. Benutzen Sie das Kochfeld nicht mehr.

Arbeitsplattenmontage

Die folgende Tabelle zeigt die Produktabmessungen und die Zuschnittmaße für die Arbeitsplatte, entsprechend Abbildung 4.

	Produktabmessungen	Abmessungen der Arbeitsplattenaussparung
--	--------------------	--

	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Tiefe (mm)
EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480
EU01_127677	580	510	560	480
EU01_127687	580	510	560	480
EU01_127695	750	510	560	480

Gasanschluss

Die Gasverbindung zwischen Anschlussstelle und Kochfeld kann mittels eines Metallbalgs oder eines Gummischlauchs (dessen Länge 1,5 m nicht überschreiten darf) hergestellt werden. Bei Kochgeräten, die einen Sterilisator, Backofen, eine Mikrowelle oder ein ähnliches Gerät unterhalb des Kochfelds benötigen, muss ein Metallbalg verwendet und der Verbindungsschlauch fest montiert werden.

WICHTIG: Gaskochfelder, die mit Flüssiggas (LPG) betrieben werden, müssen mit einem Gummigasschlauch angeschlossen werden.

- Wenn Sie für den Anschluss einen Gummischlauch verwenden möchten, denken Sie daran, dass Sie einen universellen Lufteinlassanschluss benötigen.
- Die beiden Enden des Gasschlauchs sind mit der Platte und dem internen Gasventil verbunden (der Innendurchmesser des Schlauchs beträgt 9,5 mm).
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch nicht gequetscht, verdreht oder geknickt ist. Prüfen Sie nach dem Anschließen, ob Gas austritt. Setzen Sie den Gasschlauch keinen hohen Temperaturen aus.
- Es wird empfohlen, die Dichtheit des Gaskochfelds jährlich zu überprüfen.
- Prüfen Sie stets, ob der Gummigasschlauch in gutem Zustand ist, keine Risse oder Beschädigungen aufweist, und tauschen Sie ihn regelmäßig aus.
- Legende zu Abbildung 5:

1. Universeller Lufteinlassanschluss
2. Klemme
3. Rote Indikatorlinie

WICHTIG: Gaskochfelder, die mit Erdgas oder Synthesegas betrieben werden, müssen mit einem Metallbalg angeschlossen werden.

- Der Metallbalg muss folgende Anforderungen erfüllen: CJ/T197-2010.
- Die Installation muss strikt nach der Installationsmethode und -prozedur für das „Spezielle flexible Edelstahl-Gasanschlussrohr“ erfolgen.
- Den Gasschlauch keinen hohen Temperaturen aussetzen.
- Die Gaslecksuche sollte nach Abschluss der Verbindung erfolgen.

Legende zu Abbildung 6 :

1. Metallbalg



Wichtig!

- Der Gasschlauch muss bis zur roten Markierung des universellen Lufteinlassanschlusses eingeführt und mit einer Klemme befestigt werden.
- Um die Sicherheit der Installation zu gewährleisten, muss zwischen dem Einlassbogen und dem Gasanschlussrohr eine Gummidichtung angebracht werden.

Gasleckererkennung

Lecksuche mit Seifenwasser:

Befeuchten Sie die Dichtungen mit Seifenwasser und einer weichen Bürste und öffnen Sie das Gasventil, um auf Blasenbildung zu prüfen. Sollten Blasen auftreten, schließen Sie das Gasventil sofort, ziehen Sie die Verbindung fest und wiederholen Sie den Vorgang, bis keine Blasen mehr auftreten.

Platzierung von Accessoires

- Stellen Sie sicher, dass der Bedienknopf, die Brennerbaugruppe und der Rost korrekt montiert sind. Eine fehlerhafte Montage kann die normale Funktion des Produkts erheblich beeinträchtigen und seine Lebensdauer verkürzen.
- Achten Sie beim Einbau der Brenner darauf, dass diese korrekt in die Zündnadel und das Thermoelement eingesetzt sind. Vermeiden Sie dabei Kratzer an den Edelstahloberflächen des Geräts und ein versehentliches Abbrechen der Zündnadel. Schäden, die auf diese Weise entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

WICHTIG: Gaskochfelder sind für die Verwendung mit Erdgas ausgelegt. Wenn Sie sie mit einer anderen Gasart, wie z. B. Butan, verwenden möchten, muss ein qualifizierter Techniker die Brennerdüsen austauschen.

Die Butangas-Injektoren werden separat vom Kochfeld geliefert.

Elektrischer Anschluss

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

Legende Abbildung 7:

1. Phase L > braunes Kabel
2. Neutralleiter > blauer Draht
3. Erdungsschutz > gelb/grünes Kabel

Noten:

- Verwenden Sie für den Anschluss von Netzkabeln niemals Adapter, Reduzierstücke oder Mehrfachstecker, da diese überhitzen und Feuer fangen können.
- Falls für die Installation Änderungen an der Stromversorgung erforderlich sind oder der Stecker nicht zur vorhandenen Steckdose passt, wird empfohlen, ihn von einem qualifizierten Techniker austauschen zu lassen. Der Techniker sollte außerdem überprüfen, ob der Kabelquerschnitt im Stecker der Nennleistung des Geräts entspricht.
- Tauschen Sie das Netzkabel niemals selbst aus; wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec oder an einen qualifizierten Techniker.

4. Betrieb

Hinweis: Dickeres Kochgeschirr verbessert die Wärmeverteilung, insbesondere auf kleinen Kochfeldern. Je größer das Kochgeschirr, desto effizienter arbeitet das Kochfeld. Wenn Sie Speisen kurzzeitig unbeaufsichtigt auf dem Kochfeld lassen, reduzieren Sie die Flamme auf die niedrigste Stufe. So verringern Sie die Anbrenngefahr und sparen Energie. Achten Sie bei großen Kochtöpfen auf einen Mindestabstand von 25 mm. Der Abstand zwischen Kochgeschirr und Bedienknopf sollte mindestens 50 mm betragen.

Funktionsweise der Steuereinheit (Abb . . 8)

Legende Abbildung 7 :

1. Drücken Sie die Fernbedienung.
2. Halten Sie den Knopf gedrückt und drehen Sie ihn nach links.
3. Halten Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
4. Hochtemperatureinstellung.
5. Niedrige Temperatureinstellung.

Wenn keine Flamme erscheint, drehen Sie den Knopf auf die Position AUS (0/AUS) und wiederholen Sie die vorherigen Schritte. Halten Sie den Knopf dieses Mal länger gedrückt (maximal 10 Sekunden).

Gefahr der Verpuffung

Wenn die Flamme nach 15 Sekunden immer noch nicht brennt, schalten Sie den Brenner aus und öffnen Sie ein Fenster oder eine Tür in der Nähe. Warten Sie mindestens eine Minute und versuchen Sie dann erneut, den Brenner zu entzünden.

Sicherheitssystem

Einige Modelle verfügen über ein Sicherheitssystem (Thermoelement), um Gaslecks zu verhindern, wenn der Brenner versehentlich ausgeschaltet wird.

Legende Abbildung 9:

1. Zündnadel.
2. Thermoelement.

Vor der Inbetriebnahme des Geräts vergewissern Sie sich, dass das Sicherheitssystem aktiviert ist. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Lassen Sie den Bedienknopf nicht los, sobald die Flamme brennt; halten Sie ihn weiterhin fest gedrückt. Halten Sie ihn etwa 4 Sekunden lang gedrückt.

Eine Herdplatte ausschalten

Zum Ausschalten der Kochstelle drehen Sie den entsprechenden Reglerknopf im Uhrzeigersinn in die Position Aus (0/OFF).

Hinweise:

- Ein leichtes Knistern während des Betriebs des Brenners ist normal.
- Es ist normal, dass das Gerät bei der ersten Benutzung einen ungewöhnlichen Geruch verströmt. Dies ist nicht gefährlich und deutet nicht auf eine Fehlfunktion hin. Diese Erscheinungen verschwinden von selbst.
- Eine orangefarbene Flamme ist normal. Dies wird durch Staub oder Flüssigkeitsspritzer in der Luft verursacht.
- Sollte die Flamme versehentlich erlöschen, drehen Sie den Brennerknopf auf die Position AUS (0/AUS). Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner wieder anzünden.
- Wenige Sekunden nachdem der Brenner abgeschaltet wurde, hören Sie ein dumpfes Geräusch. Das ist kein Problem; es bedeutet lediglich, dass das Sicherheitssystem nicht mehr funktioniert.
- Halten Sie den Brenner so sauber wie möglich. Ist die Zündnadel verschmutzt, zündet die Flamme nicht. Reinigen Sie dieses Teil regelmäßig mit einer weichen Bürste. Vermeiden Sie Stöße und Schläge auf die Zündnadel.

5. Reinigung und Instandhaltung



Warnung: Explosionsgefahr

Vor der Reinigung des Kochfelds sicherstellen, dass es vollständig abgekühlt ist und kein Gas mehr durch das Gasventil fließt. Sicherheitsvorrichtungen und versiegelte Bauteile dürfen nicht demontiert werden.

Beim Abnehmen der Brennerabdeckung ist darauf zu achten, die Zündnadel nicht zu treffen, um ein Brechen zu vermeiden (Abb. 10).

Reinigung der Bedienblende und der Brennerabdeckung

Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder einen sehr weichen Scheuerschwamm. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme aus Metall oder mit rauer oder abrasiver Oberfläche sowie keine säurehaltigen Reinigungsmittel.

Die Grillroste, Deckel und Brenner sind nicht spülmaschinenfest.

Brennerreinigung

Es wird empfohlen, den Brenner und seine Abdeckung mindestens einmal im Monat zu reinigen, insbesondere wenn die Flamme ungleichmäßig brennt. Nehmen Sie den Brenner heraus und entfernen Sie mit einer Stahlnadel Schmutz und Kohlenstoffablagerungen aus den Brennerlöchern (Abb. 11).

Den Brenner nicht direkt mit Wasser abspülen. Vor der erneuten Verwendung muss er vollständig trocken sein.

Reinigung der Zündnadel und des Thermoelements

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

Achten Sie darauf, die Zündnadel beim Reinigen nicht zu beschädigen. Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass alle Teile trocken sind, und bauen Sie sie dann korrekt wieder ein.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf das Gehäuse oder die Brenner- und Deckelbaugruppe, wenn diese durch unsachgemäße Installation oder Handhabung zerkratzt werden.

6. Problemlösung

Problem	Ursache	Lösung
Der Brenner zündet nicht. Die Flamme ist ungleichmäßig.	Die Flamme ist aufgrund einer falschen Gaseinstellung unregelmäßig.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker Ihres Gasversorgungsunternehmens, um Ihren Gasschlauch überprüfen zu lassen.
Die Flamme verändert plötzlich ihr Aussehen.	Die Teile der Platte sind nicht richtig positioniert.	Alle Teile korrekt zusammenbauen.
Der Brenner braucht lange zum Zünden.	Die Teile der Platte sind nicht richtig positioniert.	Alle Teile korrekt zusammenbauen.
Die Flamme erlischt kurz nach dem Entzünden.	Er hat die Fernbedienung nicht lange genug gedrückt gehalten.	Halten Sie den Schalter länger gedrückt.

Der Grill ist verblasst.	Dies ist ein häufiges Phänomen, das durch hohe Temperaturen verursacht wird.	Reinigen Sie den Grill mit einem speziellen Reinigungsmittel.
Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Die Sicherung könnte durchgebrannt sein oder eine Sicherheitsvorrichtung (Thermoschalter, Schutzschalter usw.) könnte deaktiviert sein.	Überprüfen Sie den Elektroschrank in Ihrem Haus.
Es gibt ein Problem mit der Brennerzündung.	Zwischen der Zündnadel und dem Brenner befinden sich Lebensmittel- oder Reinigungsmittelrückstände.	Sauber diese Überreste .

Das Kochfeld macht beim Einschalten und im Betrieb viel Lärm.	Die Brennerkappe sitzt nicht richtig.	Platziere es korrekt .
Die Flamme ist zu lang und gelb.	Einige Brennerlöcher sind verstopft.	Entfernen Sie den Schmutz .
Die Flamme ist rot.	Entweder gibt es ein Problem mit der Gasversorgung oder der Raum ist zu feucht.	Das ist ein normales Phänomen.
Das Gaskochfeld verströmt einen seltsamen Geruch.	Der Gasschlauch ist abgenutzt oder beschädigt.	Der Gasschlauch muss von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.
	Der Brenner ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie es wieder ein, wenn der Geruch verflogen ist.
Der Durchmesser des Kochgeschirrs passt nicht zu dem des Grills.	Der Boden des Kochgeschirrs ist zu nah an der Herdplatte.	Verwenden ein Hilfsgrill.



Warnung: Verletzungsgefahr

Die Reparatur der Leiterplatte sollte ausschließlich von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Versuchen Sie nicht, die Leiterplatte selbst zu zerlegen oder zu reparieren.

- Tauschen Sie keine Teile des Geräts aus, es sei denn, dies wird in dieser Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Andernfalls kann es zu einem gefährlichen Vorfall kommen, der Ihre Gesundheit gefährden und/oder Sachschäden verursachen kann.
- den technischen Support von Cecotec .

Notiz:

Wenn keine dieser Situationen auf Ihr Problem zutrifft, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren. Reparaturen durch unerfahrene Personen können zu Verletzungen oder schwerwiegenden Funktionsstörungen führen. Wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an den technischen Kundendienst von Cecotec. Die Reparatur muss von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden, der ausschließlich Original-Ersatzteile verwendet.

Einige dieser Anweisungen sind für qualifizierte Techniker bestimmt; versuchen Sie nicht, sie durchzuführen, wenn Ihnen die notwendige Ausbildung und das Wissen fehlen, da jegliche Schäden, die durch eine unsachgemäße Reparatur verursacht werden, zum Erlöschen der Garantie führen.

Selbstwartung oder nicht autorisierte Wartungsarbeiten beeinträchtigen die Sicherheit bei der Verwendung des Produkts und die Geltung der Garantiebestimmungen.

7. Technische Spezifikationen

Produktreferenz:

EU01_127661

EU01_127669

EU01_127677

EU01_127687

EU01_127695

Produkt :

Bolero Squad GN 1200S Glas- Gaskochfeld , schwarz

Bolero Squad GN 2200S Glas- Gaskochfeld , schwarz

Bolero Squad GN 3200S Glas- Gaskochfeld , schwarz

Bolero Squad GN 4200S Glas- Gaskochfeld , schwarz

Bolero Squad GN 5200S Glas- Gaskochfeld , schwarz

Produktart	Gaskochfeld			 PIN-Code: 2531DP-0077
Referenz	EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695			
Klasse	Klasse 3			
Hersteller	CECOTEC INNOVACIONES, SL Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) – SPANIEN			
	G20		G30	

DEUTSCH

Gasart	I2 H(20), I2 E(20)		I3B/ P(30)	
Brennertyp	Wärmeleistung (kW)	Einspritzdüsengröße (mm)	Wärmeleistung (kW)	Einspritzdüsengröße (mm)
Wok-Brenner	3.6	1,45	3,4 kW: 247 g/h	0,93
Schnellbrenner	3.0	1.29	3,0 kW: 218 g/h	0,87
Halbschnellbrenner	1,75	0,99	1,75 kW: 127 g/h	0,65
Hilfsbrenner	1.0	0,78	1 kW: 73 g/h	0,5
Versorgungsdruck	20 mbar		30 mbar	
Landesvorwahl	FR, ARTIKEL, DK, IE, GB, GR, IST, PT, BEI, FI, ER, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, JA, ES, NEIN, CH, TR, BG, Personalabteilung RO, VON, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Spannung/Frequenz /Leistung (Nennwert)	Klimaanlage 220–240 V , 50 Hz, 3,6 W			

Brennertyp	Wok-Brenner	Schnellbrenner	Halbschnellbrenner	Hilfsbrenner
Anzahl der Brenner				
EU01_127661	1	-	-	-
EU01_127669	1	-	1	-
EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1
EU01_127695	1	1	2	1

Bitte verwenden Sie für jede Kochstelle das richtige Kochgeschirr.
Die Größenangaben können Sie der folgenden Tabelle entnehmen:

Brennertyp	Maximale Größe	Mindestgröße
Wok-Brenner	260 mm	110 mm
Schnellbrenner	200 mm	110 mm
Halbschnellbrenner	200 mm	110 mm
Hilfsbrenner	200 mm	110 mm

ERP-Tabellen

Referenz	EU01_127661
Gasart	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37
Brennertyp	Wok
EE-Brenner	56,80 %
EE-Gaskochfeld	56,80 %
Referenz	EU01_127661
Gasart	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+
Brennertyp	Wok
EE-Brenner	53,00 %
EE-Gaskochfeld	PASSIEREN
EE- Gaskochfeld	53,00 %

Referenz	EU01_127669	
Gasart	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37	
Brennertyp	Wok	Halbschnell
EE- Brenner	56,80 %	61,10 %
EE -Gaskochfeld	58,95 %	
Referenz	EU01_127669	
Gasart	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+	
Brennertyp	Wok	Halbschnell

DEUTSCH

EE- Brenner	53,00 %	59,50 %
EE -Gaskochfeld	56,25 %	

Referenz	EU01_127677		
Gasart	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37		
Brennertyp	Wok	Schnell	Halbschnell
EE-Brenner	56,80 %	58,90 %	61,10 %
EE-Gaskochfeld	58,93 %		

Referenz	EU01_127677		
Gasart	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+		
Brennertyp	Wok	Schnell	Halbschnell
EE-Brenner	53,00 %	57,60 %	59,50 %
EE-Gaskochfeld	56,70 %		

Referenz	EU01_127687		
Gasart	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37		
Brennertyp	Wok	Halbschnell 1	Halbschnell 2
EE-Brenner	56,80 %	61,10 %	60,40 %
EE-Gaskochfeld	59,43 %		

Referenz	EU01_127687		
Gasart	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+		

DEUTSCH

Brennertyp	Wok	Halbschnell 1	Halbschnell 2
EE-Brenner	53,00 %	59,50 %	59,10 %
EE-Gaskochfeld	57,20 %		

Referenz	EU01_127695			
Gasart	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37			
Brennertyp	Wok	Schnell	Halbschnell 1	Halbschnell 2
EE-Brenner	56,80 %	58,90 %	61,10 %	60,40 %
EE-Gaskochfeld	59,30 %			
Referenz	EU01_127695			
Gasart	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+			
Brennertyp	Wok	Schnell	Halbschnell 1	Halbschnell 2
EE-Brenner	53,00 %	57,60 %	59,50 %	59,10 %
EE-Gaskochfeld	57,30 %			

WICHTIG: Zur Verbesserung der Produktqualität können sich die technischen Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

WICHTIG: Die angegebenen Werte wurden unter Laborbedingungen gemäß den geltenden Normen ermittelt. Diese Werte können je nach Umgebungsbedingungen und Nutzung des Kühlschranks variieren.

ACHTUNG: Diese Daten können regulatorischen Änderungen unterliegen.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, müssen Sie die Batterien entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstelle bringen. Detaillierte Informationen über die geeignetste Art der Entsorgung Ihrer Elektro- und Elektronikgeräte und/oder der dazugehörigen Batterien erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

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

9. Garantie und SAT

Cecotec wird gegenüber dem Endverbraucher oder Konsumenten auf jegliche Abweichungen, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts vorliegen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen reagieren.

Es wird empfohlen, die Reparaturen von Fachpersonal durchführen zu lassen.

Sollten Sie ein Problem mit dem Produkt feststellen oder Fragen haben, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec unter der Rufnummer +34 96 321 07 28.

10. Urheberrecht

Die Urheberrechte an den Texten dieses Handbuchs liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Publikation darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, SL weder ganz noch teilweise reproduziert, in einem Datenabfragesystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren, Aufzeichnen oder Ähnliches) verbreitet werden.

11. Konformitätserklärungen



EU KONFORMITÄTSERLÄRUNG

ID-Nummer: CECODOC002733.v00

Hersteller: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Adresse: Av. Reyes Católicos nº60 – 46910, Alfafar (Valencia), Spanien

Diese Konformitätserklärung wird unter der alleinigen Verantwortung des Herstellers ausgestellt.

Gegenstand der Erklärung:

Marke: CECOTEC

Beschreibung des Geräts: Gaskochfelder

Geräte Referenz: A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_127667, A01_EU01_127669, A01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127679, A01_EU01_127683, A01_EU01_127685, A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697.

Gaskategorie: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Gasdruck (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

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

Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union:

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

Verweise auf die angewandten harmonisierten Normen:

- | | | | |
|---|--|---|---|
| ☒ | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| ☒ | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023 | | |
| ☒ | EN 60335-2-102:2016 | | |
| ☒ | EN 62233:2008 | | |
| ☒ | EN IEC 55014-1:2021 | ☒ | EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021 |
| ☒ | EN IEC 55014-2:2021 | ☒ | EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021 + AC:2022 |

Benannte Stelle Nr. 2531, DBI-Zertifizierung mit Adresse: Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Denmark, hat die Entwicklung der Konformität gemäß MODUL B: EU-Baumusterprüfung - Baumuster durchgeführt und die Bescheinigung Nr. ~~2531-GAR-CG01348~~ vom 08.2024 ausgestellt, die bis zum 08.2033 gültig ist, sofern sie nicht ausgesetzt oder zurückgezogen wird, sowie MODUL D: Konformität mit dem Typ auf der Grundlage der Qualitätssicherung des Produktionsprozesses und hat das folgende Zertifikat ausgestellt: ~~2531-GAR-CG010433~~

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

Unterzeichnet in Vollmacht und im Namen von:

Alfajar (Valencia), Spanien, 19/12/2025

Unterschrift: José Orts

Stelle: C.B.O

ITALIANO

1. Parti e componenti

Fig. 1

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

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

NOTA:

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

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

NOTA:

- Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.
- Per migliorare la qualità, i nostri prodotti sono costantemente aggiornati e il loro aspetto e le loro specifiche possono cambiare.
- Per sfruttare al meglio l'apparecchio, tutti gli accessori (bruciatore, coperchio...) devono essere posizionati correttamente.
- Gli accessori possono variare a seconda del modello di piano cottura.

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.

Contenido de la caja

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

3. Installazione



Questo piano cottura è progettato per funzionare solo ed esclusivamente a gas naturale.

Se si desidera che il piano di cottura funzioni a gas butano/propano, è necessario che un installatore autorizzato effettui la conversione, sostituendo gli iniettori del gas naturale con quelli del gas butano/propano (inclusi in un sacchetto separato). Inoltre, deve effettuare le regolazioni appropriate per garantire il funzionamento ottimale del dispositivo.

Una regolazione errata degli ugelli può causare gravi danni alle persone e alle cose: ustioni, incendi, perdite di gas, danni ai bruciatori, alle griglie e agli utensili di cottura, ecc.

-  **AVVERTENZA:** L'installazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato qualificato (installatore di impianti a gas autorizzato).
- L'installazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
- L'installatore deve mostrare la posizione della valvola del gas e come spegnerla in caso di emergenza.
- Assicurarsi di rimuovere tutto il materiale di imballaggio del piano cottura prima di metterla in funzione per evitare possibili incendi.
- Rispettare le distanze minime dalle superfici combustibili indicate nel presente manuale. Queste devono essere conformi alle informazioni riportate sul piano cottura e alle normative e agli standard locali.
- Se il piano di cottura è installato vicino a una finestra, è necessario prendere le opportune precauzioni per evitare che le tende volino sopra i fornelli, in quanto ciò costituirebbe un grave rischio di incendio.
- Quando si sceglie la posizione del piano di cottura, tenere conto della posizione delle linee di alimentazione del gas e dell'elettricità.
- Al momento dell'installazione, l'alimentazione a gas e quella elettrica devono

essere interrotte.

- Non installare un altro piano cottura accanto a questo apparecchio.
- Controllare la parte inferiore del piano di lavoro per verificare che non vi siano sporgenze. Assicurarsi che il piano di lavoro sia solido, in grado di sostenere il peso del piano cottura e in piano.
- Assicurarsi che il luogo in cui si trova la piastra sia ben ventilato. Assicurarsi che la ventilazione non sia ostruita da oggetti ingombranti, ecc.
- Ricordarsi di incollare la guarnizione di tenuta sul pannello del piano cottura prima di installarlo sul piano di lavoro.
-  **RISCHIO DI TAGLI.** Tenere presente che i bordi delle piastre in acciaio inossidabile possono provocare tagli; prestare attenzione durante la manipolazione.
- La Figura 2 mostra le distanze di sicurezza da rispettare durante l'installazione del piano cottura.

Installazione del piano cottura sotto un mobile

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

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

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



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

Installazione sul piano di lavoro

La tabella seguente riporta le dimensioni del prodotto e le dimensioni di taglio del piano di lavoro, corrispondenti alla figura 4.

Dimensioni del prodotto		Dimensioni dell'incasso del piano di lavoro	
A (mm)	B (mm)	C (mm)	Profondità (mm)

EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480
EU01_127677	580	510	560	480
EU01_127687	580	510	560	480
EU01_127695	750	510	560	480

Attacco alimentazione gas

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

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

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

1. Connettore di ingresso aria universale
2. Fascetta
3. Linea rossa di indicazione

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

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

- Il rilevamento delle fughe di gas deve essere effettuato dopo il completamento dell'allacciamento.

Legenda figura 6:

1.- Soffietto in metallo



Importante!

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

Rilevazione perdite di gas

Rilevamento delle perdite con acqua saponata:

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

Montaggio degli accessori

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

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

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

Collegamenti elettrici

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

Legenda figura 8:

1. Fase 2 > cavo marrone
2. Neutro > cavo blu

3. Messa a terra > cavo giallo/verde.

Note:

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

4. Funzionamento

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

Funzionamento della manopola di controllo (Fig. 8)

Legenda figura 8:

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

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

Pericolo di deflagrazione

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

Sistema di sicurezza

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

Legenda figura 9:

1. Ago di accensione.
2. Termocoppia.

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

1. A tal fine, accendere l'apparecchio.
2. Non rilasciare il comando una volta accesa la fiamma; continuare a premere con decisione. Tenere premuto per circa 4 secondi.

Spegnimento di un fornello

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

Avvisi:

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

5. Pulizia e manutenzione



Attenzione: Pericolo di esplosione

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

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

Pulizia del pannello e del copri fornello

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

Griglie, coperchi e bruciatori non sono lavabili in lavastoviglie.

Pulizia del fornello

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

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

Pulizia dell'ago di accensione e della termocoppia

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

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

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

6. Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il fornello non si accende. La fiamma è irregolare.	Fiamma è irregolare dovuta a un'errata impostazione della potenza del gas.	Contattare un tecnico qualificato dell'azienda fornitrice di gas per controllare il tubo del gas.
La fiamma cambia improvvisamente aspetto.	Le parti del piano cottura non sono posizionate correttamente.	Montare correttamente tutte le parti.
Il fornello impiega molto tempo per accendersi.	Le parti del piano cottura non sono posizionate correttamente.	Montare correttamente tutte le parti.
La fiamma si spegne non appena viene accesa.	Non si è tenuto premuto la manopola per un tempo sufficiente.	Tenere premuta la manopola per un periodo di tempo più lungo.
La griglia è scolorita.	Si tratta di un fenomeno frequente a causa delle alte temperature.	Pulire la griglia con un prodotto specifico.
L'alimentazione è interrotta.	È possibile che il fusibile sia bruciato o che un dispositivo di sicurezza (interruttore termico, interruttore automatico...) sia disattivato.	Controllare il quadro elettrico della vostra casa.

C'è un problema di accensione del fornello.	Tra l'ago di accensione e il fornello sono presenti residui di cibo o di detergente.	Pulire questi residui.
---	--	------------------------

Il piano cottura fa molto rumore quando è accesa o in funzione.	Il copri fornello non è montato correttamente.	Posizionarlo correttamente.
La fiamma è troppo lunga e di colore giallo.	Alcuni orifizi del fornello sono bloccati.	Rimuovere lo sporco.
La fiamma è rossa.	C'è un problema di alimentazione del gas o l'ambiente è umido.	Si tratta di un fenomeno normale.
Il piano cottura a gas emette uno strano odore.	Il tubo del gas è usurato o danneggiato.	Il tubo del gas deve essere sostituito da un tecnico <u>qualificato</u> .
	Il fornello non è acceso.	Riaccendere quando l'odore si è dissolto.
Il diametro delle pentole non corrisponde a quello della griglia.	Il fondo dell'utensile è troppo vicino al fornello.	Utilizzare una griglia ausiliaria.



Avvertenza: Rischio di lesioni personali

Le riparazioni del piano cottura devono essere effettuate da un tecnico qualificato. Non tentare di smontare o riparare la piastra da soli.

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

Nota:

Se nessuna di queste situazioni corrisponde al proprio problema, non tentare di smontare o riparare il ventilatore da soli. Le riparazioni effettuate da persone inesperte possono provocare lesioni o gravi malfunzionamenti. Contattare il negozio locale di acquisto o il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec. Le riparazioni devono essere effettuate da un tecnico autorizzato e devono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali.

Alcune di queste istruzioni sono destinate a tecnici qualificati, non tentare di eseguirle se non si hanno la formazione e le conoscenze necessarie, poiché qualsiasi danno causato da una riparazione errata invaliderà la garanzia.

L'auto manutenzione o la manutenzione non autorizzata compromettono l'uso sicuro dell'apparecchio e l'applicazione della politica di garanzia.

7. Specifiche tecniche

Codice prodotto:

EU01_127661

EU01_127669

EU01_127677

EU01_127687

EU01_127695

Prodotto:

Piano cottura a gas Bolero Squad GN 1200S Glass Black

Piano cottura a gas Bolero Squad GN 2200S Glass Black

Piano cottura a gas Bolero Squad GN 3200S Glass Black

Piano cottura a gas Bolero Squad GN 4200S Glass Black

Piano cottura a gas Bolero Squad GN 5200S Glass Black

Tipo di prodotto	Piano cottura a gas			 PIN CODE: 2531DP-0077	
Codice prodotto	EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695				
Classe	Classe 3				
Produttore	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - ESPAÑA				
	G20		G30		
Tipi di Gas	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)		
Tipo di bruciatore	Potenza termica (kW)	Dimensione dell'iniettore (mm)	Potenza termica (kW)	Dimensione dell'iniettore (mm)	
Bruciatore wok	3.6	1.45	3.4kW:247g/h	0.93	
Bruciatore rapido	3,0	1.29	3.0kW:218g/h	0.87	
Fornello semirapido	1.75	0.99	1.75kW:127g/h	0.65	
Fornello ausiliare	1,0	0.78	1kW:73g/h	0.5	
Pressione di fornitura	20 mbar		30mbar		
Codice paese	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR		
Tensione/Frequenza / Potenza (nominale)	AC 220-240V,50Hz,3.6W				

Tipo di bruciatore	Bruciatore wok	Bruciatore rapido	Fornello semirapido	Fornello ausiliare
Numero di fornelli				
EU01_127661	1	-	-	-
EU01_127669	1	-	1	-
EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1
EU01_127695	1	1	2	1

Utilizzare le pentole appropriate per ciascun fornello.

Nella tabella seguente è possibile verificare le dimensioni per riferimento:

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

Tabelle ERP

Codice prodotto	EU01_127661
Tipo di gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Tipo di bruciatore	Wok
Bruciatore EE	56,80%
Piano cottura a gas EE	56,80%

Codice prodotto	EU01_127661
Tipo di gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Tipo di bruciatore	Wok
Bruciatore EE	53,00%
Piano cottura a gas EE	PASSO
EE gas hob	53,00%

Codice prodotto	EU01_127669	
Tipo di gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Tipo di bruciatore	Wok	Semi-rapido
EE fornello	56,80%	61,10%
EE piano cottura a gas	58,95%	
Codice prodotto	EU01_127669	
Tipo di gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Tipo di bruciatore	Wok	Semi-rapido
EE fornello	53,00%	59,50%
EE piano cottura a gas	56,25%	

Codice prodotto	EU01_127677		
Tipo di gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido
Bruciatore EE	56,80%	58,90%	61,10%
Piano cottura a gas EE	58,93%		

Codice prodotto	EU01_127677		
Tipo di gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido
Bruciatore EE	53,00%	57,60%	59,50%
Piano cottura a gas EE	56,70%		

Codice prodotto	EU01_127687		
Tipo di gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Tipo di bruciatore	Wok	Semi-rapido 1	Semi-rapido 2
Bruciatore EE	56,80%	61,10%	60,40%
Piano cottura a gas EE	59,43%		

Codice prodotto	EU01_127687		
Tipo di gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipo di bruciatore	Wok	Semi-rapido 1	Semi-rapido 2
Bruciatore EE	53,00%	59,50%	59,10%
Piano cottura a gas EE	57,20%		

Codice prodotto	EU01_127695			
Tipo di gas	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido 1	Semi-rapido 2
Bruciatore EE	56,80%	58,90%	61,10%	60,40%

Piano cottura a gas EE	59,30%			
Codice prodotto	EU01_127695			
Tipo di gas	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Tipo di bruciatore	Wok	Rapido	Semi-rapido 1	Semi-rapido 2
Bruciatore EE	53,00%	57,60%	59,50%	59,10%
Piano cottura a gas EE	57,30%			

IMPORTANTE: Per migliorare la qualità del prodotto, le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

IMPORTANTE: I valori dichiarati sono stati ottenuti in un ambiente di laboratorio in conformità con le norme pertinenti. Questi valori possono variare a seconda delle condizioni ambientali e dell'uso del frigorifero.

ATTENZIONE: Questi dati sono soggetti a modifiche normative.

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali. Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

9. Garanzia e supporto tecnico

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. Copyright

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

11. Dichiarazione di Conformità



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

Numero Id.: CECODOC002733.v00

Produttore: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Indirizzo: Av. Reyes Católicos n°60 – 46910, Alfafar (Valencia), España

La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del produttore.

Oggetto della dichiarazione:

Marcia: CECOTEC

Descrizione dell'apparecchio: Piani cottura a gas

Codice apparecchio: A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_127667, A01_EU01_127669, A01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127679, A01_EU01_127683, A01_EU01_127685, A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697.

Categoria dell'apparecchio: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Pressione del gas (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

L'oggetto della dichiarazione sopra descritta è conforme alla normativa applicabile di armonizzazione dell'Unione:

☒	2016/426/UE	☒	2011/65/UE e relative modifiche
☒	2014/35/UE	☒	66/2014/UE e relative modifiche
☒	2014/30/UE e relative modifiche		

Riferimenti alle norme armonizzate applicabili utilizzate:

☒	EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015		
☒	EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023		
☒	EN 60335-2-102:2016		
☒	EN 62233:2008		
☒	EN IEC 55014-1:2021	☒	EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
☒	EN IEC 55014-2:2021	☒	EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021 + AC:2022

L'organismo notificato con numero 2531, DBI Certification con indirizzo Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Danimarca, ha effettuato la valutazione di conformità secondo il MODULO B: Esame UE di tipo - tipo di produzione e ha rilasciato il certificato numero ~~2531-GAR-CC11348~~ datato 08-2024 e valido fino all'08-2033 salvo sospensione o ritiro e il MODULO D: La conformità al tipo si basa sulla garanzia di qualità del processo di produzione, e ha rilasciato il seguente certificato: ~~2531-GAR-CC10631~~

Il sottoscritto è responsabile della compilazione del dossier tecnico e realizza questa dichiarazione a nome di CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Firmato per delega e per conto di:

Alfafar (Valencia), Spagna, 19/12/2025

Firmato da: José Orts

Carica: C.B.O

PORTUGUÊS

1. Peças e componentes

Fig. 1

1. Comando/s de controlo
 2. Conjunto do queimador e da tampa
 3. Grelhador
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta em caso de solicitar assistência.

NOTA:

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

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

NOTA:

- Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao produto.
- Para melhorar a qualidade das placas de fogão a gás, os nossos produtos são constantemente actualizados e a sua aparência e especificações podem mudar.
- Para tirar o máximo partido do aparelho, todos os acessórios (queimador, tampa...) devem estar corretamente posicionados.
- Os acessórios podem variar consoante o modelo da placa de fogão a gás.

2. Antes de usar

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

Conteúdo da caixa

- Placas a gás.
- Acessórios (queimador, tampa, grelhador, etc., consoante o modelo)

- Kit de montagem (consoante o modelo)
- Manual do utilizador

3. Instalação



Esta placa de fogão foi concebida para funcionar única e exclusivamente com gás natural.

Se desejar que a placa funcione com gás butano/propano, é necessário que um instalador de gás autorizado efectue a conversão, substituindo os injectores de gás natural por injectores de gás butano/propano (incluídos num saco separado). Além disso, deve efetuar os ajustamentos adequados para garantir um funcionamento ótimo do dispositivo.

A regulação incorrecta dos bicos pode provocar lesões pessoais graves e danos materiais: queimaduras, incêndios, fugas de gás, danos nos queimadores, grelhadores e utensílios de cozinha, etc.

-  **ADVERTÊNCIA:** A instalação deve ser realizada por um técnico especializado qualificado (instalador de gás autorizado).
- A instalação e reparação devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- O instalador deve mostrar-lhe a localização da válvula de gás e a forma de a desligar em caso de emergência.
- Certifique-se de que retira todo o material de embalagem da placa antes de a colocar em funcionamento, para evitar possíveis incêndios.
- Respeite as distâncias mínimas em relação às superfícies combustíveis indicadas neste manual. Estes devem estar de acordo com as informações da placa de identificação e com os regulamentos e normas locais.
- Se a placa de cozedura estiver instalada perto de uma janela, devem ser tomadas as precauções necessárias para evitar que os cortinados caiam sobre os queimadores, pois isso constituiria um grave risco de incêndio.
- Ao escolher a localização da placa de fogão, tenha em conta a posição das linhas de fornecimento de gás e eletricidade.
- A alimentação de gás e a energia eléctrica devem ser desligadas no momento da instalação.
- Não instale outra placa de fogão ao lado deste aparelho.
- Verifique a parte inferior da bancada para garantir que não existem saliências. Certifique-se de que a bancada é sólida, suporta o peso da placa e está nivelada.
- Certifique-se de que o local onde coloca a placa é bem ventilado. Certifique-se de que a ventilação não está obstruída por objectos volumosos, etc.

- Não se esqueça de colar a junta de vedação no painel da placa antes de o instalar na bancada.
-  **RISCO DE CORTES.** Tenha em atenção que as extremidades das placas de aço inoxidável podem provocar cortes, pelo que deve ter cuidado ao manuseá-las.
- A figura 2 mostra as distâncias de segurança a respeitar aquando da instalação da placa.

Instalação da placa sob um móvel

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

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

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



Advertência: Em caso de quebra do vidro da placa (consoante o modelo):
Desligue imediatamente todos os queimadores e todos os elementos de aquecimento eléctricos e desligue o aparelho da rede. Não toque na superfície do aparelho. Deixe de utilizar a placa.

Instalação na bancada

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

	DATOS DEL PRODUCTO		Dimensões do nicho da bancada	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Profundidade (mm)
EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480
EU01_127677	580	510	560	480
EU01_127687	580	510	560	480
EU01_127695	750	510	560	480

Ligação ao abastecimento de gás

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

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

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

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

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

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

Legenda figura 6:

- 1.- Fole metálico



Importante!

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

Deteção de fugas de gás

Deteção de fugas com água e sabão:

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

Montagem de acessórios

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

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

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

Conexão elétrica

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

Legenda figura 7:

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

Notas:

- Para as ligações dos cabos de alimentação, nunca utilize adaptadores, redutores ou conectores múltiplos, uma vez que podem sobreaquecer e incendiar-se.

- Se a instalação exige uma modificação do sistema de cablagem eléctrica ou se a ficha não se adapta ao tipo de tomada disponível, recomenda-se que seja chamado um técnico qualificado para a substituir. O técnico deve também verificar se a secção transversal do cabo na ficha corresponde à potência nominal do aparelho.
- Nunca substitua o cabo de alimentação, contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec ou um técnico qualificado.

4. Funcionamento

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

Funcionamento da unidade de controlo (Fig. 8)

Legenda figura 8:

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

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

Perigo de deflagração

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

Sistema de segurança

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

Legenda figura 9:

1. Agulha de ignição.
2. Termopar.

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

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

Apagar um queimador

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

Avisos:

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

5. Limpeza e manutenção



Aviso: Perigo de explosão

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

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

Limpeza do painel e da tampa do queimador

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

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

Limpeza do queimador

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

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

Limpeza da agulha de ignição e do termopar

Utilize uma escova macia para limpar a superfície da agulha de ignição e do termopar. Deve evitar-se que a agulha de ignição sofra pancadas ou choques. Após a limpeza, certifique-se de que todas as peças estão secas e, em seguida, instale-as corretamente. A garantia não cobre o invólucro do queimador ou o conjunto do queimador e da tampa se estiverem riscados devido a uma instalação ou manuseamento incorrectos.

6. Resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
O queimador não se acende. A chama é irregular.	Chama irregular devido a uma regulação incorrecta da potência do gás.	Contacte um técnico qualificado da sua empresa de fornecimento de gás para verificar a mangueira de gás.
A chama muda subitamente de aspeto.	As partes da placa não estão corretamente posicionadas.	Monte as peças corretamente.
O queimador demora muito tempo a acender-se.	As partes da placa não estão corretamente posicionadas.	Monte as peças corretamente.
A chama apaga-se assim que é acesa.	Não manteve o controlo premido durante o tempo suficiente.	Mantenha o botão premido durante um período de tempo mais longo.
A grelha está descolorida.	Trata-se de um fenómeno frequente devido às altas temperaturas.	Limpe o grelhador com um produto de limpeza específico.
A alimentação eléctrica é interrompida.	O fusível pode estar queimado ou um dispositivo de segurança (interruptor térmico, disjuntor...) pode estar desativado.	Verifique o quadro eléctrico da sua casa.
Há um problema com a ignição do queimador.	Existem resíduos de alimentos ou de produtos de limpeza entre a agulha de ignição e o queimador.	Limpe estes detritos.

A placa faz muito barulho quando é ligada ou quando está a funcionar.	A tampa do queimador não está corretamente colocada.	Posicione-a corretamente.
---	--	---------------------------

A chama é demasiado longa e de cor amarela.	Alguns orifícios do queimador estão bloqueados.	Limpe a sujidade.
A chama é vermelha.	Há um problema com o fornecimento de gás ou o ambiente da divisão é húmido.	Trata-se de um fenómeno normal.
A placa de fogão a gás liberta um cheiro estranho.	A mangueira de gás está gasta ou danificada.	A mangueira de gás deve ser substituída por um técnico qualificado.
	O queimador não está aceso.	Volte a ligá-lo quando o cheiro se tiver dissipado.
O diâmetro do utensílio de cozinha não corresponde ao diâmetro do grelhador.	A parte inferior do utensílio está demasiado perto do queimador.	Utilize um grelhador auxiliar.



Advertência: Risco de lesões corporais

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

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

Nota:

Se nenhuma destas situações corresponder ao seu problema, não tente desmontar ou reparar o aparelho você mesmo. As reparações efectuadas por pessoas inexperientes podem resultar em ferimentos ou avarias graves. Contacte a loja local onde efetuou a sua compra ou contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec. A reparação deve ser efetuada por um técnico autorizado e só devem ser utilizadas peças sobressalentes originais.

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

A automanutenção ou manutenção não autorizada afetará a utilização segura do produto e a aplicação da política de garantia.

7. Especificações técnicas

Referência do produto:

EU01_127661
EU01_127669
EU01_127677
EU01_127687

EU01_127695

Produto:

Placa a gás Bolero Squad GN 1200S Glass Black

Placa a gás Bolero Squad GN 2200S Glass Black

Placa a gás Bolero Squad GN 3200S Glass Black

Placa a gás Bolero Squad GN 4200S Glass Black

Placa a gás Bolero Squad GN 5200S Glass Black

Tipo de produto	Placas a gás			 PIN CODE: 2531DP-0077
Referência	EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695			
Classe	Classe 3			
Fabricante	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar, Valência (Espanha)			
	G20		G30	
Tipo de gás:	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)	
Tipo de queimador	Potência calorífica (kW)	Tamanho do injetor (mm)	Potência calorífica (kW)	Tamanho do injetor (mm)
Queimador para Wok	3.6	1.45	3,4kW:247g/h	0.93
Queimador rápido	3.0	1.29	3.0kW:218g/h	0.87
Queimador semi-rápido	1.75	0.99	1.75kW:127g/h	0.65
Queimador auxiliar	1,0	0.78	1kW:73g/h	0,5
Pressão do abastecimento	20 mbar		30mbar	
Código do país	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Tensão/Frequência/ Potência (Nominal)	AC 220-240V,50Hz,3.6W			

Tipo de queimador	Queimador para Wok	Queimador rápido	Queimador semi-rápido	Queimador auxiliar
Número de queimadores				

PORTUGUÊS

EU01_127661	1	-	-	-
EU01_127669	1	-	1	-
EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1
EU01_127695	1	1	2	1

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

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

Tabelas ERP

Referência	EU01_127661
Tipo de gás	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Tipo de queimador	Wok
EE queimador	56,80%
EE Fogão a gás	56,80%
Referência	EU01_127661
Tipo de gás	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Tipo de queimador	Wok
EE queimador	53,00%

PORTUGUÊS

EE Fogão a gás	PASS
EE gas hob	53,00%

Referência	EU01_127669	
Tipo de gás	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Tipo de queimador	Wok	Semi-rápido
EE queimador	56,80%	61,10%
EE Fogão a gás	58,95%	
Referência	EU01_127669	
Tipo de gás	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Tipo de queimador	Wok	Semi-rápido
EE queimador	53,00%	59,50%
EE Fogão a gás	56,25%	

Referência	EU01_127677		
Tipo de gás	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido
EE queimador	56,80%	58,90%	61,10%
EE Fogão a gás	58,93%		
Referência	EU01_127677		
Tipo de gás	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido

PORTUGUÊS

EE queimador	53,00%	57,60%	59,50%
EE Fogão a gás	56,70%		

Referência	EU01_127687		
Tipo de gás	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Tipo de queimador	Wok	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE queimador	56,80%	61,10%	60,40%
EE Fogão a gás	59,43%		
Referência	EU01_127687		
Tipo de gás	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Tipo de queimador	Wok	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE queimador	53,00%	59,50%	59,10%
EE Fogão a gás	57,20%		

Referência	EU01_127695			
Tipo de gás	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE queimador	56,80%	58,90%	61,10%	60,40%
EE Fogão a gás	59,30%			
Referência	EU01_127695			
Tipo de gás	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			

Tipo de queimador	Wok	Rápido	Semi-rápido 1	Semi-rápido 2
EE queimador	53,00%	57,60%	59,50%	59,10%
EE Fogão a gás	57,30%			

IMPORTANTE: Para melhorar a qualidade do produto, as especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

IMPORTANTE: Os valores declarados foram obtidos num ambiente de laboratório, de acordo com as normas relevantes. Estes valores podem variar consoante as condições ambientais e a utilização do frigorífico.

ATENÇÃO: Estes dados estão sujeitos a alterações regulamentares.

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

9. Garantia e SAT

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

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

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

10. Copyright

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

11. Declaração de Conformidade



EU DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Número Id.: **CECODOC002733.v00**

Fabricante: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Endereço: Av. Reyes Católicos, nº60 – 46910, Alfafar, Valência, Espanha

Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante.

Objeto da declaração:

Marcas: CECOTEC

Descrição do aparelho: Placas a gás

Referência do aparelho: A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_127667, A01_EU01_127669, A01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127679, A01_EU01_127683, A01_EU01_127685, A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697.

Categoria do aparelho: I2H(20), I2E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/P(30), I3B/P(50)

Pressão do gás (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

O objeto da declaração acima descrita está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|---------------------------------|
| ☒ | 2016/426/UE | ☒ | 2011/65/UE e as suas alterações |
| ☒ | 2014/35/UE | ☒ | 66/2014/UE e as suas alterações |
| ☒ | 2014/30/UE e as suas alterações | | |

Referências às normas harmonizadas aplicáveis utilizadas:

- | | | | |
|---|--|---|---|
| ☒ | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| ☒ | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023 | | |
| ☒ | EN 60335-2-102:2016 | | |
| ☒ | EN 62233:2008 | | |
| ☒ | EN IEC 55014-1:2021 | ☒ | EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021 |
| ☒ | EN IEC 55014-2:2021 | ☒ | EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021 + AC:2022 |

Organismo Notificado n.º 2531, DBI Certification com endereço **Jernbølmen 12 DK-2650 Hvidovre, Denmark**, efetuou a avaliação da conformidade de acordo com o MÓDULO B: exame UE de tipo - tipo de produção e emitiu o certificado número 2531-GAR-**CGC11348** com data de 08-2024 e permanece válido até 08-2033, exceto se suspenso ou retirado de acordo com o MÓDULO D: Conformidade com o tipo baseada na garantia da qualidade do processo de produção e emitiu o seguinte certificado: 2531-GAR-**CGA10431**

O abaixo signatário é responsável pela compilação do ficheiro técnico e faz a presente declaração em nome da CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Assinado por procuração e em nome de:

Alfafar, Valência (Espanha), 19/12/2025

Assinado por: José Orts

Cargo: C.B.O

NEDERLANDS

1. Onderdelen en componenten

AFBEELDING 1

1. Besturingseenheid(en)
2. Brander- en dekselcombinatie
3. Grill

- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparatuur traceerbaar blijft in geval van nood.

OPMERKING:

Figuur 1 is een algemene grafische weergave van alle gaskookplaatmodellen die in deze handleiding worden beschreven.

Het aantal branders en de opstelling van de bedieningsknoppen verschillen per kookplaat.

OPMERKING:

- De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met die van het product.
- Om de kwaliteit van gaskookplaten te verbeteren, worden onze producten continu bijgewerkt en kunnen hun uiterlijk en specificaties veranderen.
- Om het apparaat optimaal te kunnen gebruiken, moeten alle accessoires (brander, deksel, enz.) correct geplaatst zijn.
- De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het model gaskookplaat.

2. Voor gebruik

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die het tijdens transport beschermt. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en het overige verpakkingsmateriaal op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle onderdelen op de juiste manier recycleert.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische ondersteuningsdienst van Cecotec.

Inhoud van de doos

- Gaskookplaat.
- Accessoires (brander, deksel, grillrooster, enz., afhankelijk van het model)

- Montageset (afhankelijk van het model)
- Gebruiksaanwijzing

3. Installatie



Deze kookplaat is ontworpen om uitsluitend op aardgas te werken.

Als u de kookplaat wilt gebruiken met butaan-/propaangas, moet een gecertificeerde gasinstallateur de ombouw uitvoeren. Hierbij worden de aardgasinjectoren vervangen door butaan-/propaaninjectoren (deze zitten in een aparte zak). De installateur moet ook de nodige aanpassingen maken om optimale prestaties van het apparaat te garanderen.

Een onjuiste afstelling van de injectoren kan leiden tot ernstige persoonlijke en materiële schade: brandwonden, brand, gaslekken, schade aan branders, grills en kookgerei, enz.

-  **WAARSCHUWING:** De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist (erkend gasinstallateur).
- De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist.
- De installateur moet u de locatie van de gasafsluiter laten zien en uitleggen hoe u deze in geval van nood kunt afsluiten.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het bord voordat u het in gebruik neemt, om mogelijke brand te voorkomen.
- Houd u aan de in deze handleiding aangegeven minimale afstanden tot brandbare oppervlakken. Deze afstanden moeten overeenkomen met de informatie op het typeplaatje van het voertuig en met de lokale wet- en regelgeving.
- Als de kookplaat in de buurt van een raam wordt geplaatst, moeten passende voorzorgsmaatregelen worden genomen om te voorkomen dat gordijnen over de branders waaien, aangezien dit een ernstig brandrisico zou opleveren.
- Houd bij het kiezen van de locatie voor de kookplaat rekening met de ligging van de gas- en elektriciteitsleidingen.
- De gas- en elektriciteitsvoorziening moeten tijdens de installatie worden afgesloten.
- Installeer geen andere kookplaat naast dit apparaat.
- Controleer de onderkant van het aanrechtblad om er zeker van te zijn dat er geen uitsteeksels zijn. Zorg ervoor dat het aanrechtblad stevig is, het gewicht van de kookplaat kan dragen en waterpas is.
- Zorg ervoor dat de plek waar u het bord plaatst goed geventileerd is. Zorg ervoor dat de ventilatie niet wordt belemmerd door grote voorwerpen, enz.

- Vergeet niet de afdichtingsring op het kookplaatpaneel te plakken voordat u deze op het aanrechtblad installeert.
-  **RISICO OP SNIJWONDEN.** Houd er rekening mee dat de randen van de roestvrijstalen platen snijwonden kunnen veroorzaken; wees uiterst voorzichtig bij het hanteren ervan.
- Figuur 2 toont de veiligheidsafstanden die in acht moeten worden genomen bij het installeren van de plaat.

De kookplaat onder een keukenkastje installeren.

- Zorg ervoor dat het moederbord voldoende ventilatie heeft en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Controleer of het moederbord correct functioneert.
- De volgende tabel toont de installatieafmetingen die overeenkomen met figuur 3:

NAAR	B	C	D	EN
700 mm	min 100 mm	min 20 mm	Luchtinlaat	5 mm luchtuitlaat

Let op: de veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de bovenkast moet minimaal 700 mm zijn.



Waarschuwing: In geval van breuk van het glaspaneel (afhankelijk van het model): Schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Raak het oppervlak van het apparaat niet aan. Stop met het gebruik van de kookplaat.

Installatie van aanrechtbladen

De volgende tabel toont de productafmetingen en de afmetingen voor het uitsnijden van het aanrechtblad, zoals weergegeven in afbeelding 4.

	Productafmetingen		Afmetingen van de uitsparing in het aanrechtblad	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Diepte (mm)
EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480
EU01_127677	580	510	560	480
EU01_127687	580	510	560	480
EU01_127695	750	510	560	480

Gasaansluiting

De gasaansluiting tussen het aansluitpunt en de kookplaat kan worden gemaakt met een metalen balg of een rubberen gasslang (de lengte hiervan mag niet meer dan 1,5 m bedragen). Voor kooktoepassingen waarbij een sterilisator, oven, magnetron of soortgelijk apparaat onder de kookplaat wordt gebruikt, moet een metalen balg worden gebruikt en moet de aansluitslang vastzitten.

BELANGRIJK: Gasfornuizen die werken op vloeibaar petroleumgas (LPG) moeten worden aangesloten met een rubberen gasslang.

- Als u een rubberen slang gebruikt voor de aansluiting, houd er dan rekening mee dat u een universele luchtinlaatconnector nodig heeft.
- De twee uiteinden van de gasslang zijn verbonden met de plaat en de interne gasafsluiter (de binnendiameter van de slang is 9,5 mm).
- Zorg ervoor dat de gasslang niet gekneld, verdraaid of geknikt is. Controleer na de aansluiting of er geen gaslekages zijn. Stel de gasslang niet bloot aan hoge temperaturen.
- Het wordt aanbevolen om jaarlijks te controleren of de gaskookplaat lekvrij is.
- Controleer altijd of de rubberen gasslang in goede staat is, zonder scheuren of beschadigingen, en vervang deze periodiek.
- Legenda voor figuur 5:

1. Universele luchtinlaatconnector
2. Klem
3. Rode indicatorlijn

BELANGRIJK: Gasfornuizen die werken op aardgas en synthetisch gas moeten worden aangesloten met een metalen balg.

- De metalen balg moet aan de volgende eisen voldoen: CJ/T197-2010.
- Installeer de "Speciale flexibele roestvrijstalen gasaansluitbuis" strikt volgens de installatiemethode en -procedure.
- Stel de gasslang niet bloot aan hoge temperaturen.
- Gaslekdetectie moet worden uitgevoerd zodra de aansluiting is voltooid.

Legenda voor figuur 6 :

1. Metalen balg



Belangrijk!

- De gasslang moet tot aan de rode lijn van de universele luchtinlaatconnector worden ingebracht en met een klem worden vastgezet.
- Er moet een rubberen pakking tussen de inlaatbocht en de gasaansluiting worden geplaatst om de veiligheid van de installatie te garanderen.

Gaslekdetectie

Lekdetectie met zeepwater:

Maak de pakkingen nat met zeepsop en een zachte borstel. Open vervolgens de gaskraan om te controleren op luchtbellens. Als er luchtbellens verschijnen, sluit u de gaskraan onmiddellijk, draait u de aansluiting vast en probeert u het opnieuw totdat er geen luchtbellens meer ontstaan.

Plaatsing van accessoires

- Zorg ervoor dat de bedieningsknop, de branderunit en het rooster correct zijn geïnstalleerd. Een onjuiste installatie kan het normale gebruik van het product ernstig belemmeren en de levensduur verkorten.
- Zorg er bij het installeren van de branders voor dat ze correct in de ontstekingsnaald en thermokoppel worden geplaatst. Wees hierbij voorzichtig om de roestvrijstalen oppervlakken van het apparaat niet te beschadigen en om te voorkomen dat de ontstekingsnaald per ongeluk breekt. Schade die hierdoor ontstaat, valt niet onder de garantie.

BELANGRIJK: Gaskookplaten zijn ontworpen voor gebruik met aardgas. Als u ze wilt gebruiken met een ander type gas, zoals butaan, moet een gekwalificeerde technicus de branderinjectoren vervangen.

De butaangasinjectoren worden apart van de kookplaat geleverd.

Elektrische aansluiting

Sluit de 3*0,75 mm² voedingskabel aan op een geaard stopcontact zoals weergegeven in afbeelding 7.

Legendafiguur 7:

1. Fase L > bruine kabel
2. Neutraal > blauwe draad
3. Aardingsbeveiliging > geel/groene kabel

Cijfers:

- Gebruik voor het aansluiten van het netsnoer nooit adapters, verloopstukken of stekkerdozen, omdat deze oververhit kunnen raken en vlam kunnen vatten.
- Als de installatie aanpassingen aan de stroombedrading vereist of als de stekker niet in het beschikbare stopcontact past, is het raadzaam deze door een gekwalificeerde technicus te laten vervangen. De technicus moet er ook voor

zorgen dat de draaddikte van de stekker overeenkomt met het vermogen van het apparaat.

- Vervang het netsnoer nooit zelf; neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec of een gekwalificeerde technicus.

4. Bediening

Let op: Het gebruik van dikker kookgerei kan de warmteverdeling verbeteren, vooral op een kleine brander. Hoe groter het kookgerei, hoe efficiënter de kookplaat. Als u voedsel korte tijd onbeheerd op de kookplaat laat staan, zet de vlam dan op de laagste stand. Dit vermindert het risico op aanbranden en bespaart energie. Zorg bij gebruik van groot kookgerei voor minimaal 25 mm vrije ruimte eromheen. Houd er ook rekening mee dat de afstand tussen het kookgerei en de bedieningsknop minimaal 50 mm moet zijn.

Werking van de besturingseenheid (Afb . 8)

Legenda figuur 7 :

1. Druk op de afstandsbediening.
2. Draai de knop naar links terwijl u deze ingedrukt houdt.
3. Houd het ongeveer 3 seconden ingedrukt.
4. Hoge temperatuurregeling.
5. Lage temperatuurinstelling.

Als er geen vlam verschijnt, draai dan de knop naar de UIT-stand (0/UIT) en herhaal de voorgaande stappen. Houd de knop deze keer langer ingedrukt (maximaal 10 seconden).

Gevaar voor deflagratie

Als de vlam na 15 seconden nog steeds niet ontbrandt, zet dan de brander uit en open een raam of deur in de buurt. Wacht minstens een minuut en probeer de brander dan opnieuw aan te steken.

Beveiligingssysteem

Sommige modellen hebben een veiligheidssysteem (thermocouple) om gaslekage te voorkomen wanneer de brander per ongeluk wordt uitgeschakeld.

Legendafiguur 9:

1. Ontstekingsnaald.
2. Thermokoppel.

Voordat u het apparaat gebruikt, moet u ervoor zorgen dat het veiligheidssysteem is geactiveerd. Volg hiervoor deze stappen:

1. Schakel het apparaat in.
2. Laat de bedieningsknop niet los zodra de vlam brandt; blijf hem stevig ingedrukt houden. Houd hem ongeveer 4 seconden ingedrukt.

Zet een brander uit

Om de brander uit te schakelen, draait u de bijbehorende bedieningsknop met de klok mee naar de uit-stand (0/UIT).

Mededelingen:

- Het is normaal om tijdens het gebruik van de brander een licht knetterend geluid te horen.
- Het is normaal dat het apparaat bij het eerste gebruik een vreemde geur afgeeft. Dit is niet gevaarlijk en duidt niet op een defect. Deze verschijnselen verdwijnen vanzelf.
- Een oranje vlam is normaal. Dit komt door stof of vloeistofspatten in de lucht.
- Als de vlam per ongeluk uitgaat, draai dan de branderknop naar de UIT-stand (0/UIT). Wacht minstens een minuut voordat u de brander opnieuw aansteekt.
- Enkele seconden nadat de brander is uitgeschakeld, hoort u een soort 'plof'. Dit is geen probleem; het betekent alleen dat het veiligheidssysteem niet meer werkt.
- Houd de brander zo schoon mogelijk. Als de ontstekingsnaald vuil is, zal er geen vlam ontstaan. Reinig dit onderdeel regelmatig met een zachte borstel. Voorkom stoten of impacts op de ontstekingsnaald.

5. Reiniging en onderhoud



Waarschuwing: Explosiegevaar

Voordat u de kookplaat schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat deze volledig is afgekoeld en dat er geen gas meer op de gasafsluiter staat. Demonteer het veiligheidssysteem of andere afgedichte onderdelen niet.

Let er bij het verwijderen van de branderkap op dat u de ontstekingsnaald niet raakt om te voorkomen dat deze barst (Afb. 10).

Het paneel en de branderkap reinigen

Gebruik een vochtige doek of een zeer zacht schuursponsje. Gebruik geen metalen schuursponsjes of schuursponsjes met een ruw of schurend oppervlak, en ook geen zure reinigingsmiddelen.

De grillroosters, deksels en branders zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

Reiniging van de brander

Het wordt aanbevolen om de brander en de afdekking minstens één keer per maand schoon te maken, vooral als de vlam ongelijkmatig is. Verwijder de brander en gebruik een stalen naald om vuil en koolstofafzettingen uit de brandergaten te verwijderen (Afb. 11).

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

Het reinigen van de ontstekingsnaald en de thermokoppel.

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

Beschadig de ontstekingsnaald niet tijdens het reinigen. Zorg er na het reinigen voor dat alle onderdelen droog zijn en monteer ze vervolgens weer correct.

De garantie dekt niet de behuizing of de brander- en dekselconstructie indien deze beschadigd zijn geraakt door onjuiste installatie of hantering.

6. Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De brander gaat niet aan. De vlam is ongelijkmatig.	De vlam is onregelmatig door een onjuiste gasvermogensinstelling.	Neem via uw gasleverancier contact op met een gekwalificeerde technicus om uw gaslang te laten controleren.
De vlam verandert plotseling van uiterlijk.	De onderdelen van de plaat zijn niet correct gepositioneerd.	Monteer alle onderdelen correct.
Het duurt lang voordat de brander ontbrandt.	De onderdelen van de plaat zijn niet correct gepositioneerd.	Monteer alle onderdelen correct.
De vlam dooft kort na het aansteken.	Hij heeft de afstandsbediening niet lang genoeg ingedrukt gehouden.	Houd de knop langer ingedrukt.
De grill is verkleurd.	Dit is een veelvoorkomend verschijnsel bij hoge temperaturen.	Reinig de grill met een speciaal reinigingsmiddel.
De stroomvoorziening is onderbroken.	De zekering kan zijn doorgebrand of een veiligheidsvoorziening (thermische schakelaar, stroomonderbreker, enz.) kan zijn uitgeschakeld.	Controleer de meterkast in uw huis.
Er is een probleem met de ontsteking van de brander.	Er bevinden zich voedsel- of schoonmaakmiddelenresten tussen de ontstekingsnaald en de brander.	Schoon deze blijft .

De kookplaat maakt veel lawaai bij het inschakelen of tijdens het gebruik.	De branderkap zit niet goed vast.	Plaats het correct .
De vlam is te lang en geel.	Sommige brandergaten zijn verstopt.	het vuil schoon .

De vlam is rood.	Er is een probleem met de gastoevoer of de ruimte is te vochtig.	Dit is een normaal verschijnsel.
De gaskookplaat geeft een vreemde geur af.	De gasslang is versleten of beschadigd.	De gasslang moet door een gekwalificeerde monteur worden vervangen.
	De brander staat niet aan.	Schakel het apparaat weer in zodra de geur verdwenen is.
De diameter van het kookgerei komt niet overeen met die van de grill.	De onderkant van het kookgerei bevindt zich te dicht bij de brander.	Gebruik een extra grill.



Waarschuwing: Risico op persoonlijk letsel

De printplaat mag alleen gerepareerd worden door een gekwalificeerde technicus. Probeer de printplaat niet zelf te demonteren of te repareren.

- Vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij u hiertoe specifiek in deze handleiding wordt instructed. Dit kan leiden tot een gevaarlijk incident dat uw gezondheid in gevaar kan brengen en/of materiële schade kan veroorzaken.
- de technische ondersteuning van Cecotec .

Opmerking:

Als geen van deze situaties op uw probleem van toepassing is, probeer het apparaat dan niet zelf te demonteren of te repareren. Reparaties uitgevoerd door onervaren personen kunnen leiden tot letsel of ernstige storingen. Neem contact op met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht of met de technische ondersteuning van Cecotec . De reparatie moet worden uitgevoerd door een geautoriseerde technicus die uitsluitend originele vervangingsonderdelen mag gebruiken.

Sommige van deze instructies zijn bedoeld voor gekwalificeerde technici; probeer ze niet uit te voeren als u niet over de nodige training en kennis beschikt, aangezien schade veroorzaakt door een onjuiste reparatie de garantie ongeldig maakt.

Zelfonderhoud of onderhoud door een onbevoegde partij kan de veiligheid van het product en de werking van de garantie beïnvloeden.

7. Technische specificaties

Productreferentie:

EU01_127661

EU01_127669

EU01_127677

EU01_127687

EU01_127695

Product :

Bolero Squad GN 1200S Glass Black gasplaat

Bolero Squad GN 2200S Glass Black gasplaat

Bolero Squad GN 3200S Glass Black gasplaat

Bolero Squad GN 4200S Glass Black gasplaat

Bolero Squad GN 5200S Glass Black gasplaat

Producttype	Gaskookplaat			CE PINCODE: 2531DP-0077	
Referentie	EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695				
Klas	Klas 3				
Fabrikant	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - SPANJE				
	G20		G30		
Soort gas	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)		
Brandertype	Warmteafgifte (kW)	Injectorgrootte (mm)	Warmteafgifte (kW)	Injectorgrootte (mm)	
Wokbrander	3.6	1.45	3,4 kW: 247 g/u	0,93	
Snelbrander	3.0	1.29	3,0 kW: 218 g/u	0,87	
Semi-snelle brander	1,75	0,99	1,75 kW: 127 g/u	0,65	
Hulpbrander	1.0	0,78	1 kW: 73 g/u	0,5	
Toevoerdruk	20 mbar		30 mbar		
Landcode	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR		
Spanning/Frequentie/Vermogen (Nominaal)	AC 220-240V , 50Hz, 3,6W				

Brandertype	Wokbrander	Snelbrander	Semi-snelle brander	Hulpbrander
Aantal branders				
EU01_127661	1	-	-	-
EU01_127669	1	-	1	-

NEDERLANDS

EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1
EU01_127695	1	1	2	1

Gebruik voor elke brander het juiste kookgerei.

U kunt de afmetingen controleren aan de hand van de volgende tabel:

Brandertype	Maximale afmeting	minimale grootte
Wokbrander	260 mm	110 mm
Snelbrander	200 mm	110 mm
Semi-snelle brander	200 mm	110 mm
Hulpbrander	200 mm	110 mm

ERP-tabellen

Referentie	EU01_127661
Soort gas	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37
Brandertype	Wok
EE-brander	56,80%
EE gaskookplaat	56,80%
Referentie	EU01_127661
Soort gas	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+
Brandertype	Wok
EE-brander	53,00%
EE gaskookplaat	DOORGANG
EE gaskookplaat	53,00%

NEDERLANDS

Referentie	EU01_127669	
Soort gas	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37	
Brandertype	Wok	Halfsnel
EE -brander	56,80%	61,10%
EE gaskookplaat	58,95%	
Referentie	EU01_127669	
Soort gas	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+	
Brandertype	Wok	Halfsnel
EE -brander	53,00%	59,50%
EE gaskookplaat	56,25%	

Referentie	EU01_127677		
Soort gas	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37		
Brandertype	Wok	Snel	Halfsnel
EE-brander	56,80%	58,90%	61,10%
EE gaskookplaat	58,93%		
Referentie	EU01_127677		
Soort gas	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+		
Brandertype	Wok	Snel	Halfsnel
EE-brander	53,00%	57,60%	59,50%
EE gaskookplaat	56,70%		

Referentie	EU01_127687		
Soort gas	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37		
Brandertype	Wok	Semi-snel 1	Semi-snel 2
EE-brander	56,80%	61,10%	60,40%
EE gaskookplaat	59,43%		
Referentie	EU01_127687		
Soort gas	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+		
Brandertype	Wok	Semi-snel 1	Semi-snel 2
EE-brander	53,00%	59,50%	59,10%
EE gaskookplaat	57,20%		

Referentie	EU01_127695			
Soort gas	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37			
Brandertype	Wok	Snel	Semi-snel 1	Semi-snel 2
EE-brander	56,80%	58,90%	61,10%	60,40%
EE gaskookplaat	59,30%			
Referentie	EU01_127695			
Soort gas	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+			
Brandertype	Wok	Snel	Semi-snel 1	Semi-snel 2
EE-brander	53,00%	57,60%	59,50%	59,10%
EE gaskookplaat	57,30%			

BELANGRIJK: Om de productkwaliteit te verbeteren, kunnen de technische specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

BELANGRIJK: De vermelde waarden zijn verkregen in een laboratoriumomgeving conform de geldende normen. Deze waarden kunnen variëren afhankelijk van de omgevingsomstandigheden en het gebruik van de koelkast.

LET OP: Deze gegevens kunnen onderhevig zijn aan wijzigingen in de regelgeving.

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur



Dit symbool geeft aan dat het product en/of de batterij, conform de geldende regelgeving, gescheiden van het huishoudelijk afval moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen te verwijderen en het product naar een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om uw elektrische en elektronische apparatuur en/of de bijbehorende batterijen af te voeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten.

Het naleven van bovenstaande richtlijnen draagt bij aan de bescherming van het milieu.

9. Garantie en SAT

Cecotec is aansprakelijk jegens de eindgebruiker of consument voor eventuele gebreken die bestaan op het moment van levering van het product, conform de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgesteld in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen om reparaties te laten uitvoeren door gespecialiseerd personeel.

Mocht u een probleem met het product constateren of vragen hebben, neem dan contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec via telefoonnummer +34 96 321 07 28.

10. Auteursrecht

De intellectuele eigendomsrechten van de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een gegevensbanksysteem, verzonden of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door middel van fotokopiëren, opnemen of soortgelijke methoden) zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. Conformiteitsverklaringen



EU-conformiteitsverklaring

ID-nummer: CECODOC002733.v00

Fabrikant: CECOTEC INNOVACIONES S.L

Adres: Av. Reyes Católicos n°60 – 46910, Alfafar (Valencia), Spanje

Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant afgegeven.

Onderwerp van de verklaring:

Merk: CECOTEC

Apparaatschrijving: Gaskookplaten

Referentie van het apparaat: A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_127667, A01_EU01_127669, A01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127679, A01_EU01_127683, A01_EU01_127685, A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697.

Apparaatcategorie : I2 H(20), I2 E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/ P (30), I3B/ P(50)

Gasdruk (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

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

⊗	2016/426/EU	⊗	2011/65/EU en de wijzigingen daarvan
⊗	2014/35/EU	⊗	66/2014/EU en de wijzigingen daarvan
⊗	2014/30/EU en de wijzigingen daarvan		

Verwijzingen naar de van toepassing zijnde geharmoniseerde normen:

⊗	EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015		
⊗	EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023		
⊗	EN 60335-2-102:2016		
⊗	EN 62233:2008		
⊗	EN IEC 55014-1:2021	⊗	EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
⊗	EN IEC 55014-2:2021	⊗	EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021 + AC:2022

De aangemelde instantie nummer 2531, DBI Certification, gevestigd te Jernholmen 12, DK-2650 Hvidovre , Denemarken , heeft de conformiteitsontwikkeling uitgevoerd volgens MODULE B: EU-typeonderzoek - productietype en certificaatnummer 2531-GAR-CG11348 van 08-2024 afgegeven. Dit certificaat blijft geldig tot 08-2033, tenzij het wordt opgeschort of ingetrokken. Ook is volgens MODULE D: Conformiteit aan het type op basis van kwaliteitsborging van het productieproces het volgende certificaat afgegeven: 2531-GAR-CG10431.

Ondergetekende is verantwoordelijk voor het samenstellen van het technisch dossier en doet deze verklaring namens CECOTEC INNOVACIONES S.L.

Ondertekend door volmacht en namens:

Alfagar (Valencia), Spanje, 19/12/2025

Ondertekend door: José Orts

Functie: CBO

POLSKI

1. Części i komponenty

Rys. 1

1. Jednostka(i) sterująca(e)
2. Zespół palnika i pokrywy
3. Grill

- Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby zachować możliwość prawidłowego śledzenia sprzętu w przypadku konieczności uzyskania pomocy.

NOTATKA:

Rysunek 1 przedstawia ogólną reprezentację graficzną wszystkich modeli płyt gazowych uwzględnionych w niniejszej instrukcji obsługi.

Każda płyta grzewcza różni się pod względem liczby i rozmieszczenia palników oraz pokręteł sterujących.

NOTATKA:

- Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie odzwierciedlać dokładnie wyglądu produktu.
- Aby zapewnić najwyższą jakość naszych płyt gazowych, stale je udoskonalamy, a ich wygląd i parametry techniczne mogą ulegać zmianie.
- Aby w pełni wykorzystać możliwości urządzenia, wszystkie akcesoria (palnik, pokrywa itp.) muszą być prawidłowo umieszczone.
- Akcesoria mogą się różnić w zależności od modelu płyty gazowej.

2. Przed użyciem

- To urządzenie jest dostarczane w opakowaniu zaprojektowanym w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne materiały opakowaniowe możesz zachować w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w razie konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, upewnij się, że wszystkie elementy zostaną poddane recyklingowi zgodnie z przepisami.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i w dobrym stanie. Jeśli któregoś brakuje lub jest uszkodzony, skontaktuj się natychmiast z oficjalnym Działem Wsparcia Technicznego Cecotec .

Zawartość pudełka

- Płyta gazowa.
- Akcesoria (palnik, pokrywa, grill itp., w zależności od modelu)
- Zestaw montażowy (w zależności od modelu)
- Instrukcja obsługi

3. Instalacja

Niniejsza płyta grzewcza jest przeznaczona do działania wyłącznie przy użyciu gazu ziemnego.

Jeśli chcesz używać płyty grzewczej z gazem butanowym/propanowym, konwersję musi przeprowadzić certyfikowany instalator gazowy, wymieniając wtryskiwacze gazu ziemnego na wtryskiwacze butanowe/propanowe (dołączone do oddzielnej torby). Będzie on również musiał dokonać niezbędnych regulacji, aby zapewnić optymalną wydajność urządzenia.

Nieprawidłowa regulacja wtryskiwacza może spowodować poważne szkody osobowe i materialne: oparzenia, pożary, wycieki gazu, uszkodzenia palników, grilli i przyborów kuchennych itp.

-  **OSTRZEŻENIE:** Instalację musi wykonać wykwalifikowany technik specjalista (autoryzowany instalator gazowy).
- Instalację musi przeprowadzić wykwalifikowany technik specjalista.
- Instalator powinien pokazać Ci, gdzie znajduje się zawór gazowy i jak go zamknąć w razie awarii.
- Aby uniknąć ryzyka pożaru, przed pierwszym użyciem płyty należy usunąć z niej wszystkie elementy opakowania.
- Należy przestrzegać minimalnych odległości od powierzchni palnych wskazanych w niniejszej instrukcji. Muszą one być zgodne z informacjami na tabliczce znamionowej pojazdu oraz lokalnymi przepisami i normami.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana w pobliżu okna, należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby zapobiec zastanianiu palników przez zastony, gdyż stwarza to poważne ryzyko pożaru.
- Wybierając miejsce ustawienia płyty kuchennej, należy wziąć pod uwagę przebieg rur doprowadzających gaz i prąd.
- Podczas instalacji dopływ gazu i prądu musi być wyłączony.
- Nie należy instalować innej płyty grzewczej obok tego urządzenia.

- Sprawdź spód blatu, aby upewnić się, że nie ma żadnych wystających elementów. Upewnij się, że blat jest solidny, może utrzymać ciężar płyty kuchennej i jest wypoziomowany.
- Upewnij się, że miejsce, w którym umieścisz płytkę, jest dobrze wentylowane. Upewnij się, że wentylacja nie jest blokowana przez duże przedmioty itp.
- Pamiętaj o przyklejeniu uszczelki do panelu płyty kuchennej przed jej zamontowaniem na blacie.
-  **RYZIKO ZRANIENIA.** Należy pamiętać, że krawędzie płyt ze stali nierdzewnej mogą spowodować skaleczenia; należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z nimi.
- Rysunek 2 przedstawia odległości bezpieczeństwa, jakie należy zachować podczas montażu tablicy.

Montaż płyty kuchennej pod szafką

- Upewnij się, że płyta główna ma odpowiednią wentylację i że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Sprawdź, czy płyta główna działa prawidłowo.
- W poniższej tabeli przedstawiono wymiary instalacyjne odpowiadające rysunkowi 3:

DO	B	C	D	I
700 mm	min. 100 mm	min. 20 mm	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między płytą grzewczą a znajdującą się nad nią szafką musi wynosić co najmniej 700 mm.



Ostrzeżenie: W przypadku stłuczenia panelu szklanego (w zależności od modelu):

Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i wszelkie elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Zaprześć używania płyty kuchennej.

Montaż blatu

Poniższa tabela przedstawia wymiary produktu i wymiary cięcia blatu, odpowiadające rysunkowi 4.

	Wymiary produktu		Wymiary wnętrza blatu	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Głębokość (mm)
EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480

EU01_127677	580	510	560	480
EU01_127687	580	510	560	480
EU01_127695	750	510	560	480

Przyłącze gazowe

Połączenie gazowe między punktem zasilania a płytą grzewczą można wykonać za pomocą metalowego mieszka lub gumowego węża doprowadzającego gaz (którego długość nie może przekraczać 1,5 m). W przypadku zastosowań kuchennych wymagających sterylizatora, piekarnika, kuchenki mikrofalowej lub podobnego urządzenia pod płytą grzewczą, należy zastosować metalowy mieszek, a wąż przyłączeniowy musi być zamocowany.

WAŻNE: Płyty gazowe wykorzystujące gaz płynny (LPG) muszą być podłączone przy użyciu gumowego węża gazowego.

- Jeżeli zamierzasz użyć gumowego węża do podłączenia, pamiętaj, że będzie on wymagał uniwersalnego złącza wlotu powietrza.
- Dwa końce węża gazowego należy połączyć z płytą i wewnętrznym zaworem gazowym (średnica wewnętrzna węża wynosi 9,5 mm).
- Upewnij się, że wąż gazowy nie jest ściśnięty, skręcony ani załamany. Po podłączeniu upewnij się, że nie ma wycieków gazu. Nie wystawiaj węża gazowego na działanie wysokich temperatur.
- Zaleca się przeprowadzanie okresowej kontroli szczelności płyty gazowej raz w roku.
- Zawsze sprawdzaj, czy gumowy wąż gazowy jest w dobrym stanie, bez pęknięć lub uszkodzeń, i wymieniaj go okresowo.
- Legenda do rysunku 5:

1. Uniwersalny łącznik wlotu powietrza
2. Zacisk
3. Czerwona linia wskaźnikowa

WAŻNE: Płyty gazowe zasilane gazem ziemnym i gazem syntetycznym muszą być podłączane za pomocą metalowego mieszka.

- Mieszek metalowy musi spełniać następujące wymagania: CJ/T197-2010.
- Montaż należy przeprowadzić ściśle według metody i procedury montażu „Specjalnej elastycznej rury przyłączeniowej gazu ze stali nierdzewnej”.
- Nie wystawiać węża gazowego na działanie wysokich temperatur.
- Wykrywanie wycieku gazu należy przeprowadzić po wykonaniu podłączenia.

Legenda do rysunku 6 :

1.- Mieszek metalowy



Ważny!

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

Wykrywanie wycieków gazu

Wykrywanie nieszczelności za pomocą wody z mydłem:

Zwilż uszczelki wodą z mydłem za pomocą miękkiej szczoteczki i otwórz zawór gazowy, aby sprawdzić, czy nie ma pęcherzyków powietrza. Jeśli pojawią się pęcherzyki powietrza, natychmiast zamknij zawór gazowy, dokręć połączenie i spróbuj ponownie, aż przestaną się pojawiać pęcherzyki powietrza.

Rozmieszczenie akcesoriów

- Upewnij się, że pokrętło sterujące, zespół palnika i ruszt są prawidłowo zamontowane. Nieprawidłowy montaż może poważnie wpłynąć na normalne użytkowanie produktu i skrócić jego żywotność.
- Podczas montażu palników należy upewnić się, że są one prawidłowo włożone do igły zapłonowej i termopary. Należy uważać, aby nie zarysować powierzchni urządzenia ze stali nierdzewnej i uniknąć przypadkowego złamania igły zapłonowej. Uszkodzenia powstałe w ten sposób nie są objęte gwarancją.

WAŻNE: Płyty gazowe są przeznaczone do zasilania gazem ziemnym. Jeśli chcesz używać ich z innym rodzajem gazu, takim jak butan, wymiana wtryskiwaczy palnika musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika.

Wtryskiwacze gazu butanowego dostarczane są oddzielnie od płyty kuchennej.

Połączenie elektryczne

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

Legenda do rysunku 7:

1. Faza L > brązowy kabel
2. Neutralny > niebieski przewód
3. Zabezpieczenie uziemienia > kabel żółto-zielony

Oceny:

- Do podłączania przewodów zasilających nigdy nie należy używać adapterów, reduktorów ani wielozłączy, ponieważ mogą się one przegrzać i zapalić.
- Jeśli instalacja wymaga modyfikacji systemu okablowania zasilania lub wtyczka nie pasuje do dostępnego typu gniazdka, zaleca się jej wymianę przez wykwalifikowanego technika. Technik powinien również sprawdzić, czy średnica przewodu we wtyczce odpowiada mocy znamionowej urządzenia.
- Nigdy nie wymieniaj przewodu zasilającego samodzielnie; skontaktuj się z pomocą techniczną Cecotec lub wykwalifikowanym technikiem.

4. Operacja

Uwaga: Użycie grubszych naczyń może poprawić rozprowadzanie ciepła, szczególnie na małym palniku. Im większe naczynie, tym wydajniejsza będzie płyta grzewcza. Jeśli pozostawiasz jedzenie bez nadzoru na płycie grzewczej na krótki czas, zmniejsz płomień do najniższego poziomu. Zmniejszy to ryzyko poparzenia i pozwoli zaoszczędzić energię. Używając dużego naczynia, upewnij się, że wokół niego jest co najmniej 25 mm wolnej przestrzeni. Pamiętaj również, że odległość między naczyniem a pokrętką sterującym powinna wynosić co najmniej 50 mm.

Obsługa jednostki sterującej (rys. 8)

Legenda do rysunku 7 :

1. Naciśnij przycisk pilota.
2. Przytrzymując pokrętkę, przekręć je w lewo.
3. Przytrzymaj przez około 3 sekundy.
4. Regulacja wysokiej temperatury.
5. Ustawienie niskiej temperatury.

Jeśli płomień się nie pojawi, obróć pokrętkę do pozycji WYŁ. (0/OFF) i powtórz poprzednie kroki. Tym razem przytrzymaj pokrętkę dłużej (maksymalnie do 10 sekund).

Niebezpieczeństwo deflagracji

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

System bezpieczeństwa

Niektóre modele posiadają system bezpieczeństwa (termoparę), który zapobiega wyciekom gazu w razie przypadkowego wyłączenia palnika.

Legenda do rysunku 9:

1. Iglica zapłonowa.
2. Termoelement.

Przed użyciem urządzenia upewnij się, że system bezpieczeństwa jest aktywny. W tym celu wykonaj następujące czynności:

1. Włącz urządzenie.
2. Nie zwalniaj pokrętła po zapaleniu płomienia, lecz nadal mocno je naciskaj. Przytrzymaj je wciśnięte przez około 4 sekundy.

Wyłącz palnik

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

Powiadomienia:

- Zjawiskiem normalnym jest, że podczas pracy palnika słyszać delikatne trzaski.
- To normalne, że podczas pierwszego użycia wydziela się dziwny zapach. Nie jest to niebezpieczne i nie świadczy o awarii. Zjawiska te ustąpią samoistnie.
- Pomarańczowy płomień jest normalny. Jest to spowodowane kurzem lub rozpryskami cieczy w powietrzu.
- Jeśli płomień zgaśnie przypadkowo, należy przekręcić pokrętło palnika do pozycji WYŁĄCZONY (0/OFF). Odczekać co najmniej minutę przed ponownym zapaleniem palnika.
- Kilka sekund po wyłączeniu palnika usłyszysz charakterystyczny odgłos „głuchy stuk”. To nie problem, oznacza to po prostu, że system bezpieczeństwa przestał działać.
- Utrzymuj palnik w czystości. Jeśli igła zapłonowa jest brudna, płomień się nie zapali. Regularnie czyść tę część miękką szczoteczką. Unikaj uderzeń i uderzeń w igłę zapłonową.

5. Czyszczenie i konserwacja



Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo wybuchu

Przed czyszczeniem płyty kuchennej należy upewnić się, że całkowicie ostygła i że do zaworu gazowego nie doptywa gaz. Nie należy demontować systemu bezpieczeństwa ani żadnych uszczelnionych elementów.

Podczas zdejmowania osłony palnika należy uważać, aby nie uderzyć w igłę zapłonową, gdyż może to spowodować jej pęknięcie (rys. 10).

Czyszczenie panelu i pokrywy palnika

Użyj wilgotnej ściereczki lub bardzo miękkiego czyścika. Nie używaj metalowych gąbek ani gąbek o szorstkiej lub ściерnej powierzchni, ani kwaśnych środków czyszczących.

Rusztów, pokryw i palników nie można myć w zmywarce.

Czyszczenie palnika

Zaleca się czyszczenie palnika i jego pokrywy co najmniej raz w miesiącu, zwłaszcza jeśli płomień jest nierównomierny. Zdejmij palnik i za pomocą stalowej igły usuń brud i nagar z otworów palnika (rys. 11).

Nie płucz palnika bezpośrednio wodą. Upewnij się, że jest suchy przed ponownym użyciem.

Czyszczenie igły zapłonowej i termopary

Za pomocą miękkiej szczotki wyczyść powierzchnię igły zapłonowej i termopary.

Unikaj uszkodzenia igły zapłonu podczas czyszczenia. Po czyszczeniu upewnij się, że wszystkie części są suche, a następnie zamontuj je prawidłowo.

Gwarancja nie obejmuje obudowy ani zespołu palnika i pokrywy, jeśli zostaną porysowane na skutek niewłaściwej instalacji lub obsługi.

6. Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Palnik się nie zapala. Płomień jest nierówny.	Płomień jest nieregularny z powodu nieprawidłowego ustawienia mocy gazu.	Skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem z zakładu gazowego w celu sprawdzenia węża gazowego.
Płomień nagle zmienia swój wygląd.	Części płytki nie są prawidłowo ustawione.	Złóż wszystkie części prawidłowo.
Rozpalanie palnika trwa długo.	Części płytki nie są prawidłowo ustawione.	Złóż wszystkie części prawidłowo.
Płomień gaśnie krótko po zapaleniu.	Nie trzymał pilota wystarczająco długo.	Przytrzymaj przycisk sterowania przez dłuższy czas.
Grill wyblakł.	Jest to częste zjawisko ze względu na wysokie temperatury.	Wyczyść grilla specjalnym środkiem czyszczącym.
Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.	Bezpiecznik może być przepalony lub jakieś urządzenie zabezpieczające (wyłącznik termiczny, wyłącznik automatyczny...) może być nieaktywne.	Sprawdź szafkę elektryczną w swoim domu.
Wystąpił problem z zapłonem palnika.	Miedzy igłą zapłonową a palnikiem znajdują się resztki jedzenia lub środka czyszczącego.	Czysty te pozostaje .

Płyta grzewcza wydaje dużo hałasu, gdy jest włączona lub gdy pracuje.	Nasadka palnika nie jest prawidłowo założona.	Umieść to poprawnie .
---	---	-----------------------

Płomień jest za długi i żółty.	Niektóre otwory palnika są zablokowane.	Wyczyść brud .
Płomień jest czerwony.	Wystąpił problem z dopływem gazu lub w pomieszczeniu panuje wilgoć.	Jest to zjawisko normalne.
Z płyty gazowej wydobywa się dziwny zapach.	Przewód gazowy jest zużyty lub uszkodzony.	Wymianę węża gazowego powinien wykonać wykwalifikowany technik.
	Palnik nie jest włączony.	Włącz urządzenie ponownie, gdy zapach się rozproszy.
Średnica naczynia do gotowania nie odpowiada średnicy grilla.	Spód naczynia znajduje się zbyt blisko palnika.	Używać dodatkowy grill.



Ostrzeżenie: Ryzyko obrażeń ciała

Naprawę płytki drukowanej powinien wykonywać wyłącznie wykwalifikowany technik. Nie należy samodzielnie demontować ani naprawiać płytki.

- Nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie tak zalecono w niniejszej instrukcji obsługi. Może to doprowadzić do niebezpiecznego zdarzenia, zagrażającego zdrowiu i/lub majątkowi.
- pomocą techniczną Cecotec .

Notatka:

Jeśli żadna z tych sytuacji nie odpowiada Twojemu problemowi, nie próbuj samodzielnie demontować ani naprawiać urządzenia. Naprawy wykonywane przez niedoświadczonych osoby mogą spowodować obrażenia ciała lub poważne awarie. Skontaktuj się z lokalnym sklepem, w którym dokonałeś zakupu, lub z działem pomocy technicznej Cecotec . Naprawę musi wykonać autoryzowany technik, który powinien używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

Niektóre z tych instrukcji przeznaczone są dla wykwalifikowanych techników. Nie podejmuj się ich wykonywania, jeśli nie posiadasz niezbędnego przeszkolenia i wiedzy, ponieważ wszelkie uszkodzenia powstałe na skutek nieprawidłowej naprawy spowodują utratę gwarancji.

Samodzielna lub nieautoryzowana konserwacja może mieć wpływ na bezpieczeństwo użytkowania produktu oraz obowiązywanie gwarancji.

7. Specyfikacje techniczne

Numer referencyjny produktu:

EU01_127661

EU01_127669

EU01_127677

EU01_127687

EU01_127695

Produkt :

Płyta gazowa Bolero Squad GN 1200S Glass Black

Płyta gazowa Bolero Squad GN 2200S Glass Black

Płyta gazowa Bolero Squad GN 3200S Glass Black

Płyta gazowa Bolero Squad GN 4200S Glass Black

Płyta gazowa Bolero Squad GN 5200S Glass Black

Typ produktu	Płyta gazowa			 KOD PIN: 2531DP-0077	
Odniesienie	EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695				
Klasa	Klasa 3				
Producent	CECOTEC INNOVACIONES, SL Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) – HISZPANIA				
	G20		G30		
Rodzaj gazu	I2H (20), I2E (20)		I3B/ P(30)		
Typ palnika	Moc cieplna (kW)	Rozmiar wtryskiwacza (mm)	Moc cieplna (kW)	Rozmiar wtryskiwacza (mm)	
Palnik typu wok	3.6	1,45	3,4 kW: 247 g/godz.	0,93	
Szybki spalacz	3.0	1,29	3,0 kW: 218 g/godz.	0,87	
Palnik półszybki	1,75	0,99	1,75 kW: 127 g/godz.	0,65	
Palnik pomocniczy	1.0	0,78	1 kW:73 g/godz.	0,5	
Ciśnienie zasilania	20 mbar		30mbar		
Kod kraju	FR, PRZEDMIOT, DK, TJ, Wielka Brytania, GR, JEST, PT, NA, FI, ON, CZ, EE, Węgry LV, Porucznik SK, TAK, ES, NIE, CH, TR, BG, Dział kadr RO, Z, LU, PL, Holandia		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR		
Napięcie/Częstotliwość/Moc (nominalna)	AC 220-240 V , 50 Hz, 3,6 W				

Typ palnika	Palnik typu wok	Szybki spalacz	Palnik półszybki	Palnik pomocniczy
Liczba palników				
EU01_127661	1	-	-	-
EU01_127669	1	-	1	-
EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1
EU01_127695	1	1	2	1

Proszę używać właściwych naczyń kuchennych dla każdego palnika.
Rozmiary można sprawdzić w poniższej tabeli:

Typ palnika	Maksymalny rozmiar	minimalny rozmiar
Palnik typu wok	260 mm	110 mm
Szybki spalacz	200 mm	110 mm
Palnik półszybki	200 mm	110 mm
Palnik pomocniczy	200 mm	110 mm

Tabele ERP

Odniesienie	EU01_127661
Rodzaj gazu	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37
Typ palnika	Wok
Palnik EE	56,80%
Płyta gazowa EE	56,80%
Odniesienie	EU01_127661
Rodzaj gazu	I2H (20)/ I2E (20) / I2E+
Typ palnika	Wok

Palnik EE	53,00%
Płyta gazowa EE	PRZECHODZIĆ
Płyta gazowa EE	53,00%

Odniesienie	EU01_127669	
Rodzaj gazu	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37	
Typ palnika	Wok	Pótszybki
Palnik EE	56,80%	61,10%
Płyta gazowa EE	58,95%	
Odniesienie	EU01_127669	
Rodzaj gazu	I2H (20)/ I2E (20) / I2E+	
Typ palnika	Wok	Pótszybki
Palnik EE	53,00%	59,50%
Płyta gazowa EE	56,25%	

Odniesienie	EU01_127677		
Rodzaj gazu	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37		
Typ palnika	Wok	Szybko	Pótszybki
Palnik EE	56,80%	58,90%	61,10%
Płyta gazowa EE	58,93%		
Odniesienie	EU01_127677		
Rodzaj gazu	I2H (20)/ I2E (20) / I2E+		

POLSKI

Typ palnika	Wok	Szybko	Pótszybki
Palnik EE	53,00%	57,60%	59,50%
Płyta gazowa EE	56,70%		

Odniesienie	EU01_127687		
Rodzaj gazu	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37		
Typ palnika	Wok	Pótszybki 1	Pótszybki 2
Palnik EE	56,80%	61,10%	60,40%
Płyta gazowa EE	59,43%		
Odniesienie	EU01_127687		
Rodzaj gazu	I2H (20)/ I2E (20) / I2E+		
Typ palnika	Wok	Pótszybki 1	Pótszybki 2
Palnik EE	53,00%	59,50%	59,10%
Płyta gazowa EE	57,20%		

Odniesienie	EU01_127695			
Rodzaj gazu	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37			
Typ palnika	Wok	Szybko	Pótszybki 1	Pótszybki 2
Palnik EE	56,80%	58,90%	61,10%	60,40%
Płyta gazowa EE	59,30%			

Odniesienie	EU01_127695			
Rodzaj gazu	I2H (20)/ I2E (20) / I2E+			
Typ palnika	Wok	Szybko	Pótszybki 1	Pótszybki 2
Palnik EE	53,00%	57,60%	59,50%	59,10%
Płyta gazowa EE	57,30%			

WAŻNE: Aby poprawić jakość produktu, dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

WAŻNE: Podane wartości uzyskano w warunkach laboratoryjnych, zgodnie z obowiązującymi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od warunków środowiskowych i sposobu użytkowania lodówki.

UWAGA: Dane te mogą ulec zmianie ze względu na przepisy prawa.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. Recykling sprzętu elektrycznego i elektronicznego



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami, produkt i/lub bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Po upływie okresu użytkowania produktu należy wyjąć baterie i dostarczyć je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub baterii, użytkownik powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. Gwarancja i SAT

Cecotec będzie odpowiadać użytkownikowi końcowemu lub konsumentowi za wszelkie niezgodności istniejące w momencie dostawy produktu na warunkach, zasadach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy wykonywał wyspecjalizowany personel.

Jeśli zauważysz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Działem Wsparcia Technicznego Cecotec dzwoniąc pod numer +34 96 321 07 28.

10. Prawa autorskie

Prawa własności intelektualnej do tekstów zawartych w niniejszym podręczniku należą do firmy CECOTEC INNOVACIONES, SL. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treści niniejszej publikacji, w całości lub w części, nie mogą być powielane, przechowywane w systemie wyszukiwania, przesyłane ani rozpowszechniane w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, kserograficzny, nagrywający lub podobny) bez uprzedniej pisemnej zgody firmy CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. Deklaracje zgodności



DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Numer identyfikacyjny: CECOD0C002733.v00

Producent: CECOTEC INNOVACIONES SL

Adres: Av. Reyes Católicos n°60 – 46910, Alfafar (Valencia), Hiszpania

Niniejszą deklarację zgodności wydaje się na wyłączną odpowiedzialność producenta.

Przedmiot oświadczenia:

Marka: CECOTEC

Opis urządzenia: Płyty gazowe

Odniesienie do aparatów: A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_127667, A01_EU01_127669, A01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127679, A01_EU01_127683, A01_EU01_127685, A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697.

Kategoria urządzenia : IZ H(20), IZ E(20), IZE+(20), I3+(28-30/37), I3B/ P (30), I3B/ P(50)

Cisnienie gazu (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

Celem powyższej deklaracji jest zgodność z obowiązującymi przepisami harmonizacyjnymi Unii:

- | | | | |
|---|--------------------------|---|--------------------------|
| ☒ | 2016/426/UE | ☒ | 2011/65/UE i jego zmiany |
| ☒ | 2014/35/UE | ☒ | 66/2014/UE i jego zmiany |
| ☒ | 2014/30/UE i jego zmiany | | |

Odniesienia do zastosowanych norm zharmonizowanych:

- | | | | |
|---|--|---|---|
| ☒ | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| ☒ | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023 | | |
| ☒ | EN 60335-2-102:2016 | | |
| ☒ | EN 62233:2008 | | |
| ☒ | EN IEC 55014-1:2021 | ☒ | EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021 |
| ☒ | EN IEC 55014-2:2021 | ☒ | EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021 + AC:2022 |

Jednostka notyfikowana numer 2531, DBI Certification z adresem: Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Dania, przeprowadziła ewolucję zgodności zgodnie z MODULEM B: Badanie typu UE - typ produkcji i wydała certyfikat o numerze 2531-GAR-~~CGA10431~~ z dnia 08-2024, który pozostaje ważny do 08-2033, chyba że zostanie zawieszony lub wycofany, oraz MODUL D: Zgodność z typem w oparciu o zapewnienie jakości procesu produkcji i wydano następujący certyfikat: 2531-GAR-~~CGA10431~~

Niżej podpisany jest odpowiedzialny za sporządzenie dokumentacji technicznej i składa niniejsze oświadczenie w imieniu firmy CECOTEC INNOVACIONES SL

Podpisano przez pełnomocnika i w imieniu:

Alfajar (Valencia), Hiszpania, 19.12.2025

Podpisano przez: José Orts

Stanowisko: CBD

ČEŠTINA

1. Součásti a komponenty

Obr. 1

1. Řídicí jednotka(y)
2. Sestava hořáku a víka
3. Gril

- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, abyste zachovali řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že byste požádali o pomoc.

POZNÁMKA:

Obrázek 1 je obecné grafické znázornění všech modelů plynových varných desek uvedených v tomto návodu k obsluze.

Každá varná deska se liší počtem a uspořádáním hořáku (hořáků) a ovládacího knoflíku (knoflíků).

POZNÁMKA:

- Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat obrázku na produktu.
- Abychom zlepšili kvalitu plynových varných desek, naše produkty neustále aktualizujeme a jejich vzhled a specifikace se mohou měnit.
- Abyste ze spotřebiče vytěžili maximum, musí být veškeré příslušenství (hořák, víko atd.) správně umístěno.
- Příslušenství se může lišit v závislosti na modelu plynové varné desky.

2. Před použitím

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalový materiál můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- Ujistěte se prosím, že všechny díly a komponenty jsou součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některé chybí nebo jsou poškozené, okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .

Obsah krabice

- Plynová varná deska.

- Příslušenství (hořák, poklice, gril atd., v závislosti na modelu)
- Montážní sada (v závislosti na modelu)
- Návod k použití

3. Instalace



Tato varná deska je navržena pro provoz výhradně a výhradně na zemní plyn.

Pokud chcete varnou desku používat s butanem/propanem, musí certifikovaný plynový technik provést přestavbu a vyměnit vstřikovače zemního plynu za vstřikovače butanu/propanu (jsou součástí samostatného sáčku). Bude také muset provést potřebná nastavení, aby byl zajištěn optimální výkon spotřebiče.

Nesprávné seřízení vstřikovače může vést k vážným škodám na zdraví a majetku: popáleninám, požárům, únikům plynu, poškození hořáků, grilů a kuchyňského náčiní atd.

-  **VAROVÁNÍ:** Instalaci musí provést kvalifikovaný odborný technik (autorizovaný instalatér plynu).
- Instalaci musí provést kvalifikovaný odborný technik.
- Instalatér by vám měl ukázat umístění plynového ventilu a jak jej v případě nouze uzavřít.
- Před uvedením desky do provozu se ujistěte, že jste z ní odstranili veškerý obalový materiál, abyste předešli možnému požáru.
- Dodržujte prosím minimální vzdálenosti od hořlavých povrchů uvedené v této příručce. Tyto vzdálenosti musí odpovídat informacím na typovém štítku vozidla a místním předpisům a normám.
- Pokud je varná deska instalována v blízkosti okna, je nutné přijmout vhodná opatření, aby se zabránilo zasouvání záclon přes hořáky, protože by to představovalo vážné riziko požáru.
- Při výběru umístění varné desky vezměte v úvahu polohu přírodních trubek plynu a elektřiny.
- V době instalace musí být uzavřen přívod plynu a elektřiny.
- Neinstalujte vedle tohoto spotřebiče další varnou desku.
- Zkontrolujte spodní stranu pracovní desky, zda na ní nejsou žádné výčnělky. Ujistěte se, že je pracovní deska pevná, unese hmotnost varné desky a je rovná.
- Zajistěte, aby místo, kam talíř umístíte, bylo dobře větrané. Ujistěte se, že větrání není blokováno objemnými předměty atd.

- Nezapomeňte před instalací varné desky na pracovní desku nalepit na ni těsnicí kroužek.
-  **NEBEZPEČÍ PORAŽENÍ.** Upozorňujeme, že okraje nerezových desek mohou způsobit pořezání; při manipulaci buďte velmi opatrní.
- Obrázek 2 ukazuje bezpečnostní vzdálenosti, které je nutné dodržovat při instalaci desky.

Instalace varné desky pod skříňku

- Ujistěte se, že základní deska má dostatečné větrání a že vstup a výstup vzduchu nejsou blokovány. Zkontrolujte, zda základní deska funguje správně.
- Následující tabulka ukazuje instalační rozměry odpovídající obrázku 3:

NA	B.	C	D	A
700 mm	min. 100 mm	min. 20 mm	Přívod vzduchu	5mm výstup vzduchu

Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad ní musí být alespoň 700 mm.



Varování: V případě rozbití skleněného panelu (v závislosti na modelu): Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrické topné články a odpojte spotřebiče od elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Přestaňte varnou desku používat.

Instalace pracovní desky

Následující tabulka ukazuje rozměry produktu a rozměry pro řezání pracovní desky, odpovídající obrázku 4.

	Rozměry produktu		Rozměry výklenku pracovní desky	
	A (mm)	Š (mm)	C (mm)	Hloubka (mm)
EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480
EU01_127677	580	510	560	480
EU01_127687	580	510	560	480
EU01_127695	750	510	560	480

Připojení plynu

Plynové připojení mezi přívodním bodem a varnou deskou lze provést pomocí kovového vlnovce nebo pryžové přívodní plynové hadice (jejíž délka nesmí překročit 1,5 m). Pro vaření

vyžadující sterilizátor, troubu, mikrovlnnou troubu nebo podobný spotřebič pod varnou deskou je nutné použít kovový vlnovec a připojovací hadici je nutné upevnit.

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

- Pokud pro připojení použijete gumovou hadici, mějte na paměti, že budete potřebovat univerzální konektor pro přívod vzduchu.
- Dva konce plynové hadice jsou připojeny k desce a vnitřnímu plynovému ventilu (vnitřní průměr hadice je 9,5 mm).
- Ujistěte se, že plynová hadice není skřípnutá, zkroucená ani zalomená. Po dokončení připojení se ujistěte, že nedochází k úniku plynu. Nevystavujte plynovou hadici vysokým teplotám.
- Doporučuje se provádět pravidelnou roční kontrolu těsnosti plynové varné desky.
- Vždy zkontrolujte, zda je gumová plynová hadice v dobrém stavu, bez prasklin nebo poškození, a pravidelně ji vyměňujte.
- Legenda k obrázku 5:

1. Univerzální konektor pro přívod vzduchu
2. Svorka
3. Červená indikátorová čára

DŮLEŽITÉ: Plynové varné desky, které používají zemní plyn a syntetický plyn, musí být připojeny pomocí kovového vlnovce.

- Kovové měchy musí splňovat následující požadavky: CJ/T197-2010.
- Instalujte přesně podle instalační metody a postupu pro „Speciální flexibilní nerezovou připojovací trubku plynu“.
- Nevystavujte plynovou hadici vysokým teplotám.
- Po dokončení připojení by měla být provedena detekce úniku plynu.

Legenda k obrázku 6 :

1. Kovové měchy



Důležité!

- Plynová hadice musí být zasunuta až k červené rysce univerzálního konektoru pro přívod vzduchu a zajištěna svorkou.
- Mezi vstupní koleno a plynové připojovací potrubí musí být umístěno pryžové těsnění, aby byla zajištěna bezpečnost instalace.

Detekce úniku plynu

Detekce netěsností mýdlovou vodou:

Navlhčete těsnění mýdlovou vodou pomocí měkkého kartáče a otevřete plynový ventil, abyste zkontrolovali, zda se bubliny objeví. Pokud se bubliny objeví, okamžitě uzavřete plynový ventil, utáhněte spojení a zkuste to znovu, dokud se bubliny nepřestanou tvořit.

Umístění příslušenství

- Ujistěte se, že ovládací knoflík, sestava hořáku a rošt jsou správně nainstalovány. Nesprávná instalace může vážně ovlivnit normální používání výrobku a zkrátit jeho životnost.
- Při instalaci hořáků se ujistěte, že jsou správně zasunuty do zapalovací jehly a termočládku. Během tohoto procesu dbejte na to, abyste nepoškrábali povrchy z nerezové oceli spotřebiče a aby nedošlo k náhodnému zlomení zapalovací jehly. Poškození způsobené tímto způsobem není kryto zárukou.

DŮLEŽITÉ: Plynové varné desky jsou určeny pro použití se zemním plynem. Pokud je chcete používat s jiným typem plynu, například s butanem, musí kvalifikovaný technik vyměnit vstříkovače hořáku.

Vstříkovače butanu se dodávají odděleně od varné desky.

Elektrické připojení

Připojte napájecí kabel 3*0,75 mm² do uzemněné zásuvky, jak je znázorněno na obrázku 7. Legenda k obrázku 7:

1. Fáze L > hnědý kabel
2. Nulový vodič > modrý vodič
3. Uzemnění > žlutozelený kabel

Známky:

- Pro připojení napájecího kabelu nikdy nepoužívejte adaptéry, redukce ani multikonektory, protože by se mohly přehřát a vznítit.
- Pokud instalace vyžaduje úpravu napájecího kabelu nebo zástrčka neodpovídá dostupnému typu zásuvky, doporučuje se, aby ji vyměnil kvalifikovaný technik. Technik by měl také ověřit, zda průřez vodiče v zástrčce odpovídá jmenovitému výkonu zařízení.
- Nikdy nevyměňujte napájecí kabel sami; kontaktujte technickou podporu Cecotec nebo kvalifikovaného technika.

4. Provoz

Poznámka: Použití silnější nádoby může zlepšit rozložení tepla, zejména na malém hořáku. Čím větší nádoba, tím účinnější bude varná deska. Pokud necháváte jídlo na varné desce bez dozoru krátkou dobu, snižte plamen na nejnižší stupeň. Tím snížíte riziko spálení a ušetříte

energii. Při použití velké nádoby se ujistěte, že kolem ní je alespoň 25 mm volného prostoru. Mějte také na paměti, že vzdálenost mezi nádobou a ovládacím knoflíkem by měla být alespoň 50 mm.

Obsluha řídicí jednotky (obr . 8)

Legenda k obrázku 7 :

1. Stiskněte dálkové ovládání.
2. Otočte knoflík doleva a zároveň jej držte stisknutý.
3. Držte jej stisknutý přibližně 3 sekundy.
4. Nastavení pro vysokou teplotu.
5. Nastavení nízké teploty.

Pokud se plamen neobjeví, otočte knoflík do polohy VYPNUTO (0/VYPNUTO) a opakujte předchozí kroky. Tentokrát podržte knoflík stisknutý déle (maximálně 10 sekund).

Nebezpečí deflagrace

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

Bezpečnostní systém

Některé modely mají bezpečnostní systém (termočlánek), který zabraňuje úniku plynu při náhodném vypnutí hořáku.

Legenda k obrázku 9:

1. Zapalovací jehla.
2. Termočlánek.

Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je aktivován bezpečnostní systém. Postupujte takto:

1. Zapněte zařízení.
2. Jakmile se plamen zapálí, neuvolňujte ovládací knoflík; držte jej pevně stisknutý. Držte jej stisknutý asi 4 sekundy.

Vypněte hořák

Chcete-li hořák vypnout, otočte příslušný ovládací knoflík ve směru hodinových ručiček do polohy vypnuto (0/OFF).

Oznámení:

- Je normální slyšet během provozu hořáku mírné praskání.
- Je normální, že se při prvním použití uvolňuje zvláštní zápach. Není to nebezpečné a neznamena to závadu. Tyto jevy samy odezní.
- Oranžový plamen je normální. Je to způsobeno prachem nebo stříkancemi kapaliny

ve vzduchu.

- Pokud plamen nechtěně zhasne, otočte knoflík hořáku do polohy VYPNUTO (0/VYP). Před opětovným zapálením hořáku počkejte alespoň jednu minutu.
- Několik sekund po vypnutí hořáku uslyšíte jakési „buchnutí“. To není problém, znamená to pouze, že bezpečnostní systém přestal fungovat.
- Udržujte hořák co nejčistší. Pokud je zapalovací jehla znečištěná, plamen se nezapálí. Tuto část pravidelně čistěte měkkým kartáčem. Zabraňte nárazům nebo nárazům na zapalovací jehlu.

5. Čištění a údržba



Varování: Nebezpečí výbuchu

Před čištěním varné desky se ujistěte, že zcela vychladla a že plynový ventil nepřivádí plyn. Nerozebírejte bezpečnostní systém ani žádné utěsněné součásti.

Při demontáži krytu hořáku dbejte na to, abyste nenarazili do zapalovací jehly, aby nedošlo k jejímu prasknutí (obr. 10).

Čištění panelu a krytu hořáku

Používejte vlhký hadřík nebo velmi měkkou drátěnku. Nepoužívejte kovové drátěnky ani drátěnky s drsným či abrazivním povrchem, ani kyselé čisticí prostředky.

Grily, poklice a hořáky nejsou vhodné do myčky nádobí.

Čištění hořáku

Doporučuje se čistit hořák a jeho kryt alespoň jednou měsíčně, zejména pokud je plamen nerovnoměrný. Vyjměte hořák a pomocí ocelové jehly odstraňte nečistoty a usazeniny uhlíku z otvorů hořáku (obr. 11).

Neoplachujte hořák přímo vodou. Před opětovným použitím se ujistěte, že je suchý.

Čištění zapalovací jehly a termočlásku

K čištění povrchu zapalovací jehly a termočlásku použijte měkký kartáč.

Během čištění nepoškozujte zapalovací jehlu. Po čištění se ujistěte, že jsou všechny díly suché, a poté je správně nainstalujte.

Záruka se nevztahuje na kryt ani na sestavu hořáku a víka, pokud jsou poškrábané v důsledku nesprávné instalace nebo manipulace.

6. Řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Hořák se nezapalí. Plamen je nerovnoměrný.	Plamen je nepravdivelný kvůli nesprávně nastavenému výkonu plynu.	Nechte si zkontrolovat plynovou hadici a obraťte se na kvalifikovaného technika dodavatele plynu.
Plamen náhle změní svůj vzhled.	Části desky nejsou správně umístěny.	Všechny díly správně sestavte.
Hořák se dlouho zapaluje.	Části desky nejsou správně umístěny.	Všechny díly správně sestavte.
Plamen krátce po zapálení zhasne.	Nedržel dálkový ovladač dostatečně dlouho.	Držte ovládací prvek stisknutý déle.
Gril vybledl.	Toto je častý jev v důsledku vysokých teplot.	Gril čistěte speciálním čistícím prostředkem.
Dodávka elektřiny je přerušena.	Mohla být spálená pojistka nebo deaktivováno některé bezpečnostní zařízení (tepelný spínač, jistič...).	Zkontrolujte elektrickou skříňku ve vaší domácnosti.
Vyskytl se problém se zapálením hořáku.	Mezi zapalovací jehlou a hořákem jsou zbytky jídla nebo čistícího prostředku.	Čistý tyto zůstává .

Varná deska vydává hodně hluku, když je zapnutá nebo když běží.	Víčko hořáku není správně nasazeno.	Umístěte to správně .
Plamen je příliš dlouhý a žlutý.	Některé otvory hořáku jsou ucpané.	Vyčistěte nečistoty .
Plamen je rudý.	Je problém s příívodem plynu nebo je v místnosti vlhko.	To je normální jev.
Z plynové varné desky se line zvláštní zápach.	Plynová hadice je opotřebovaná nebo poškozená.	Plynovou hadici musí vyměnit kvalifikovaný technik.
	Hořák není zapnutý.	Znovu jej zapněte, jakmile zápach zmizí.
Průměr kuchyňského náčiní neodpovídá průměru grilu.	Dno nádobí je příliš blízko hořáku.	Použití pomocný gril.



Varování: Nebezpečí zranění osob

Desku plošných spojů by měl opravovat pouze kvalifikovaný technik. Nepokoušejte se desku rozebírat ani opravovat sami.

- Nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v tomto návodu k obsluze. Může dojít k nebezpečné události, která by mohla ohrozit vaše zdraví a/nebo poškodit majetek.
- technickou podporu Cecotec .

Poznámka:

Pokud žádná z těchto situací neodpovídá vašemu problému, nepokoušejte se spotřebič rozebírat ani opravovat sami. Opravy prováděné nezkušenými osobami mohou vést ke zranění nebo vážným poruchám. Kontaktujte místní prodejnu, kde jste výrobek zakoupili, nebo technickou podporu Cecotec . Opravu musí provést autorizovaný technik, který by měl používat pouze originální náhradní díly.

Některé z těchto pokynů jsou určeny pro kvalifikované techniky; nepokoušejte se je provádět, pokud nemáte potřebné školení a znalosti, protože jakékoli poškození způsobené nesprávnou opravou povede ke ztrátě záruky.

Vlastní údržba nebo neoprávněná údržba ovlivní bezpečnost používání produktu a uplatňování záručních podmínek.

7. Technické specifikace

Referenční číslo produktu:

EU01_127661

EU01_127669

EU01_127677

EU01_127687

EU01_127695

Produkt :

Plynová varná deska Bolero Squad GN 1200S Glass Black

Plynová varná deska Bolero Squad GN 2200S Glass Black

Plynová varná deska Bolero Squad GN 3200S Glass Black

Plynová varná deska Bolero Squad GN 4200S Glass Black

Plynová varná deska Bolero Squad GN 5200S Glass Black

Typ produktu	Plynová varná deska			 PIN kód: Z531DP-0077
Odkaz	EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695			
Třída	Třída 3			

ČEŠTINA

Výrobce	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60 let 46910, Alfafar (Valencie) - ŠPANĚLSKO			
	G20		G30	
Typ plynu	I2H(20), I2E(20)		I3B/P(30)	
Typ hořáku	Tepelný výkon (kW)	Velikost vstřikovače (mm)	Tepelný výkon (kW)	Velikost vstřikovače (mm)
Hořák typu wok	3.6	1,45	3,4 kW: 247 g/h	0,93
Rychlý hořák	3.0	1,29	3,0 kW: 218 g/h	0,87
Polorychlý hořák	1,75	0,99	1,75 kW: 127 g/h	0,65
Pomocný hořák	1.0	0,78	1 kW: 73 g/h	0,5
Tlak přívodu	20 mbarů		30 mbarů	
Kód země	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Napětí/Frekvence/V ýkon (nominální)	Klimatizace 220–240 V , 50 Hz, 3,6 W			

Typ hořáku	Hořák typu wok	Rychlý hořák	Polorychlý hořák	Pomocný hořák
Počet hořáků				
EU01_127661	1	-	-	-
EU01_127669	1	-	1	-
EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1
EU01_127695	1	1	2	1

Používejte prosím pro každý hořák správné kuchyňské náčiní.

Rozměry si můžete ověřit v následující tabulce:

Typ hořáku	Maximální velikost	minimální velikost
Hořák typu wok	260 mm	110 mm
Rychlý hořák	200 mm	110 mm
Polorychlý hořák	200 mm	110 mm
Pomocný hořák	200 mm	110 mm

ERP tabulky

Odkaz	EU01_127661
Druh plynu	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37
Typ hořáku	Wok
EE hořák	56,80 %
Plynová varná deska EE	56,80 %
Odkaz	EU01_127661
Druh plynu	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+
Typ hořáku	Wok
EE hořák	53,00 %
Plynová varná deska EE	PŘIHRÁVKA
deska EE	53,00 %

Odkaz	EU01_127669	
Druh plynu	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37	
Typ hořáku	Wok	Polorychlý
EE hořák	56,80 %	61,10 %
Plynová varná deska EE	58,95 %	
Odkaz	EU01_127669	
Druh plynu	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+	
Typ hořáku	Wok	Polorychlý

ČEŠTINA

EE hořák	53,00 %	59,50 %
Plynová varná deska EE	56,25 %	

Odkaz	EU01_127677		
Druh plynu	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37		
Typ hořáku	Wok	Rychle	Polorychlý
EE hořák	56,80 %	58,90 %	61,10 %
Plynová varná deska EE	58,93 %		
Odkaz	EU01_127677		
Druh plynu	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+		
Typ hořáku	Wok	Rychle	Polorychlý
EE hořák	53,00 %	57,60 %	59,50 %
Plynová varná deska EE	56,70 %		

Odkaz	EU01_127687		
Druh plynu	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37		
Typ hořáku	Wok	Polorychlý 1	Polorychlý 2
EE hořák	56,80 %	61,10 %	60,40 %
Plynová varná deska EE	59,43 %		
Odkaz	EU01_127687		
Druh plynu	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+		

ČEŠTINA

Typ hořáku	Wok	Polorychlý 1	Polorychlý 2
EE hořák	53,00 %	59,50 %	59,10 %
Plynová varná deska EE	57,20 %		

Odkaz	EU01_127695			
Druh plynu	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37			
Typ hořáku	Wok	Rychle	Polorychlý 1	Polorychlý 2
EE hořák	56,80 %	58,90 %	61,10 %	60,40 %
Plynová varná deska EE	59,30 %			
Odkaz	EU01_127695			
Druh plynu	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+			
Typ hořáku	Wok	Rychle	Polorychlý 1	Polorychlý 2
EE hořák	53,00 %	57,60 %	59,50 %	59,10 %
Plynová varná deska EE	57,30 %			

DŮLEŽITÉ: Z důvodu zlepšení kvality produktu se technické specifikace mohou změnit bez předchozího upozornění.

DŮLEŽITÉ: Uvedené hodnoty byly získány v laboratorním prostředí v souladu s platnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na podmínkách prostředí a používání chladničky.

POZOR: Tato data podléhají regulačním změnám.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt na sběrné místo určené místními úřady. Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se měl spotřebitel obrátit na místní úřady. Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

9. Záruka a SAT

Společnost Cecotec bude koncovému uživateli nebo spotřebiteli odpovídat za jakýkoli nesoulad se smlouvou, který existuje v době dodání produktu, a to v souladu s podmínkami a lhůtami stanovenými platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděli specializovaní pracovníci.

Pokud zjistíte problém s produktem nebo máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím oficiální technickou podporu Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

10. Autorská práva

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího písemného souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. Prohlášení o shodě



DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Numer identyfikacyjny: CECOD0C002733.v00

Producent: CECOTEC INNOVACIONES SL

Adres: Av. Reyes Católicos n°60 – 46910, Alfafar (Valencia), Hiszpania

Niniejszą deklarację zgodności wydaje się na wyłączną odpowiedzialność producenta.

Przedmiot oświadczenia:

Marka: CECOTEC

Opis urządzenia: Płyty gazowe

Odniesienie do aparatów: A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_127667, A01_EU01_127669, A01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127679, A01_EU01_127683, A01_EU01_127685, A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697.

Kategoria urządzenia : I2 H(20), I2 E(20), I2E +(20), I3 +(28-30/37), I3B/ P (30), I3B/ P(50)

Ciśnienie gazu (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

Celem powyższej deklaracji jest zgodność z obowiązującymi przepisami harmonizacyjnymi Unii:

- | | | | |
|---|--------------------------|---|--------------------------|
| ☒ | 2016/426/UE | ☒ | 2011/65/UE i jego zmiany |
| ☒ | 2014/35/UE | ☒ | 66/2014/UE i jego zmiany |
| ☒ | 2014/30/UE i jego zmiany | | |

Odniesienia do zastosowanych norm zharmonizowanych:

- | | | | |
|---|--|---|---|
| ☒ | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| ☒ | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023 | | |
| ☒ | EN 60335-2-102:2016 | | |
| ☒ | EN 62233:2008 | | |
| ☒ | EN IEC 55014-1:2021 | ☒ | EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021 |
| ☒ | EN IEC 55014-2:2021 | ☒ | EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021 + AC:2022 |

Jednostka notyfikowana numer 2531, DBI Certification z adresem: Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Dania, przeprowadziła ewolucję zgodności zgodnie z MODULEM B: Badanie typu UE - typ produkcji i wydała certyfikat o numerze 2531-GAR-CG1348 z dnia 08-2024, który pozostaje ważny do 08-2033, chyba że zostanie zawieszony lub wycofany, oraz MODULE D: Zgodność z typem w oparciu o zapewnienie jakości procesu produkcji i wydano następujący certyfikat: 2531-GAR-CG10431

Niżej podpisany jest odpowiedzialny za sporządzenie dokumentacji technicznej i składa niniejsze oświadczenie w imieniu firmy CECOTEC INNOVACIONES SL

Podpisano przez pełnomocnika i w imieniu:

Alfajar (Valencia), Hiszpania, 19.12.2025

Podpisano przez: José Orts

Stanowisko: CBD

MAGYAR

1. Alkatrészek és részegységek

1. ÁBRA

1. Vezérlőegység(ek)
2. Égő és fedél szerelvény
3. Grill

- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.

JEGYZET:

Az 1. ábra a jelen használati útmutatóban szereplő összes gáztűzhely-modell általános grafikus ábrázolása.

Minden főzőlap az égő(k) és a kezelógomb(ok) számát és elrendezését tekintve különbözik.

JEGYZET:

- A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a termék képétől.
- A gáztűzhelyek minőségének javítása érdekében termékeinket folyamatosan frissítjük, így megjelenésük és specifikációik változhatnak.
- A készülék maximális kihasználása érdekében minden tartozékot (égő, fedél stb.) megfelelően kell elhelyezni.
- A tartozékok a gáztűzhely modelljétől függően eltérőek lehetnek.

2. Használat előtt

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítsa el minden csomagolóanyagot. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen őrizheti meg, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kellene. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően hasznosítson újra.
- Kérjük, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és részegység megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy sérült, kérjük, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Doboz tartalma

- Gáztűzhely.
- Tartozékok (égő, fedő, grillsütő stb., modelltől függően)

- Szerelőkészlet (modelltől függően)
- Használati utasítás

3. Telepítés



Ez a főzőlap kizárólag földgázzal való működésre van tervezve.

Ha a főzőlapot bután/propán gázzal szeretné használni, egy minősített gázszerelőnek kell elvégeznie az átalakítást, a földgázbefecskendezőket bután/propán befecskendezőkre cserélve (külön zacskóban találhatók). A készülék optimális teljesítményének biztosítása érdekében a szükséges beállításokat is el kell végeznie.

A befecskendező helytelen beállítása súlyos személyi és anyagi károkhoz vezethet: égési sérülésekhez, tüzekhez, gázszivárgásokhoz, az égőfejek, grillek és főzőeszközök károsodásához stb.

-  **FIGYELMEZTETÉS:** A telepítést szakképzett szakembernek (engedéllyel rendelkező gázszerelőnek) kell elvégeznie.
- A telepítést szakképzett szakembernek kell elvégeznie.
- A szerelőnek meg kell mutatnia a gázszelep helyét és azt, hogyan kell azt vészhelyzet esetén elzárni.
- Üzembe helyezés előtt győződjön meg róla, hogy az összes csomagolóanyagot eltávolította a panelről, hogy elkerülje az esetleges tüzet.
- Kérjük, tartsa be a jelen kézikönyvben feltüntetett minimális távolságokat az éghető felületektől. Ezeknek meg kell egyezniük a jármű adattábláján található információkkal, valamint a helyi előírásokkal és szabványokkal.
- Ha a főzőlapot ablak közelébe szerelik fel, megfelelő óvintézkedéseket kell tenni annak megakadályozására, hogy a függönyök a gázégőkre fújjanak, mivel ez komoly tűzveszélyt jelentene.
- A főzőlap helyének kiválasztásakor vegye figyelembe a gáz- és elektromos ellátócsövek helyzetét.
- A telepítéskor a gáz- és áramellátást ki kell kapcsolni.
- Ne szereljen fel másik főzőlapot e készülék mellé.
- Ellenőrizze a konyhapult alját, hogy nincsenek-e kiálló részek. Győződjön meg arról, hogy a konyhapult szilárd, elbírja a főzőlap súlyát, és vízszintes.
- Győződjön meg arról, hogy a hely, ahová a lemezt helyezi, jól szellőzik. Győződjön meg arról, hogy a szellőzést nem akadályozzák nehéz tárgyak stb.

- Ne felejtse el felragasztani a tömítőgyűrűt a főzőlapra, mielőtt a konyhapultra szerelné.
-  **VÁGÁSVESZÉLY.** Felhívjuk figyelmét, hogy a rozsdamentes acéllemezek szélei vágásokat okozhatnak; kezelés közben fokozott óvatossággal járjon el.
- A 2. ábra a lemez telepítésekor betartandó biztonsági távolságokat mutatja.

Főzőlap beépítése szekrény alá

- Győződjön meg arról, hogy az alaplap megfelelő szellőzést biztosít, és hogy a levegő be- és kimenete nincs eltakarva. Ellenőrizze, hogy az alaplap megfelelően működik-e.
- Az alábbi táblázat a 3. ábrának megfelelő telepítési méreteket mutatja:

CÍMZETT	B.	C	D	ÉS
700 mm	legalább 100 mm	legalább 20 mm	Levegőbemenet	5 mm -es levegőkimenet

Megjegyzés: A főzőlap és a felette lévő szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 700 mm-nek kell lennie.



Figyelmeztetés: Az üveglap törése esetén (modelltől függően):

Azonnal kapcsolja ki az összes égőt és elektromos fűtőelemet, és húzza ki a készüléket az áramforrásból. Ne érintse meg a készülék felületét. Hagyja abba a főzőlap használatát.

Pultfelszerelés

Az alábbi táblázat a termék méreteit és a munkalap vágási méreteit mutatja a 4. ábrának megfelelően.

	Termék méretei		A munkalap mélyedésének méretei	
	Átmérő (mm)	B (mm)	C (mm)	Mélység (mm)
EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480
EU01_127677	580	510	560	480
EU01_127687	580	510	560	480
EU01_127695	750	510	560	480

Gázcsatlakozás

A gázcsatlakozás a betáplálási pont és a főzőlap között fém harmonikával vagy gumi gáztömlővel történhet (amelynek hossza nem haladhatja meg az 1,5 m-t). Az olyan főzési alkalmazásokhoz, amelyekhez sterilizáló, sütő, mikrohullámú sütő vagy hasonló készülék szükséges a főzőlap alatt, fém harmonikát kell használni, és a csatlakozó tömlőt rögzíteni kell.

FONTOS: A cseppfolyósított gázzal (LPG) működő gáztűzhelyeket gumi gáztömlővel kell csatlakoztatni.

- Ha gumitömlőt használ a csatlakozáshoz, ne feledje, hogy univerzális levegőbemeneti csatlakozóra lesz szükség.
- A gáztömlő két vége a lemezhez és a belső gázszelephez van csatlakoztatva (a tömlő belső átmérője 9,5 mm).
- Győződjön meg arról, hogy a gáztömlő nincs becsípődve, megcsavarodva vagy megtörve. A csatlakoztatás befejezése után ellenőrizze, hogy nincs-e gázszivárgás. Ne tegye ki a gáztömlőt magas hőmérsékletnek.
- Javasoljuk, hogy évente rendszeresen ellenőrizze a gáztűzhely tömítettségét.
- Mindig ellenőrizze, hogy a gumi gáztömlő jó állapotban van-e, repedések és sérülések nélkül, és rendszeresen cserélje ki.
- ábra jelmagyarázata :

1. Univerzális levegő bemeneti csatlakozó
2. Bilincs
3. Piros jelzővonal

FONTOS: A földgázzal és szintetikus gázzal működő gáztűzhelyeket fém harmonikával kell csatlakoztatni.

- A fémharmonikának a következő követelményeknek kell megfelelnie: CJ/T197-2010.
- Szigorúan a „Speciális, rugalmas rozsdamentes acél gázcsatlakozó cső” telepítési módjának és eljárásának megfelelően szerelje be.
- Ne tegye ki a gáztömlőt magas hőmérsékletnek.
- A gázszivárgás-észlelést a csatlakozás befejezése után kell elvégezni.

6. ábra jelmagyarázata :

1. Fém fűtató



Fontos!

- A gáztömlőt az univerzális levegőbemeneti csatlakozó piros vonaláig kell

behelyezni, és bilincssel rögzíteni.

- A biztonságos telepítés érdekében gumitömítést kell elhelyezni a bemeneti könyök és a gázcsatlakozó cső közé.

Gázszivárgás-észlelés

Szivárgáskereső szappanos vízzel:

Nedvesítse be a tömítéseket szappanos vízzel egy puha kefe segítségével, majd nyissa ki a gázszelepet a buborékok ellenőrzéséhez. Ha buborékok jelennek meg, azonnal zárja el a gázszelepet, húzza meg a csatlakozást, és próbálja újra, amíg már nem képződnek buborékok.

Kiegészítők elhelyezése

- Győződjön meg arról, hogy a szabályozógomb, az égőszerelvény és a rostély megfelelően van felszerelve. A helytelen beszerelés komolyan befolyásolhatja a termék normál használatát és lerövidítheti az élettartamát.
- Az égők beszerelésekor ügyeljen arra, hogy azok megfelelően illeszkedjenek a gyújtótűbe és a hőelembe. E folyamat során ügyeljen arra, hogy ne karcolja meg a készülék rozsdamentes acél felületeit, és ne törje el véletlenül a gyújtótűt. Az így keletkezett károkra a garancia nem vonatkozik.

FONTOS: A gáztűzhelyek földgázzal való használatra készültek. Ha más típusú gázzal, például butánnal szeretné használni őket, szakképzett szerelőnek kell kicserélnie az égőfej fűvókáit.

A butángáz-befecskendezőket a főzőlaptól külön kell biztosítani.

Elektromos csatlakozás

Csatlakoztassa a 3*0,75 mm²-es tápkábelt egy földelt aljzathoz a 7. ábrán látható módon.

Jelmagyarázat 7. ábra:

1. L fázis > barna kábel
2. Nulla > kék vezeték
3. Földelésvédelem > sárga/zöld kábel

Osztályzatok:

- Tápkábel csatlakoztatásához soha ne használjon adaptereket, szűkítőket vagy elosztókat, mivel ezek túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak.
- Ha a telepítéshez módosításra van szükség a tápkábelezési rendszerben, vagy a csatlakozódugó nem illik a rendelkezésre álló aljzat típusába, ajánlott egy szakképzett szakemberrel kicseréltetni. A szerelőnek azt is ellenőriznie kell, hogy a csatlakozódugóban lévő vezeték keresztmetszete megfelel-e a készülék teljesítménybesorolásának.
- Soha ne cserélje ki saját maga a tápkábelt; forduljon a Cecotec Műszaki

Támogatásához vagy egy szakképzett szerelőhöz.

4. Működés

Megjegyzés: Vastagabb edények használata javíthatja a hőeloszlást, különösen kis égőfejek esetén. Minél nagyobb az edény, annál hatékonyabb a főzőlap. Ha rövid időre felügyelet nélkül hagyja az ételt a főzőlapon, vegye a lángot a legalacsonyabb fokozatra. Ez csökkenti az égési sérülések kockázatát és energiát takarít meg. Nagyobb edény használata esetén ügyeljen arra, hogy legalább 25 mm szabad hely legyen körülötte. Azt is vegye figyelembe, hogy az edény és a szabályozógomb közötti távolságnak legalább 50 mm-nek kell lennie.

A vezérlőegység működése (ábra . 8)

Jelmagyarázat 7. ábra :

1. Nyomd meg a távirányítót.
2. Forgassa el a gombot balra, miközben lenyomva tartja.
3. Tartsa lenyomva körülbelül 3 másodpercig.
4. Magas hőmérséklet beállítás.
5. Alacsony hőmérséklet beállítás.

Ha nem jelenik meg a láng, fordítsa a gombot KI állásba (0/KI), és ismételje meg az előző lépéseket. Ezúttal tartsa lenyomva a gombot hosszabb ideig (maximum 10 másodpercig).

A lobbanás veszélye

Ha a láng 15 másodperc elteltével sem gyullad meg, kapcsolja ki az égőt, és nyisson ki egy közeli ablakot vagy ajtót. Várjon legalább egy percet, majd próbálja meg újra meggyújtani az égőt.

Biztonsági rendszer

Néhány modell biztonsági rendszerrel (hőelemmel) van felszerelve, hogy megakadályozza a gázszivárgást, ha az égő véletlenül kikapcsol.

Jelmagyarázat 9. ábra:

1. Gyújtótű.
2. Hőelem.

A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy a biztonsági rendszer aktíválva van. Ehhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Ne engedje el a szabályozógombot, miután a láng meggyulladt; tartsa továbbra is határozottan lenyomva. Tartsa lenyomva körülbelül 4 másodpercig.

Kapcsolja ki a főzőlapot

Az égő kikapcsolásához fordítsa el a megfelelő szabályozógombot az óramutató járásával megegyező irányba a kikapcsolt (0/KI) állásba.

Közlemények:

- Az égő működése közben enyhe sercegő hang hallható.
- Normális, ha az első használat során furcsa szagot áraszt. Ez nem veszélyes, és nem utal meghibásodásra. Ezek a jelenségek maguktól elmúlnak.
- A narancssárga láng normális jelenség. Ezt a levegőben lévő por vagy folyadékfröccsenés okozza.
- Ha a láng véletlenül kialszik, fordítsa az égő gombját KI állásba (0/KI). Várjon legalább egy percet, mielőtt újra meggyújtaná az égőt.
- Néhány másodperccel az égő kikapcsolása után egyfajta „puffanást” fog hallani. Ez nem probléma; egyszerűen azt jelenti, hogy a biztonsági rendszer leállt.
- Tartsa az égőt a lehető legtisztábban. Ha a gyújtótű szennyezett, nem fog láng gyulladni. Rendszeresen tisztítsa meg ezt a részt puha kefével. Kerülje a gyújtótű ütéseit és ütődéseit.

5. Tisztítás és karbantartás

Figyelmeztetés: Robbanásveszély

A főzőlap tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy teljesen lehűlt, és hogy a gázszelep nem kap gázt. Ne szerelje szét a biztonsági rendszert vagy a lezárt alkatrészeket.

Az égőfej fedelének levételekor ügyeljen arra, hogy ne üsse meg a gyújtótűt, mert így elkerülheti annak repedését (10. ábra).

A panel és az égőfej burkolatának tisztítása

Használjon nedves ruhát vagy nagyon puha súrolószivacsot. Ne használjon fém súrolószivacsot, durva vagy súroló felületű szivacsot, illetve savas tisztítószeret.

A grillstűk, fedők és égők nem mosogatógépben moshatók.

Égő tisztítása

Javasoljuk, hogy az égőt és a fedelét legalább havonta egyszer tisztítsa meg, különösen, ha a láng egyenetlen. Vegye ki az égőt, és egy acél tűvel távolítsa el a szennyeződéseket és a szénlerakódásokat az égőnyílásokból (11. ábra).

Ne öblítse le az égőfejet közvetlenül vízzel. Használat előtt győződjön meg róla, hogy száraz.

A gyújtótű és a hőelem tisztítása

Puha kefével tisztítsa meg a gyújtótű és a hőelem felületét.

Tisztítás közben ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg a gyújtótű. Tisztítás után győződjön meg róla, hogy minden alkatrész száraz, majd helyezze vissza őket megfelelően.

A garancia nem vonatkozik a házra vagy az égő és fedél szerelvényre, ha azok a nem megfelelő telepítés vagy kezelés miatt megkarcolódnak.

6. Problémamegoldás

Probléma	Ok	Megoldás
Az égő nem gyullad meg. A láng egyenetlen.	A láng egyenetlen a helytelen gázteljesítmény-beállítás miatt.	A gáztömlő ellenőrzéséhez forduljon szakképzett szerelőhöz a gázszolgáltatóján keresztül.
A láng hirtelen megváltoztatja a külsejét.	A tányér alkatrészei nincsenek megfelelően elhelyezve.	Szerelje össze helyesen az összes alkatrészt.
Az égőnek hosszú időbe telik, mire meggyullad.	A tányér alkatrészei nincsenek megfelelően elhelyezve.	Szerelje össze helyesen az összes alkatrészt.
A láng a meggyújtás után röviddel kialszik.	Nem tartotta elég sokáig lenyomva a távirányítót.	Tartsa hosszabb ideig lenyomva a vezérlőt.
A grillsütő elhalványult.	Ez gyakori jelenség a magas hőmérséklet miatt.	Tisztítsa meg a grillsütőt egy speciális tisztítószerrel.
Az áramellátás megszakadt.	Lehet, hogy kiégett a biztosíték, vagy valamilyen biztonsági eszköz (hőkapcsoló, megszakító...) kikapcsolt.	Ellenőrizd az otthonodban található elektromos szekrényt.
Probléma van az égőfej gyújtásával.	Étel- vagy tisztítószer-maradványok vannak a gyújtótű és az égő között.	Tiszta ezek marad .

A főzőlap bekapcsoláskor vagy működés közben sok zajt ad ki.	Az égőfej fedele nincs megfelelően a helyén.	Helyezze el helyesen .
A láng túl hosszú és sárga.	Néhány égőnyílás el van tömődve.	Tisztítsd meg a szennyeződést .
A láng vörös.	Probléma van a gázellátással, vagy a helyiség párás.	Ez egy normális jelenség.
A gáztűzhely furcsa szagot áraszt.	A gáztömlő kopott vagy sérült.	A gáztömlőt szakképzett szerelőnek kell cserélnie.
	Az égő nincs bekapcsolva.	Kapcsold vissza, amikor a szag elillant.
A főzőeszköz átmérője nem egyezik a grillsütő átmérőjével.	Az eszköz alja túl közel van az égőhöz.	Használat egy kiegészítő grillsütő.



Figyelmeztetés: Személyi sérülés veszélye

Az áramköri lapot csak szakképzett szakember javíthatja. Ne próbálja meg szétszerelni vagy saját kezűleg megjavítani a lapot.

- Ne cserélje ki a készülék egyetlen részét sem, kivéve, ha erre kifejezetten utasítást talál ebben a használati útmutatóban. Ez veszélyes helyzetet okozhat, amely veszélyeztetheti az egészséget és/vagy anyagi kárt okozhat.
- a Cecotec műszaki támogatásával .

Jegyzet:

Ha a fentiek egyike sem vonatkozik a problémára, ne próbálja meg szétszerelni vagy javítani a készüléket. A tapasztalatlan személyek által végzett javítások sérülést vagy súlyos meghibásodást okozhatnak. Forduljon a helyi üzlethez, ahol a készüléket vásárolta, vagy a Cecotec műszaki ügyfélszolgálatához . A javítást hivatalos szakembernek kell elvégeznie, és csak eredeti cserealkatrészeket szabad használnia.

Ezen utasítások némelyike képzett szakembereknek szól; ne kísérelje meg a végrehajtásukat, ha nem rendelkezik a szükséges képzéssel és ismeretekkel, mivel a helytelen javítás okozta károk érvénytelenítik a garanciát.

Az önkarbantartás vagy a jogosulatlan karbantartás befolyásolja a termék használatának biztonságosságát és a jótállási szabályzat érvényességét.

7. Műszaki adatok

Termék referencia:

EU01_127661

EU01_127669

EU01_127677

EU01_127687

EU01_127695

Termék :

Bolero Squad GN 12005 üvegfekete gáztűzhely

Bolero Squad GN 22005 üvegfekete gáztűzhely

Bolero Squad GN 32005 üvegfekete gáztűzhely

Bolero Squad GN 42005 üvegfekete gáztűzhely

Bolero Squad GN 52005 üvegfekete gáztűzhely

Terméktípus	Gáztűzhely			CE PIN KÓD: 2531DP-0077	
Referencia	EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695				
Osztály	Osztály 3				
Gyártó	CECOTEC INNOVACIONES, SL Avenida Reyes Católicos, 60 éves, 46910, Alfafar (Valencia) - SPANYOLORSZÁG				
	G20		G30		
Gáztípus	I ² H (20), I ² E (20)		I3B/ P(30)		
Égő típusa	Hőteljesítmény (kW)	Befecskendező mérete (mm)	Hőteljesítmény (kW)	Befecskendező mérete (mm)	
Wok típusú égőfej	3.6	1.45	3,4 kW: 247 g/óra	0,93	
Gyors égő	3.0	1.29	3,0 kW: 218 g/h	0,87	
Félgyors égő	1,75	0,99	1,75 kW: 127 g/h	0,65	
Segédégő	1.0	0,78	1 kW: 73 g/h	0,5	
Tápanyomás	20 mbar		30 mbar		
Országkód	FR, TÉTEL, DK, AZAZ, GB, GR, IS, PT, AT, FI, Ó, Csehország, EE, HU, LV, LT, Szlovákia, IGEN, ES, NEM, CH, TR, BG, HR, RO, OF, LU, PL, Hollandia		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR		
Feszültség/Frekvencia/Teljesítmény (névleges)	Légkondicionáló 220-240V , 50Hz, 3,6W				

Égő típusa	Wok típusú égőfej	Gyors égő	Félgyors égő	Segédégő
Égők száma				
EU01_127661	1	-	-	-
EU01_127669	1	-	1	-
EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1
EU01_127695	1	1	2	1

Kérjük, minden égőhöz a megfelelő főzőedényt használja.
A méreteket a következő táblázatban ellenőrizheti referenciaként:

Égő típusa	Maximális méret	minimális méret
Wok típusú égőfej	260 mm	110 mm
Gyors égő	200 mm	110 mm
Félgyors égő	200 mm	110 mm
Segédégő	200 mm	110 mm

ERP-táblázatok

Referencia	EU01_127661
Gáz típusa	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/ 37
Égő típusa	Wokban
EE égő	56,80%
EE gáztűzhely	56,80%
Referencia	EU01_127661
Gáz típusa	I2H (20)/ I2E (20)/ I2E+
Égő típusa	Wokban
EE égő	53,00%
EE gáztűzhely	MEGFELELŐ
EE gáztűzhely	53,00%

Referencia	EU01_127669
Gáz típusa	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/ 37

MAGYAR

Égő típusa	Wokban	Félgyors
EE égő	56,80%	61,10%
EE gáztűzhely	58,95%	
Referencia	EU01_127669	
Gáz típusa	I2H (20)/ I2E (20)/ I2E+	
Égő típusa	Wokban	Félgyors
EE égő	53,00%	59,50%
EE gáztűzhely	56,25%	

Referencia	EU01_127677		
Gáz típusa	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/ 37		
Égő típusa	Wokban	Gyors	Félgyors
EE égő	56,80%	58,90%	61,10%
EE gáztűzhely	58,93%		
Referencia	EU01_127677		
Gáz típusa	I2H (20)/ I2E (20)/ I2E+		
Égő típusa	Wokban	Gyors	Félgyors
EE égő	53,00%	57,60%	59,50%
EE gáztűzhely	56,70%		

Referencia	EU01_127687		
Gáz típusa	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/ 37		
Égő típusa	Wokban	Félgyors 1	Félgyors 2
EE égő	56,80%	61,10%	60,40%
EE gáztűzhely	59,43%		
Referencia	EU01_127687		
Gáz típusa	I2H (20)/ I2E (20)/ I2E+		
Égő típusa	Wokban	Félgyors 1	Félgyors 2
EE égő	53,00%	59,50%	59,10%
EE gáztűzhely	57,20%		

Referencia	EU01_127695			
Gáz típusa	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/ 37			
Égő típusa	Wokban	Gyors	Félgyors 1	Félgyors 2
EE égő	56,80%	58,90%	61,10%	60,40%
EE gáztűzhely	59,30%			
Referencia	EU01_127695			
Gáz típusa	I2H (20)/ I2E (20)/ I2E+			
Égő típusa	Wokban	Gyors	Félgyors 1	Félgyors 2
EE égő	53,00%	57,60%	59,50%	59,10%
EE gáztűzhely	57,30%			

FONTOS: A termék minőségének javítása érdekében a műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak.

FONTOS: A megadott értékeket laboratóriumi környezetben, a vonatkozó szabványoknak megfelelően mérték. Ezek az értékek a környezeti feltételektől és a hűtőszekrény használatától függően változhatnak.

FIGYELEM: Ezek az adatok a szabályozási változások függvényében változhatnak.

Kínában készült | Spanyolországban tervezték

8. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy a hozzájuk tartozó elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztónak a helyi hatóságokhoz kell fordulnia.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

9. Garancia és SAT

A Cecotec a vonatkozó szabályozásokban meghatározott feltételeknek és határidőknek megfelelően válaszol a végfelhasználónak vagy a fogyasztónak a termék kiszállításának időpontjában fennálló bármilyen nem megfelelőség esetén.

Javasoljuk, hogy a javításokat szakképzett személyzet végezze.

Ha problémát észlel a termékkel kapcsolatban, vagy bármilyen kérdése van, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos Cecotec Műszaki Támogatási Szolgálatl a +34 96 321 07 28 telefonszámon.

10. Szerzői jog

A jelen kézikönyvben található szövegekhez fűződő szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezik. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes írásbeli engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

11. Megfelelőségi nyilatkozatok



EU MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Azonosító szám: CECODDC002733.v00

Gyártó: CECOTEC INNOVACIONES SL

Cím: Av. Reyes Católicos nº60 - 46910, Alfafar (Valencia), Spanyolország

Ez a megfelelőségi nyilatkozat a gyártó kizárólagos felelősségére kerül kiadásra.

A nyilatkozat tárgya:

Márka: CECOTEC

Készülék leírása: Gáz főzőlapok

Referencia készülék: A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_127667, A01_EU01_127667, A01_EU01_127667, A06_7, A01_2 A01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127679, A01_EU01_127683, A01_EU01_127675 A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697.

Készülék kategória: I2 H (20), I2 E (20), I2E + (20), I3+(28-30/37), I3B/ P (30), I3B/ P (50)

Gáznyomás (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

A fent leírt nyilatkozat célja összhangban van az alkalmazandó uniós harmonizációs jogszabályokkal:

☒	2016/426/EU rendelet	☒	2011/65/EU irányelv és módosításai
☒	2014/35/EU	☒	66/2014/EU rendelet és módosításai
☒	2014/30/EU irányelv és módosításai		

Az alkalmazott harmonizált szabványok hivatkozásai:

☒	EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015		
☒	EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023		
☒	EN 60335-2-102:2016		
☒	EN 62233:2008		
☒	EN IEC 55014-1:2021	☒	EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021
☒	EN IEC 55014-2:2021	☒	EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022

A 2531-es számú bejelentett szervezet, a DBI Certification, amelynek címe: Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Dánia, elvégezte a megfelelőség fejlesztését a B MODUL: EU típusvizsgálat - gyártási típus szerint, és kiadta a 2531-GAR-CGC11348 számú tanúsítványt 2024. augusztusban, amely 2033. augusztusig érvényes, kivéve, ha felfüggesztik vagy visszavonják, valamint a D MODUL: Típusmegfelelőség a gyártási folyamat minőségbiztosítása alapján, és a következő tanúsítványt állította ki: 2531-GAR-CGA10431

Alulírott felelős a műszaki dokumentáció összeállításáért, és ezt a nyilatkozatot a CECOTEC INNOVACIONES SL nevében teszi.

Meghatalmazott által és a következő nevében aláírva:

Alfajar (Valencia), Spanyolország, 2025.12.19

Aláírta: José Orts

Posztja: CBO

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

1. Μέρη και εξαρτήματα

ΣΧ. 1

1. Μονάδα(-ες) ελέγχου
2. Συναρμολόγηση καυστήρα και καπακιού
3. Εσχάρα

- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, προκειμένου να διατηρήσετε την ορθή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Το Σχήμα 1 είναι μια γενική γραφική αναπαράσταση όλων των μοντέλων εστιών αερίου που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών.

Κάθε εστία ποικίλλει ως προς τον αριθμό και τη διάταξη των καυστήρων και των κουμπιών ελέγχου.

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

- Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά του προϊόντος.
- Για τη βελτίωση της ποιότητας των εστιών αερίου, τα προϊόντα μας ενημερώνονται συνεχώς και η εμφάνιση και οι προδιαγραφές τους ενδέχεται να αλλάξουν.
- Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο τη συσκευή, όλα τα αξεσουάρ (καυστήρας, καπάκι κ.λπ.) πρέπει να είναι σωστά τοποθετημένα.
- Τα αξεσουάρ ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο της εστίας αερίου.

2. Πριν από τη χρήση

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και τα άλλα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

Περιεχόμενα κουτιού

- Εστία αερίου.
- Αξεσουάρ (καυστήρας, καπάκι, σχάρα κ.λπ., ανάλογα με το μοντέλο)
- Κιτ τοποθέτησης (ανάλογα με το μοντέλο)

- Εγχειρίδιο οδηγιών

3. Εγκατάσταση



Αυτή η εστία έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί αποκλειστικά και μόνο με φυσικό αέριο.

Εάν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε την εστία με αέριο βουτανίου/προπανίου, ένας πιστοποιημένος τεχνικός αερίου πρέπει να πραγματοποιήσει την μετατροπή, αντικαθιστώντας τα μπεκ ψεκασμού φυσικού αερίου με τα μπεκ ψεκασμού βουτανίου/προπανίου (περιλαμβάνονται σε ξεχωριστή σακούλα). Θα πρέπει επίσης να κάνει τις απαραίτητες ρυθμίσεις για να διασφαλίσει τη βέλτιστη απόδοση της συσκευής.

Η λανθασμένη ρύθμιση του μπεκ ψεκασμού μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρές προσωπικές και υλικές ζημιές: εγκαύματα, πυρκαγιές, διαρροές αερίου, ζημιές σε καυστήρες, σχάρες και μαγειρικά σκεύη κ.λπ.

-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η εγκατάσταση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό (εξουσιοδοτημένο εγκαταστάτη αερίου).
- Η εγκατάσταση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Ο εγκαταστάτης θα πρέπει να σας δείξει τη θέση της βαλβίδας αερίου και πώς να την κλείσετε σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας από την πλακέτα πριν τη θέσετε σε λειτουργία, για να αποφύγετε πιθανές πυρκαγιές.
- Παρακαλούμε να τηρείτε τις ελάχιστες αποστάσεις από εύφλεκτες επιφάνειες που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Αυτές πρέπει να συμφωνούν με τις πληροφορίες στην πινακίδα τύπου του οχήματος και τους τοπικούς κανονισμούς και πρότυπα.
- Εάν η εστία εγκατασταθεί κοντά σε παράθυρο, πρέπει να ληφθούν οι κατάλληλες προφυλάξεις για να αποτραπεί το ενδεχόμενο οι κουρτίνες να ξεχειλίσουν από τους καυστήρες, καθώς αυτό θα ενέιχε σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Όταν επιλέγετε την τοποθεσία της εστίας, λάβετε υπόψη τη θέση των σωλήνων παροχής αερίου και ηλεκτρικού ρεύματος.
- Η παροχή φυσικού αερίου και ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να διακοπεί κατά την εγκατάσταση.
- Μην εγκαθιστάτε άλλη εστία δίπλα σε αυτήν τη συσκευή.
- Ελέγξτε την κάτω πλευρά του πάγκου για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν προεξοχές. Βεβαιωθείτε ότι ο πάγκος είναι σταθερός, μπορεί να υποστηρίξει το βάρος της εστίας και είναι επίπεδος.

- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος όπου τοποθετείτε την πλάκα αερίζεται καλά. Βεβαιωθείτε ότι ο αερισμός δεν εμποδίζεται από ογκώδη αντικείμενα κ.λπ.
- Θυμηθείτε να κολλήσετε τη στεγανοποιητική φλάντζα στο πάνελ της εστίας πριν την εγκαταστήσετε στον πάγκο.
-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΚΟΠΗΜΑΤΩΝ.** Λάβετε υπόψη ότι οι άκρες των πλακών από ανοξείδωτο χάλυβα μπορούν να προκαλέσουν κοψίματα. Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί κατά το χειρισμό.
- Το Σχήμα 2 δείχνει τις αποστάσεις ασφαλείας που πρέπει να τηρούνται κατά την εγκατάσταση της πλάκας.

Εγκατάσταση της εστίας κάτω από ένα ντουλάπι

- Βεβαιωθείτε ότι η μητρική πλακέτα διαθέτει επαρκή αερισμό και ότι οι οπές εισόδου και εξόδου αέρα δεν είναι φραγμένες. Ελέγξτε ότι η μητρική πλακέτα λειτουργεί σωστά.
- Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τις μετρήσεις εγκατάστασης που αντιστοιχούν στο Σχήμα 3:

NA	σι	ντο	ρε	ΚΑΙ
700 χιλιοστά	ελάχιστο 100 mm	ελάχιστο 20 mm	Είσοδος αέρα	Εξοδος αέρα 5 mm

Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού από πάνω της πρέπει να είναι τουλάχιστον 700 mm.



Προειδοποίηση: Σε περίπτωση θραύσης του γυάλινου πάνελ (ανάλογα με το μοντέλο):

Απενεργοποιήστε αμέσως όλους τους καυστήρες και τυχόν ηλεκτρικά θερμαντικά στοιχεία και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής. Σταματήστε να χρησιμοποιείτε την εστία.

Εγκατάσταση πάγκου

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τις διαστάσεις του προϊόντος και τις διαστάσεις κοπής στον πάγκο, που αντιστοιχούν στο σχήμα 4.

	Διαστάσεις προϊόντος		Διαστάσεις της εσοχής του πάγκου	
	A (mm)	B (mm)	Γ (χιλ.)	Βάθος (mm)
EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480
EU01_127677	580	510	560	480

EU01_127687	580	510	560	480
EU01_127695	750	510	560	480

Σύνδεση παροχής φυσικού αερίου

Η σύνδεση αερίου μεταξύ του σημείου παροχής και της εστίας μπορεί να γίνει χρησιμοποιώντας μεταλλικό φυσερό ή ελαστικό σωλήνα παροχής αερίου (το μήκος του οποίου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,5 m). Για εφαρμογές μαγειρέματος που απαιτούν αποστειρωτή, φούρνο μικροκυμάτων ή παρόμοια συσκευή κάτω από την εστία, πρέπει να χρησιμοποιηθεί μεταλλικός φυσερός και ο σωλήνας σύνδεσης πρέπει να είναι στερεωμένος.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι εστίες αερίου που χρησιμοποιούν υγραέριο (LPG) πρέπει να συνδέονται με έναν ελαστικό σωλήνα αερίου.

- Εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε ελαστικό σωλήνα για τη σύνδεση, λάβετε υπόψη ότι θα χρειαστείτε έναν σύνδεσμο εισόδου αέρα γενικής χρήσης.
- Τα δύο άκρα του σωλήνα αερίου συνδέονται με την πλάκα και την εσωτερική βαλβίδα αερίου (η εσωτερική διάμετρος του σωλήνα είναι 9,5 mm).
- Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου δεν είναι τσαλακωμένος, στριμμένος ή τσακισμένος. Μόλις ολοκληρωθεί η σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διαρροές αερίου. Μην εκθέτετε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Συνιστάται να ελέγχετε περιοδικά τη στεγανότητα της εστίας αερίου κάθε χρόνο.
- Ελέγχετε πάντα ότι ο ελαστικός σωλήνας αερίου είναι σε καλή κατάσταση, χωρίς ρωγμές ή ζημιές, και αντικαθιστάτε τον περιοδικά.
- Υπόμνημα για το Σχήμα 5:

1. Σύνδεση εισόδου αέρα γενικής χρήσης
2. Σφιγκτήρας
3. Κόκκινη γραμμή ένδειξης

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι εστίες αερίου που χρησιμοποιούν φυσικό αέριο και συνθετικό αέριο πρέπει να συνδέονται με μεταλλικό φυσερό.

- Οι μεταλλικοί φυσητήρες πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις: CJ/T197-2010.
- Εγκαταστήστε αυστηρά σύμφωνα με τη μέθοδο και τη διαδικασία εγκατάστασης για τον «Ειδικό εύκαμπτο σωλήνα σύνδεσης αερίου από ανοξείδωτο χάλυβα».
- Μην εκθέτετε τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Η ανίχνευση διαρροής αερίου θα πρέπει να πραγματοποιηθεί μόλις ολοκληρωθεί η σύνδεση.

Υπόμνημα για το σχήμα 6 :

1.- Μεταλλικά φυσερά



Σπουδαίος!

- Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου πρέπει να εισαχθεί μέχρι την κόκκινη γραμμή του συνδετήρα εισόδου αέρα γενικής χρήσης και να ασφαλιστεί με σφιγκτήρα.
- Πρέπει να τοποθετηθεί μια ελαστική φλάντζα μεταξύ του γωνιακού σωλήνα εισόδου και του σωλήνα σύνδεσης αερίου για να διασφαλιστεί η ασφάλεια της εγκατάστασης.

Ανίχνευση διαρροής αερίου

Ανίχνευση διαρροής με σαπουνόνερο:

Βρέξτε τις φλάντζες με σαπουνόνερο χρησιμοποιώντας μια μαλακή βούρτσα και ανοίξτε τη βαλβίδα αερίου για να ελέγξετε για φυσαλίδες. Εάν εμφανιστούν φυσαλίδες, κλείστε αμέσως τη βαλβίδα αερίου, σφίξτε τη σύνδεση και προσπαθήστε ξανά μέχρι να μην σχηματίζονται φυσαλίδες.

Τοποθέτηση αξεσουάρ

- Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ελέγχου, το συγκρότημα καυστήρα και η σχάρα έχουν εγκατασταθεί σωστά. Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να επηρεάσει σοβαρά την κανονική χρήση του προϊόντος και να μειώσει τη διάρκεια ζωής του.
- Κατά την εγκατάσταση των καυστήρων, βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί σωστά στη βελόνα ανάφλεξης και στο θερμοστοιχείο. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, προσέξτε να μην γρατσουνίσετε τις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα της συσκευής και να αποφύγετε το τυχαίο σπάσιμο της βελόνας ανάφλεξης. Οι ζημιές που προκαλούνται με αυτόν τον τρόπο δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι εστίες αερίου έχουν σχεδιαστεί για χρήση με φυσικό αέριο. Εάν επιθυμείτε να τις χρησιμοποιήσετε με άλλο τύπο αερίου, όπως βουτάνιο, ένας εξειδικευμένος τεχνικός πρέπει να αντικαταστήσει τα μπεκ ψεκασμού του καυστήρα.

Τα μπεκ βουτανίου παρέχονται ξεχωριστά από την εστία.

Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας 3*0,75 mm² σε μια γειωμένη πρίζα όπως φαίνεται στο σχήμα 7.

Υπόμνημα σχήμα 7:

1. Φάση L > καφέ καλώδιο
2. Ουδέτερο > μπλε σύρμα
3. Προστασία γείωσης > κίτρινο/πράσινο καλώδιο

Βαθμοί:

- Για τις συνδέσεις του καλωδίου τροφοδοσίας, μην χρησιμοποιείτε ποτέ

προσαρμογείς, μειωτήρες ή πολλαπλούς συνδέσμους, καθώς μπορεί να υπερθερμανθούν και να πιάσουν φωτιά.

- Εάν η εγκατάσταση απαιτεί τροποποίηση στο σύστημα καλωδίωσης ρεύματος ή το φως δεν ταιριάζει με τον διαθέσιμο τύπο πρίζας, συνιστάται η αντικατάστασή του από έναν εξειδικευμένο τεχνικό. Ο τεχνικός θα πρέπει επίσης να επαληθεύσει ότι το μέγεθος του καλωδίου στο φως ταιριάζει με την ονομαστική ισχύ της συσκευής.
- Ποτέ μην αντικαθιστάτε μόνοι σας το καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec ή με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

4. Λειτουργία

Σημείωση: Η χρήση πιο χοντρών μαγειρικών σκευών μπορεί να βελτιώσει την κατανομή θερμότητας, ειδικά σε μια μικρή εστία. Όσο μεγαλύτερο είναι το μαγειρικό σκεύος, τόσο πιο αποτελεσματική θα είναι η εστία. Εάν αφήνετε φαγητό χωρίς επίβλεψη στην εστία για μικρό χρονικό διάστημα, χαμηλώστε τη φλόγα στη χαμηλότερη ρύθμιση. Αυτό θα μειώσει τον κίνδυνο εγκαύματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια. Όταν χρησιμοποιείτε ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 25 mm γύρω από αυτό. Επίσης, λάβετε υπόψη ότι η απόσταση μεταξύ του μαγειρικού σκεύους και του κουμπιού ελέγχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 mm.

Λειτουργία της μονάδας ελέγχου (Εικ . 8)

Υπόμνημα σχήμα 7 :

1. Πατήστε το τηλεχειριστήριο.
2. Γυρίστε το κουμπί προς τα αριστερά ενώ το κρατάτε πατημένο.
3. Κρατήστε το πατημένο για περίπου 3 δευτερόλεπτα.
4. Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας.
5. Ρύθμιση χαμηλής θερμοκρασίας.

Εάν δεν εμφανιστεί φλόγα, γυρίστε το κουμπί στη θέση OFF (0/OFF) και επαναλάβετε τα προηγούμενα βήματα. Αυτή τη φορά, κρατήστε πατημένο το κουμπί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα (έως 10 δευτερόλεπτα το πολύ).

Κίνδυνος ανάφλεξης

Εάν η φλόγα εξακολουθεί να μην ανάβει μετά από 15 δευτερόλεπτα, σβήστε τον καυστήρα και ανοίξτε ένα κοντινό παράθυρο ή πόρτα. Αφού περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό, δοκιμάστε να ανάψετε ξανά τον καυστήρα.

Σύστημα ασφαλείας

Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν σύστημα ασφαλείας (θερμοστοιχείο) για την αποφυγή διαρροών αερίου σε περίπτωση τυχαίας απενεργοποίησης του καυστήρα.

Υπόμνημα σχήμα 9:

1. Βελόνα ανάφλεξης.
2. Θερμοστοιχείο.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το σύστημα ασφαλείας είναι ενεργοποιημένο. Για να το κάνετε αυτό, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Μην αφήσετε το κουμπί ελέγχου μόλις ανάψει η φλόγα. Συνεχίστε να το πιέζετε σταθερά. Κρατήστε το πατημένο για περίπου 4 δευτερόλεπτα.

Σβήστε έναν καυστήρα

Για να σβήσετε τον καυστήρα, γυρίστε το αντίστοιχο κουμπί ελέγχου δεξιόστροφα στη θέση απενεργοποίησης (0/OFF).

Ειδοποιήσεις:

- Είναι φυσιολογικό να ακούτε έναν ελαφρύ ήχο τριξίματος κατά τη λειτουργία του καυστήρα.
- Είναι φυσιολογικό να αναδύει μια περίεργη οσμή κατά την πρώτη χρήση. Αυτό δεν είναι επικίνδυνο και δεν υποδηλώνει δυσλειτουργία. Αυτά τα φαινόμενα θα εξαφανιστούν από μόνα τους.
- Μια πορτοκαλί φλόγα είναι φυσιολογική. Αυτό οφείλεται σε σκόνη ή πιτσιλιές υγρού στον αέρα.
- Εάν η φλόγα σβήσει κατά λάθος, γυρίστε το κουμπί του καυστήρα στη θέση OFF (0/OFF). Περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν ανάψετε ξανά τον καυστήρα.
- Λίγα δευτερόλεπτα αφότου σβήσει ο καυστήρας, θα ακούσετε ένα είδος «θρόμβου». Αυτό δεν είναι πρόβλημα, απλώς σημαίνει ότι το σύστημα ασφαλείας έχει σταματήσει να λειτουργεί.
- Διατηρήστε τον καυστήρα όσο το δυνατόν πιο καθαρό. Εάν η βελόνα ανάφλεξης είναι βρώμικη, δεν θα ανάψει φλόγα. Χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα για να καθαρίζετε αυτό το μέρος τακτικά. Αποφύγετε τυχόν χτυπήματα ή χτυπήματα στη βελόνα ανάφλεξης.

5. Καθαρισμός και συντήρηση



Προειδοποίηση: Κίνδυνος έκρηξης

Πριν καθαρίσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς και ότι η βαλβίδα αερίου δεν τροφοδοτείται με αέριο. Μην αποσυναρμολογείτε το σύστημα ασφαλείας ή τυχόν σφραγισμένα εξαρτήματα.

Όταν αφαιρείτε το κάλυμμα του καυστήρα, προσέξτε να μην χτυπήσετε τη βελόνα ανάφλεξης για να μην σπάσει (Εικ. 10).

Καθαρισμός του πάνελ και του καλύμματος του καυστήρα

Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί ή ένα πολύ μαλακό σφουγγάρι τριψίματος. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγάρια τριψίματος ή σφουγγάρια με τραχιές ή λειαντικές επιφάνειες, ούτε όξινα καθαριστικά προϊόντα.

Οι σχάρες, τα καπάκια και οι καυστήρες δεν είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.

Καθαρισμός καυστήρα

Συνιστάται να καθαρίζετε τον καυστήρα και το κάλυμμά του τουλάχιστον μία φορά το μήνα, ειδικά εάν η φλόγα είναι ανομοιόμορφη. Αφαιρέστε τον καυστήρα και χρησιμοποιήστε μια ατσάλινη βελόνα για να αφαιρέσετε τη βρωμιά και τις εναποθέσεις άνθρακα από τις οπές του καυστήρα (Εικ. 11).

Μην ξεπλένετε τον καυστήρα απευθείας με νερό. Βεβαιωθείτε ότι είναι στεγνός πριν τον χρησιμοποιήσετε ξανά.

Καθαρισμός της βελόνας ανάφλεξης και του θερμοστοιχείου

Χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα για να καθαρίσετε την επιφάνεια της βελόνας ανάφλεξης και του θερμοστοιχείου.

Αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στη βελόνα ανάφλεξης κατά τον καθαρισμό. Μετά τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι στεγνά και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα ξανά σωστά.

Η εγγύηση δεν καλύπτει το περίβλημα ή το συγκρότημα καυστήρα και καπακιού εάν γρατσουνιστούν λόγω ακατάλληλης εγκατάστασης ή χειρισμού.

6. Επίλυση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Διάλυμα
Ο καυστήρας δεν ανάβει. Η φλόγα είναι ανομοιόμορφη.	Η φλόγα είναι ακανόνιστη λόγω λανθασμένης ρύθμισης ισχύος αερίου.	Επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό μέσω της εταιρείας παροχής αερίου σας για να ελέγξει τον εύκαμπτο σωλήνα αερίου σας.
Η φλόγα αλλάζει ξαφνικά την εμφάνισή της.	Τα μέρη της πλάκας δεν είναι σωστά τοποθετημένα.	Συναρμολογήστε όλα τα μέρη σωστά.
Ο καυστήρας χρειάζεται πολύ χρόνο για να ανάψει.	Τα μέρη της πλάκας δεν είναι σωστά τοποθετημένα.	Συναρμολογήστε όλα τα μέρη σωστά.
Η φλόγα σβήνει λίγο μετά το άναμμα.	Δεν έχει κρατήσει πατημένο το τηλεχειριστήριο για αρκετή ώρα.	Κρατήστε πατημένο το κουμπί ελέγχου για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
Η σχάρα έχει ξεθωριάσει.	Αυτό είναι ένα συχνό φαινόμενο λόγω των υψηλών θερμοκρασιών.	Καθαρίστε την σχάρα με ένα ειδικό καθαριστικό προϊόν.
Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος διακόπτεται.	Ενδέχεται να έχει καεί η ασφάλεια ή να έχει απενεργοποιηθεί κάποια διάταξη ασφαλείας (θερμικός διακόπτης, ασφαλειοδιακόπτης...).	Ελέγξτε τον ηλεκτρικό πίνακα στο σπίτι σας.

Υπάρχει πρόβλημα με την ανάφλεξη του καυστήρα.	Υπάρχουν υπολείμματα τροφών ή καθαριστικού προϊόντος ανάμεσα στη βελόνα ανάφλεξης και τον καυστήρα.	Καθαρός αυτοί παραμένει .
--	---	---------------------------

Η εστία κάνει πολύ θόρυβο όταν είναι ενεργοποιημένη ή όταν λειτουργεί.	Το καπάκι του καυστήρα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε το σωστά .
Η φλόγα είναι πολύ μεγάλη και κίτρινη.	Ορισμένες οπές καυστήρα είναι φραγμένες.	Καθαρίστε τη βρωμιά .
Η φλόγα είναι κόκκινη.	Υπάρχει πρόβλημα με την παροχή αερίου ή το δωμάτιο είναι υγρό.	Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο.
Η εστία αερίου αναδίδει μια περίεργη μυρωδιά.	Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου είναι φθαρμένος ή κατεστραμμένος.	Ο εύκαμπτος σωλήνας αερίου πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο τεχνικό.
	Ο καυστήρας δεν είναι αναμμένος.	Ενεργοποιήστε το ξανά όταν η μυρωδιά έχει διαλυθεί.
Η διάμετρος του μαγειρικού σκεύους δεν ταιριάζει με αυτή της σχάρας.	Ο πάτος του σκεύους είναι πολύ κοντά στην εστία.	Χρήση μια βοηθητική σχάρα.



Προειδοποίηση: Κίνδυνος τραυματισμού

Η πλακέτα κυκλώματος πρέπει να επισκευάζεται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επισκευάσετε μόνοι σας την πλακέτα.

- Μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνο ατύχημα που θα μπορούσε να θέσει σε κίνδυνο την υγεία σας ή/και να προκαλέσει ζημιά σε περιουσία.
- την Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec .

Σημείωμα:

Εάν καμία από αυτές τις περιπτώσεις δεν ταιριάζει με το πρόβλημά σας, μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Οι επισκευές που εκτελούνται από άπειρα άτομα μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμό ή σοβαρές δυσλειτουργίες. Επικοινωνήστε με το τοπικό κατάστημα από όπου πραγματοποιήσατε την αγορά ή με την Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec . Η επισκευή πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό και θα πρέπει να χρησιμοποιεί μόνο γνήσια ανταλλακτικά. Ορισμένες από αυτές τις οδηγίες προορίζονται για εξειδικευμένους τεχνικούς. Μην επιχειρήσετε να τις εκτελέσετε εάν δεν έχετε την απαραίτητη εκπαίδευση και γνώση, καθώς οποιαδήποτε ζημιά που προκαλείται από εσφαλμένη επισκευή θα ακυρώσει την εγγύηση.

Η αυτοσυντήρηση ή η μη εξουσιοδοτημένη συντήρηση θα επηρεάσει την ασφάλεια χρήσης του προϊόντος και την εφαρμογή της πολιτικής εγγύησης.

7. Τεχνικές προδιαγραφές

Αναφορά προϊόντος:

EU01_127661

EU01_127669

EU01_127677

EU01_127687

EU01_127695

Προϊόν :

Εστία αερίου Bolero Squad GN 1200S Glass Black

Εστία αερίου Bolero Squad GN 2200S Glass Black

Εστία αερίου Bolero Squad GN 3200S Glass Black

Εστία αερίου Bolero Squad GN 4200S Glass Black

Εστία αερίου Bolero Squad GN 5200S Glass Black

Τύπος προϊόντος	Εστία αερίου			 ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΑΧΥΔΡΟΜΕΙΟΥ: 2531DP-0077	
Αναφορά	EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695				
Τάξη	Τάξη 3				
Κατασκευαστής	CECOTEC INNOVACIONES, SL Λεωφόρος Ρέγιες Κατόλικος, 60, 46910, Αλφαφάρ (Βαλένθια) - ΙΣΠΑΝΙΑ				
	G20		G30		
Τύπος αερίου	I2 H(20), I2 E(20)		I3B/ P(30)		
Τύπος καυστήρα	Θερμική ισχύς (kW)	Μέγεθος εγχυτήρα (mm)	Θερμική ισχύς (kW)	Μέγεθος εγχυτήρα (mm)	
Καυστήρας τύπου Wok	3.6	1,45	3,4kW:247g/h	0,93	
Γρήγορος καυστήρας	3.0	1.29	3,0kW:218g/h	0,87	
Ημιταχύς καυστήρας	1,75	0,99	1,75kW:127g/h	0,65	
Βοηθητικός καυστήρας	1.0	0,78	1kW:73g/h	0,5	
Πίεση τροφοδοσίας	20 mbar		30mbar		

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Κωδικός χώρας	ΓΑΛ, ΕΙΔΟΣ, ΔΚ, ΙΕ, ΓΙΓΑΜΠΑΪΤ, GR, ΕΙΝΑΙ, ΡΤ, ΣΤΟ, ΦΙ, ΑΥΤΟΣ, Τσεχική Δημοκρατία, ΕΕ, ΟΥ, Χαμηλή αριστερή πλευρά, LT, ΣΚ, ΝΑΙ, ΕΣ, ΟΧΙ, CH, TR, ΒΓ, Ανθρώπινο Δυναμικό, RO, ΤΟΥ, Λουξεμβούργο, ΠΛ, Ολλανδία	Λουξεμβούργο, Κάτω Χώρες, Δανία, Φινλανδία, Σουηδία, Κύπρος, Τσεχία, ΕΕ, Λετονία, Λιθουανία, Μοντάνα, Σλοβακία, Σλοβενία, Βουλγαρία, Ισπανία, Όχι, Κροατία, Ουγγαρία, Ιταλία, Ρουμανία, Βέλγιο, Μεγάλη Βρετανία, Γαλλία
Τάση/Συχνότητα/Ισχύς (Ονομαστική)	Κλιματιστικό 220-240V , 50Hz, 3,6W	

Τύπος καυστήρα	Καυστήρας τύπου Wok	Γρήγορος καυστήρας	Ημιταχύς καυστήρας	Βοηθητικός καυστήρας
Αριθμός καυστήρων				
EU01_127661	1	-	-	-
EU01_127669	1	-	1	-
EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1
EU01_127695	1	1	2	1

Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε το σωστό μαγειρικό σκεύος για κάθε εστία. Μπορείτε να ελέγξετε τα μεγέθη με αναφορά στον ακόλουθο πίνακα:

Τύπος καυστήρα	Μέγιστο μέγεθος	ελάχιστο μέγεθος
Καυστήρας τύπου Wok	260 χιλιοστά	110 χιλιοστά
Γρήγορος καυστήρας	200 χιλιοστά	110 χιλιοστά
Ημιταχύς καυστήρας	200 χιλιοστά	110 χιλιοστά
Βοηθητικός καυστήρας	200 χιλιοστά	110 χιλιοστά

Πίνακες ERP

Αναφορά	EU01_127661
Τύπος αερίου	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37
Τύπος καυστήρα	Γουόκ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Καυστήρας ΕΕ	56,80%
Εστία αερίου ΕΕ	56,80%
Αναφορά	ΕU01_127661
Τύπος αερίου	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+
Τύπος καυστήρα	Γουόκ
Καυστήρας ΕΕ	53,00%
Εστία αερίου ΕΕ	ΠΕΡΑΣΜΑ
Εστία αερίου ΕΕ	53,00%

Αναφορά	EU01_127669	
Τύπος αερίου	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37	
Τύπος καυστήρα	Γουόκ	Ημι-γρήγορο
Καυστήρας ΕΕ	56,80%	61,10%
Εστία αερίου ΕΕ	58,95%	
Αναφορά	EU01_127669	
Τύπος αερίου	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+	
Τύπος καυστήρα	Γουόκ	Ημι-γρήγορο
Καυστήρας ΕΕ	53,00%	59,50%
Εστία αερίου ΕΕ	56,25%	

Αναφορά	ΕU01_127677	
Τύπος αερίου	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37	

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Τύπος καυστήρα	Γουόκ	Γρήγορα	Ημι-γρήγορο
Καυστήρας ΕΕ	56,80%	58,90%	61,10%
Εστία αερίου ΕΕ	58,93%		
Αναφορά	EU01_127677		
Τύπος αερίου	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+		
Τύπος καυστήρα	Γουόκ	Γρήγορα	Ημι-γρήγορο
Καυστήρας ΕΕ	53,00%	57,60%	59,50%
Εστία αερίου ΕΕ	56,70%		

Αναφορά	EU01_127687		
Τύπος αερίου	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37		
Τύπος καυστήρα	Γουόκ	Ημι-γρήγορο 1	Ημι-γρήγορο 2
Καυστήρας ΕΕ	56,80%	61,10%	60,40%
Εστία αερίου ΕΕ	59,43%		
Αναφορά	EU01_127687		
Τύπος αερίου	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+		
Τύπος καυστήρα	Γουόκ	Ημι-γρήγορο 1	Ημι-γρήγορο 2
Καυστήρας ΕΕ	53,00%	59,50%	59,10%
Εστία αερίου ΕΕ	57,20%		

Αναφορά	EU01_127695			
Τύπος αερίου	I3B/P(30)/ I3+(28- 30)/ 37			
Τύπος καυστήρα	Γουόκ	Γρήγορα	Ημι-γρήγορο 1	Ημι-γρήγορο 2
Καυστήρας ΕΕ	56,80%	58,90%	61,10%	60,40%
Εστία αερίου ΕΕ	59,30%			
Αναφορά	EU01_127695			
Τύπος αερίου	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+			
Τύπος καυστήρα	Γουόκ	Γρήγορα	Ημι-γρήγορο 1	Ημι-γρήγορο 2
Καυστήρας ΕΕ	53,00%	57,60%	59,50%	59,10%
Εστία αερίου ΕΕ	57,30%			

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος, οι τεχνικές προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι αναφερόμενες τιμές ελήφθησαν σε εργαστηριακό περιβάλλον σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα. Αυτές οι τιμές ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τις περιβαλλοντικές συνθήκες και τη χρήση του ψυγείου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτά τα δεδομένα υπόκεινται σε κανονιστικές αλλαγές.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να το παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης του ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού σας εξοπλισμού ή/και των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής θα πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

9. Εγγύηση και SAT

Η Cecotec θα απαντήσει στον τελικό χρήστη ή καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης που υπάρχει κατά τον χρόνο παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που ορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec καλώντας στο +34 96 321 07 28.

10. Πνευματικά δικαιώματα

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη γραπτή άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. Δηλώσεις Συμμόρφωσης

**ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ**

Αριθμός αναγνώρισης: CECODOC002733.v00
 Κατασκευαστής: CECOTEC INNOVACIONES SL
 Διεύθυνση: Av. Reyes Católicos n°60 - 46910, Alfafar (Βαλένθια), Ισπανία
 Η παρούσα δήλωση συμμόρφωσης εκδίδεται με αποκλειστική ευθύνη του κατασκευαστή.
 Αντικείμενο της δήλωσης:

Μάρκα: CECOTEC

Περιγραφή συσκευής: Εστίες αερίου

Αναφορά από συσκευή: A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_61076, A01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127679, A01_EU01_1271_283, A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697.

Κατηγορία συσκευής: I2 H(20), I2 E(20), I2E+(20), I3+(28-30/37), I3B/ P(30), I3B/ P(50)

Πίεση αερίου (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

Ο σκοπός της δήλωσης που περιγράφεται παραπάνω είναι σύμφωνα με την ισχύουσα εναρμονισμένη νομοθεσία εναρμόνισης:

2016/426/EE	2011/65/EE και οι τροποποιήσεις της
2014/35/EE	66/2014/EE και οι τροποποιήσεις του
2014/30/EE και οι τροποποιήσεις της	

Αναφορές σε ισχύοντα εναρμονισμένα πρότυπα που χρησιμοποιήθηκαν:

EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015	
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023	
EN 60335-2-102:2016	
EN 62233:2008	
EN IEC 55014-1:2021	EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
EN IEC 55014-2:2021	EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021 + AC:2022

Ο κοινοποιημένος οργανισμός με αριθμό 2531, Πιστοποίηση DBI με διεύθυνση: Jernhøtten 12 DK-2650 Hvidovre, Δανία, πραγματοποιεί την εξέλιξη της συμμόρφωσης σύμφωνα με την ΕΝΟΤΗΤΑ Β: Έκταση τύπου ΕΕ - τύπος παραγωγής και εξέλιξη του πιστοποιητικού με αριθμό 2531-GAR-CC11348 της 08-2024 και παραμένει σε ισχύ έως τις 08-2033, εκτός εάν ανασταλεί ή αποσυρθεί, και ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: Συμμόρφωση προς τον τύπο με βάση τη διασφάλιση ποιότητας της διαδικασίας παραγωγής και εκδόθηκε το ακόλουθο πιστοποιητικό: 2531-GAR-CC110431.

Ο/Η υπογράφων/ουσα είναι υπεύθυνος/ή για τη σύνταξη του τεχνικού φακέλου και υποβάλλει την παρούσα δήλωση εκ μέρους της CECOTEC INNOVACIONES SL

Υπογεγραμμένο από πληρεξούσιο και εκ μέρους:

Alfajar (Βαλένθια), Ισπανία, 19/12/2025

Υπογραφή από: Χοσέ Όλγες

Θέση: CBO

TÜRKÇE

1. Parçalar ve bileşenler

ŞEKİL 1

1. Kontrol ünitesi(leri)
 2. Brülör ve kapak tertibatı
 3. Izgara
- Yardım talebinde bulunmanız durumunda ekipmanınızın izlenebilirliğini sağlamak için, ürün üzerindeki seri numarasını silmeyin.

NOT:

Şekil 1, bu kullanım kılavuzunda yer alan tüm gazlı ocak modellerinin genel bir grafiksel gösterimidir.

Her ocak, brülör sayısı ve düzeni ile kontrol düğmesi/düğmeleri bakımından farklılık gösterir.

NOT:

- Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünün grafikleriyle birebir örtüşmeyebilir.
- Gazlı ocakların kalitesini artırmak için ürünlerimiz sürekli olarak güncellenmekte olup, görünüm ve özelliklerinde değişiklikler olabilir.
- Cihazdan en iyi şekilde yararlanmak için tüm aksesuarların (brülör, kapak vb.) doğru şekilde yerleştirilmesi gerekir.
- Aksesuarlar, gazlı ocak modeline bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

2. Kullanmadan önce

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içinde gelir. Cihazı kutusundan çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini atın. Cihazı ileride taşımanız gerekirse, hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm malzemeleri doğru şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Lütfen tüm parçaların ve bileşenlerin eksiksiz ve iyi durumda olduğundan emin olun. Herhangi bir parça eksik veya hasarlıysa, lütfen derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

Kutu içeriği

- Gazlı ocak.
- Aksesuarlar (modele bağlı olarak brülör, kapak, ızgara vb.)

- Montaj kiti (modele bağlı olarak)
- Kullanım kılavuzu

3. Kurulum



Bu ocak, yalnızca ve sadece doğal gazla çalışacak şekilde tasarlanmıştır.

Ocağı butan/propan gazıyla kullanmak istiyorsanız, doğal gaz enjektörlerinin butan/propan enjektörleriyle (ayrı bir torbada bulunur) değiştirilmesi için sertifikalı bir gaz tesisatçısı tarafından dönüşüm işlemi yapılmalıdır. Ayrıca, cihazın optimum performansını sağlamak için gerekli ayarlamaları da yapmaları gerekecektir.

Enjektör ayarının yanlış yapılması ciddi kişisel ve maddi hasarlara yol açabilir: yangınlar, yangınlar, gaz sızıntıları, ocaklara, ızgaralara ve pişirme kaplarına zarar verilmesi vb.

-  **UYARI:** Kurulum, yetkili bir uzman teknisyen (yetkili gaz tesisatçısı) tarafından yapılmalıdır.
- Kurulum, yetkili bir uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Montajı yapan kişi size gaz vanasının yerini ve acil durumlarda nasıl kapatılacağını göstermelidir.
- Olası yangınları önlemek için, cihazı çalıştırmadan önce üzerindeki tüm ambalaj malzemelerini mutlaka çıkarın.
- Lütfen bu kılavuzda belirtilen yanıcı yüzeylerden minimum mesafeleri dikkate alın. Bu mesafeler, aracın isim plakasındaki bilgilerle ve yerel yönetmelik ve standartlarla uyumlu olmalıdır.
- Ocak pencere yakınına monte edilecekse, perdelerin ocak gözlerinin üzerine düşmesini önlemek için gerekli önlemler alınmalıdır, çünkü bu ciddi bir yangın riski oluşturur.
- Ocağın yerini seçerken, gaz ve elektrik borularının konumunu dikkate alın.
- Montaj sırasında doğalgaz ve elektrik供应 kesilmelidir.
- Bu cihazın yanına başka bir ocak takmayın.
- Tezgahın alt tarafını kontrol ederek herhangi bir çıkıntı olmadığından emin olun. Tezgahın sağlam olduğundan, ocak ağırlığını taşıyabileceğinden ve düz olduğundan emin olun.
- Tabanğı yerleştireceğiniz yerin iyi havalandırıldığından emin olun. Havalandırmanın büyük nesneler vb. tarafından engellenmediğinden emin olun.

- Ocak panelini tezgaha monte etmeden önce sızdırmazlık contasını panele yapıştırmayı unutmayın.
-  **KESİK RİSKİ.** Paslanmaz çelik plakaların kenarlarının kesiklere neden olabileceğini lütfen unutmayın; kullanırken son derece dikkatli olun.
- Şekil 2, plakanın montajı sırasında uyulması gereken güvenlik mesafelerini göstermektedir.

Ocağı dolabın altına monte etmek

- Anakartın yeterli havalandırmaya sahip olduğundan ve hava girişi ve çıkışının engellenmediğinden emin olun. Anakartın doğru çalıştığını kontrol edin.
- Aşağıdaki tabloda Şekil 3'e karşılık gelen kurulum ölçüleri gösterilmektedir:

İLE	B	C	D	VE
700 mm	minimum 100 mm	minimum 20 mm	Hava girişi	5 mm hava çıkışı

mm olmalıdır .



Uyarı: Cam panelin kırılması durumunda (modele bağlı olarak):

Tüm ocak gözlerini ve elektrikli ısıtma elemanlarını derhal kapatın ve cihazı elektrik kaynağından ayırın. Cihazın yüzeyine dokunmayın. Ocağı kullanmayı bırakın.

Tezgah montajı

Aşağıdaki tabloda, Şekil 4'e karşılık gelen ürün boyutları ve tezgah kesim boyutları gösterilmektedir.

	Ürün boyutları		Tezgah girintisinin boyutları	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Derinlik (mm)
EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480
EU01_127677	580	510	560	480
EU01_127687	580	510	560	480
EU01_127695	750	510	560	480

Gaz tedarik bağlantısı

Gaz besleme noktası ile ocak arasındaki gaz bağlantısı, metal bir körük veya kauçuk bir gaz besleme hortumu (uzunluğu 1,5 metreyi geçmemelidir) kullanılarak yapılabilir. Ocağın altında

sterilizatör, fırın, mikrodalga veya benzeri bir cihaz gerektiren pişirme uygulamalarında metal bir körük kullanılmalı ve bağlantı hortumu sabitlenmelidir.

ÖNEMLİ: Sıvılaştırılmış petrol gazı (LPG) kullanan gazlı ocaklar, kauçuk gaz hortumu kullanılarak bağlanmalıdır.

- Bağlantı için kauçuk hortum kullanıyorsanız, evrensel bir hava giriş konektörüne ihtiyacınız olacağını unutmayın.
- Gaz hortumunun iki ucu plakaya ve iç gaz vanasına bağlıdır (hortumun iç çapı 9,5 mm'dir).
- Gaz hortumunun sıkışmadığından, bükülmediğinden veya kıvrılmadığından emin olun. Bağlantı tamamlandıktan sonra, gaz kaçağı olmadığından emin olun. Gaz hortumunu yüksek sıcaklıklara maruz bırakmayın.
- Gazlı ocağın sızdırmazlık kontrolünün her yıl periyodik olarak yapılması önerilir.
- Kauçuk benzin hortumunun çatlak veya hasar olmadan iyi durumda olduğundan emin olun ve periyodik olarak değiştirin.
- Şekil 5'in Açıklaması:

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

ÖNEMLİ: Doğalgaz ve sentetik gaz kullanan gazlı ocaklar metal körük kullanılarak bağlanmalıdır.

- Metal körüklerin aşağıdaki şartları karşılaması gerekir: CJ/T197-2010.
- "Özel Esnek Paslanmaz Çelik Gaz Bağlantı Borusu"nın montaj yöntemi ve prosedürüne kesinlikle uygun olarak monte edin.
- Benzin hortumunu yüksek sıcaklıklara maruz bırakmayın.
- Bağlantı tamamlandıktan sonra gaz kaçağı tespiti yapılmalıdır.

6'nın açıklaması :

1.- Metal körük



Önemli!

- Gaz hortumu, universal hava giriş konnektörünün kırmızı çizgisine kadar takılmalı ve bir kelepçe ile sabitlenmelidir.
- Montajın güvenliğini sağlamak için giriş dirseği ile gaz bağlantı borusu arasına kauçuk bir conta yerleştirilmelidir.

Gaz kaçağı tespiti

Sabunlu su ile sızıntı tespiti:

Yumuşak bir fırça kullanarak contaları sabunlu suyla ıslatın ve gaz vanasını açarak kabarcık olup olmadığını kontrol edin. Kabarcık olursa, gaz vanasını hemen kapatın, bağlantıyı sıkın ve kabarcık oluşmayana kadar tekrar deneyin.

Aksesuarların yerleştirilmesi

- Kontrol düğmesinin, brülör tertibatının ve ızgaranın doğru şekilde takıldığından emin olun. Yanlış montaj, ürünün normal kullanımını ciddi şekilde etkileyebilir ve kullanım ömrünü kısaltabilir.
- Brülörleri takarken, ateşleme iğnesine ve termokuplê doğru şekilde takıldıklarından emin olun. Bu işlem sırasında, cihazın paslanmaz çelik yüzeylerini çizmemeye ve ateşleme iğnesini yanlışlıkla kırmamaya dikkat edin. Bu şekilde oluşan hasarlar garanti kapsamı dışındadır.

ÖNEMLİ: Gazlı ocaklar doğal gazla kullanım için tasarlanmıştır. Bütan gibi başka bir gaz türüyle kullanmak isterseniz, brülör enjektörlerinin yetkili bir teknisyen tarafından değiştirilmesi gerekir.

Bütan gaz enjektörleri ocaktan ayrı olarak temin edilir.

Elektrik bağlantısı

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

Efsanevi figür 7:

1. Faz L > kahverengi kablo
2. Nötr > mavi kablo
3. Topraklama koruması > sarı/yeşil kablo

Notlar:

- Güç kablosu bağlantıları için asla adaptör, düşürücü veya çoklu bağlantı elemanı kullanmayın, çünkü bunlar aşırı ısınarak yangına neden olabilir.
- Kurulum, güç kablolama sisteminde değişiklik gerektiriyorsa veya fiş mevcut priz tipine uymuyorsa, yetkili bir teknisyen tarafından değiştirilmesi önerilir. Teknisyen ayrıca fişteki kablo kalınlığının cihazın güç değerine uygun olduğunu da doğrulamalıdır.
- Güç kablosunu asla kendiniz değiştirmeyin; Cecotec Teknik Destek veya yetkili bir teknisyenle iletişime geçin.

4. İşlem

Not: Daha kalın tencere kullanmak, özellikle küçük bir ocakta ısı dağılımını iyileştirebilir. Tencere ne kadar büyük olursa, ocak o kadar verimli çalışır. Yiyecekleri kısa süreliğine ocakta gözetimsiz bırakıyorsanız, alevi en düşük ayara getirin. Bu, yanma riskini azaltacak ve enerji tasarrufu sağlayacaktır. Büyük bir tencere kullanırken, etrafında en az 25 mm boşluk

olduğundan emin olun. Ayrıca, tencere ile kontrol düğmesi arasındaki mesafenin en az 50 mm olması gerektiğini de unutmayın.

Kontrol ünitesinin çalışması (Şekil . 8)

Efsanevi figür 7 :

1. Uzaktan kumandaya basın.
2. Düğmeyi basılı tutarken sola doğru çevirin.
3. Yaklaşık 3 saniye basılı tutun.
4. Yüksek sıcaklık ayarı.
5. Düşük sıcaklık ayarı.

Eğer alev çıkmazsa, düğmeyi KAPALI konumuna (0/OFF) çevirin ve önceki adımları tekrarlayın. Bu sefer düğmeyi daha uzun süre (en fazla 10 saniye) basılı tutun.

Patlama tehlikesi

15 saniye sonra alev hala yanmıyorsa, ocağı kapatın ve yakındaki bir pencereyi veya kapıyı açın. En az bir dakika bekledikten sonra ocağı tekrar yakmayı deneyin.

Güvenlik sistemi

Bazı modellerde, brülörün yanlışlıkla kapatılması durumunda gaz sızıntısını önlemek için bir güvenlik sistemi (termokupl) bulunur.

Efsanevi figür 9:

1. Ateşleme iğnesi.
2. Termokupl.

Cihazı kullanmadan önce güvenlik sisteminin etkinleştirildiğinden emin olun. Bunu yapmak için şu adımları izleyin:

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

Bir ocağı kapatın.

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

Duyurular:

- Brülör çalışırken hafif bir çıtırtı sesi duymak normaldir.
- İlk kullanımda garip bir koku yayması normaldir. Bu tehlikeli değildir ve bir arıza belirtisi değildir. Bu belirtiler kendiliğinden kaybolacaktır.
- Turuncu alev normaldir. Bu, havadaki toz veya sıvı sıçramalarından kaynaklanır.

- Alev kazara sönerse, brülör düğmesini KAPALI konumuna (0/OFF) çevirin. Brülörü tekrar yakmadan önce en az bir dakika bekleyin.
- Brülör kapandıktan birkaç saniye sonra bir tür "çarpma" sesi duyacaksınız. Bu bir sorun değil; sadece güvenlik sisteminin çalışmayı durdurduğu anlamına gelir.
- Brülörü mümkün olduğunca temiz tutun. Ateşleme iğnesi kirliyse, alev çıkmaz. Bu parçayı düzenli olarak temizlemek için yumuşak bir fırça kullanın. Ateşleme iğnesine herhangi bir darbe veya çarpma gelmesinden kaçının.

5. Temizlik ve bakım



Uyarı: Patlama tehlikesi

Ocağı temizlemeyi önce tamamen soğuduğundan ve gaz vanasına gaz gelmediğinden emin olun. Güvenlik sisteminin veya herhangi bir kapalı parçayı sökme.

Brülör kapağını çıkarırken, çatlamasını önlemek için ateşleme iğnesine vurmamaya dikkat edin (Şekil 10).

Panelin ve brülör kapağının temizlenmesi

Nemli bir bez veya çok yumuşak bir ovma pedi kullanın. Metal ovma pedleri, pürüzlü veya aşındırıcı yüzeyli pedler veya asidik temizlik ürünleri kullanmayın.

Izgaralar, kapaklar ve ocaklar bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.

Brülör temizliği

Özellikle alev düzensiz ise, brülörün ve kapağının en az ayda bir kez temizlenmesi önerilir. Brülörü çıkarın ve çelik bir iğne kullanarak brülör deliklerindeki kir ve karbon birikintilerini temizleyin (Şekil 11).

Ocağı doğrudan suyla durulamayın. Tekrar kullanmadan önce tamamen kuruduğundan emin olun.

Ateşleme iğnesinin ve termokuplun temizlenmesi

Ateşleme iğnesinin ve termokuplun yüzeyini temizlemek için yumuşak bir fırça kullanın.

Temizleme sırasında ateşleme iğnesine zarar vermemeye özen gösterin. Temizledikten sonra tüm parçaların kuruduğundan emin olun ve ardından doğru şekilde yeniden takın.

Yanlış montaj veya kullanım nedeniyle gövdede, brülörde veya kapak tertibatında oluşabilecek çizikler garanti kapsamı dışındadır.

6. Problem çözme

Sorun	Neden	Çözüm
Ocak yanmıyor. Alev düzensiz.	Gaz gücü ayarının yanlış yapılması nedeniyle alev düzensizdir.	Doğalgaz hortumunuzun kontrol edilmesi için doğalgaz tedarik şirketiniz aracılığıyla yetkili bir teknisyenle iletişime geçin.

TÜRKÇE

Alev aniden görünümünü değiştiriyor.	Tabağın parçaları doğru konumlandırılmamış.	Tüm parçaları doğru şekilde birleştirin.
Brülörün tutuşması çok uzun sürüyor.	Tabağın parçaları doğru konumlandırılmamış.	Tüm parçaları doğru şekilde birleştirin.
Alev yakıldıktan kısa bir süre sonra söner.	Kumandayı yeterince uzun süre basılı tutmadı.	Kontrol düğmesini daha uzun süre basılı tutun.
Izgaranın rengi solmuş.	Bu, yüksek sıcaklıklar nedeniyle sıkça görülen bir olaydır.	Izgarayı özel bir temizlik ürünüyle temizleyin.
Elektrik kesintisi yaşanıyor.	Sigorta atmış olabilir veya bazı güvenlik cihazları (termal şalter, devre kesici vb.) devre dışı kalmış olabilir.	Evinizdeki elektrik panosunu kontrol edin.
Brülörün ateşlemesinde bir sorun var.	Ateşleme iğnesi ile brülör arasında yiyecek veya temizlik ürünü kalıntıları bulunmaktadır.	Temiz bunlar kalıntıları .

Ocak açıldığında veya çalışırken çok gürültü çıkarıyor.	Brülör kapağı doğru şekilde takılmamış.	Yerleştirin doğru bir şekilde .
Alev çok uzun ve sarı renkte.	Brülör deliklerinden bazıları tıkalı.	Kirleri temizleyin .
Alev kırmızıdır.	Gaz tedarikinde bir sorun var veya oda çok nemli.	Bu normal bir olaydır.
Gazlı ocaktan garip bir koku geliyor.	Gaz hortumu aşınmış veya hasar görmüş.	Gaz hortumu yetkili bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.
	Ocak açık değil.	Koku dağıldığında tekrar açın.
Pişirme kabının çapı ızgaranın çapıyla uyuşmuyor.	Tencerenin alt kısmı ocağa çok yakın.	Kullanmak yardımcı bir ızgara.



Uyarı: Kişisel yaralanma riski

Devre kartı yalnızca yetkili bir teknisyen tarafından onarılmalıdır. Kartı kendiniz sökmeye veya onarmaya çalışmayın.

- Bu kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını değiştirmeyin. Bu, sağlığını tehlikeye atabilecek ve/veya mülkünüze zarar verebilecek tehlikeli bir olaya yol açabilir.
- Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin .

Not:

Bu durumların hiçbirisi sorununuzla eşleşmiyorsa, cihazı kendiniz sökmeye veya onarmaya çalışmayın. Deneyimsiz kişiler tarafından yapılan onarımlar yaralanmalara veya ciddi arızalara yol açabilir. Cihazı satın aldığınız yerel mağazayla veya Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin . Onarım, yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalı ve yalnızca orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.

Bu talimatların bazıları yetkili teknisyenler içindir; gerekli eğitim ve bilgiye sahip değilseniz bunları uygulamaya kalkışmayın, çünkü yanlış onarımdan kaynaklanan herhangi bir hasar garantiyi geçersiz kılacaktır.

Ürünün kendi kendine veya yetkisiz kişilerce onarılması, ürünün kullanım güvenliğini ve garanti politikasının uygulanmasını etkileyecektir.

7. Teknik özellikler

Ürün referansı:

EU01_127661
EU01_127669
EU01_127677
EU01_127687
EU01_127695

Ürün :

Bolero Squad GN 1200S Glass Black Gaz ocağı
Bolero Squad GN 2200S Glass Black Gaz ocağı
Bolero Squad GN 3200S Glass Black Gaz ocağı
Bolero Squad GN 4200S Glass Black Gaz ocağı
Bolero Squad GN 5200S Glass Black Gaz ocağı

Ürün türü	Gazlı ocak			 PIN KODU: 2531DP-0077	
Referans	EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695				
Sınıf	Sınıf 3				
Üretici	CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Av. Reyes Católicos, 60, 46910, Alfafar (Valencia) - İSPANYA				
	G20			G30	
Gaz Türü	I2H(20), I2E(20)			I3B/P(30)	
Brülör tipi	Isı çıkışı (kW)	Enjektör boyutu (mm)		Isı çıkışı (kW)	Enjektör boyutu (mm)

TÜRKÇE

Wok tipi ocak	3.6	1.45	3,4kW:247g/saat	0,93
Hızlı yakıcı	3.0	1.29	3,0kW:218g/saat	0.87
Yarı hızlı brülör	1.75	0,99	1,75kW:127g/saat	0,65
Yardımcı brülör	1.0	0,78	1kW:73g/saat	0,5
Arz basıncı	20 mbar		30 mbar	
Ülke kodu	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR	
Gerilim/Frekans/Güç (Nominal)	AC 220-240V , 50Hz, 3.6W			

Brülör tipi	Wok tipi ocak	Hızlı yakıcı	Yarı hızlı brülör	Yardımcı brülör
Brülör sayısı				
EU01_127661	1	-	-	-
EU01_127669	1	-	1	-
EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1
EU01_127695	1	1	2	1

Lütfen her ocak için doğru pişirme gereci kullanın.

Ölçüleri aşağıdaki tablodan kontrol edebilirsiniz:

Brülör tipi	Maksimum boyut	minimum boyut
Wok tipi ocak	260 mm	110 mm
Hızlı yakıcı	200 mm	110 mm
Yarı hızlı brülör	200 mm	110 mm
Yardımcı brülör	200 mm	110 mm

ERP Tabloları

Referans	EU01_127661
Gaz türü	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37
Brülör tipi	Wok
EE brülörü	%56,80
EE gazlı ocak	%56,80
Referans	EU01_127661
Gaz türü	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+
Brülör tipi	Wok
EE brülörü	%53,00
EE gazlı ocak	GEÇMEK
EE gazlı ocak	%53,00

Referans	EU01_127669	
Gaz türü	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37	
Brülör tipi	Wok	Yarı hızlı
EE brülörü	%56,80	%61,10
EE gazlı ocak	%58,95	
Referans	EU01_127669	
Gaz türü	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+	
Brülör tipi	Wok	Yarı hızlı

TÜRKÇE

EE brülörü	%53,00	%59,50
EE gazlı ocak	%56,25	

Referans	EU01_127677		
Gaz türü	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Brülör tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı
EE brülörü	%56,80	%58,90	%61,10
EE gazlı ocak	%58,93		
Referans	EU01_127677		
Gaz türü	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		
Brülör tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı
EE brülörü	%53,00	%57,60	%59,50
EE gazlı ocak	%56,70		

Referans	EU01_127687		
Gaz türü	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37		
Brülör tipi	Wok	Yarı hızlı 1	Yarı hızlı 2
EE brülörü	%56,80	%61,10	%60,40
EE gazlı ocak	%59,43		
Referans	EU01_127687		
Gaz türü	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+		

TÜRKÇE

Brülör tipi	Wok	Yarı hızlı 1	Yarı hızlı 2
EE brülörü	%53,00	%59,50	%59,10
EE gazlı ocak	%57,20		

Referans	EU01_127695			
Gaz türü	I3B/P(30)/I3+(28-30)/37			
Brülör tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı 1	Yarı hızlı 2
EE brülörü	%56,80	%58,90	%61,10	%60,40
EE gazlı ocak	%59,30			
Referans	EU01_127695			
Gaz türü	I2H(20)/ I2E(20) / I2E+			
Brülör tipi	Wok	Hızlı	Yarı hızlı 1	Yarı hızlı 2
EE brülörü	%53,00	%57,60	%59,50	%59,10
EE gazlı ocak	%57,30			

ÖNEMLİ: Ürün kalitesini artırmak amacıyla, teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

ÖNEMLİ: Belirtilen değerler, geçerli standartlara uygun olarak laboratuvar ortamında elde edilmiştir. Bu değerler, çevresel koşullara ve buzdolabının kullanımına bağlı olarak değişebilir.

DİKKAT: Bu veriler yasal düzenlemelerdeki değişikliklere tabidir.

Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü



Bu sembol, ilgili düzenlemelere uygun olarak ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini gösterir. Bu ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, pilleri çıkarıp yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmeniz gerekmektedir.

Elektrikli ve elektronik ekipmanlarınızın ve/veya bunlara ait pillerin en uygun şekilde nasıl imha edileceğine dair ayrıntılı bilgi için, tüketicinin yerel yetkililerle iletişime geçmesi gerekmektedir.

Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. Garanti ve SAT

Cecotec, ürünün teslimi sırasında ilgili düzenlemelerce belirlenen şartlara, koşullara ve süre sınırlarına uymaması durumunda son kullanıcıya veya tüketiciye karşı sorumluluk üstlenecektir.

Onarım işlemlerinin uzman personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Üründe bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

10. Telif Hakkı

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden yazılı izni olmadan, tamamen veya kısmen, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir veri tabanında saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

11. Uy conformity Beyanları



AB UYGUNLUK BEYANI

Kimlik numarası: ~~CECOTEC002733~~v00
 Üretici: CECOTEC INNOVACIONES S.L
 Adres: Av. Reyes Católicos n°60 – 46910, Alfafar (Valencia), İspanya
 Bu uygunluk beyanı, tamamen üreticinin sorumluluğundadır.
 Beyannamenin konusu:

Marka: CECOTEC

Cihaz açıklaması: Gazlı ocaklar

Referans cihaz: A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_127667, A01_EU01_127669, A01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127679, A01_EU01_127683, A01_EU01_127685, A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697.

Cihaz kategorisi: IZ H(20), IZ E(20), IZE+(20), I3+(2B-30/37), I3B/ P (30), I3B/ P(50)
 Gaz basıncı (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (2B-30) mbar, (2B-30/37) mbar, 50 mbar

Yukarıda açıklanan bildirinin amacı, yürürlükteki Birlik uyumlaştırma mevzuatına uygundur:

- | | | | |
|---|------------------------------|---|------------------------------|
| ☒ | 2016/426/AB | ☒ | 2011/65/AB ve değişiklikleri |
| ☒ | 2014/35/AB | ☒ | 66/2014/AB ve değişiklikleri |
| ☒ | 2014/30/AB ve değişiklikleri | | |

Uygulanabilir uyumlaştırılmış standartlara yapılan atıflar:

- | | | | |
|---|---|---|--|
| ☒ | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| ☒ | EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | | |
| ☒ | EN 60335-2-102:2016 | | |
| ☒ | EN 62233:2008 | | |
| ☒ | EN IEC 55014-1:2021 | ☒ | EN IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| ☒ | EN IEC 55014-2:2021 | ☒ | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

2531 numaralı onaylanmış kuruluş olan DBI Certification (adres: Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre, Danimarka), MODÜL B: AB tip incelemesi - üretim tipi uyarınca uygunluk değerlendirmesini gerçekleştirmiş ve 08-2024 tarihli 2531-GAR-CGCT1348 numaralı sertifikayı düzenlemiştir. Bu sertifika, askıya alınmadığı veya geri çekilmediği takdirde 08-2033 tarihine kadar geçerlidir. Ayrıca MODÜL D: Üretim sürecinin kalite güvencesine dayalı tip uygunluğu kapsamında da 2531-GAR-CGA10431 numaralı sertifika düzenlenmiştir.

Aşağıda imzası bulunan kişi, teknik dosyayı derlemekten sorumludur ve bu beyanı CECOTEC INNOVACIONES S.L adına yapmaktadır.

Vekâleten ve adına imzalanmıştır:

Alfagar (Valencia), İspanya, 19/12/2025

Qctc tarafından imzalandı.

Pozisyon: CBO

1. الأجزاء والمكونات

الشكل 1

1. وحدة (وحدات) التحكم
2. مجموعة الموقد والغطاء
3. شواء

- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، وذلك للحفاظ على إمكانية تتبع معدتك بشكل صحيح في حالة طلب المساعدة.

ملحوظة:

الشكل 1 هو تمثيل بياني عام لجميع نماذج مواقد الغاز المضمنة في دليل التعليمات هذا. يختلف كل موقد من حيث عدد وترتيب الشعلات ومقابض التحكم.

ملحوظة:

- الرسومات الموجودة في هذا الدليل هي تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع رسومات المنتج.
- لتحسين جودة مواقد الغاز، يتم تحديث منتجاتنا باستمرار وقد يتغير مظهرها ومواصفاتها.
- لتحقيق أقصى استفادة من الجهاز، يجب وضع جميع الملحقات (الموقد، الغطاء، إلخ) في مكانها الصحيح.
- قد تختلف الملحقات حسب طراز موقد الغاز.

2. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من الصندوق وأزل جميع مواد التغليف. يمكنك الاحتفاظ بالصندوق الأصلي ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لتجنب تلف الجهاز في حال احتجت إلى نقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، فتأكد من إعادة تدوير جميع محتوياتها بشكل صحيح.
- يرجى التأكد من وجود جميع الأجزاء والمكونات وأنها بحالة جيدة. في حال وجود أي نقص أو تلف، يرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكوتيك على الفور.

محتويات العلبة

- موقد غاز.
- الملحقات (الموقد، الغطاء، الشوابة، إلخ، حسب الطراز)
- طقم التثبيت (حسب الطراز)
- دليل التعليمات

3. التركيب



تم تصميم هذا الموقد ليعمل حصرياً باستخدام الغاز الطبيعي.

إذا كنت ترغب في استخدام الموقد بغاز البوتان/البروبان، فيجب أن يقوم فني غاز معتمد بإجراء عملية التحويل، وذلك باستبدال حاقنات الغاز الطبيعي بحاقنات البوتان/البروبان (الموجودة في كيس منفصل). كما سيحتاج الفني إلى إجراء التعديلات اللازمة لضمان الأداء الأمثل للجهاز.

قد يؤدي ضبط حاقن الوقود بشكل غير صحيح إلى أضرار جسيمة على الأفراد والممتلكات: الحروق، والحرائق، وتسرب الغاز، وتلف الشعلات، والشوايات، وأدوات الطبخ، وما إلى ذلك.



- تحذير: يجب أن يتم التركيب بواسطة فني متخصص مؤهل (فني تركيب غاز معتمد).
- يجب أن يتم التركيب بواسطة فني متخصص مؤهل.
- ينبغي على الفني الذي قام بالتركيب أن يوضح لك موقع صمام الغاز وكيفية إغلاقه في حالة الطوارئ.
- تأكد من إزالة جميع مواد التغليف من اللوحة قبل تشغيلها، لتجنب الحرائق المحتملة.
- يرجى مراعاة الحد الأدنى للمسافات الآمنة من الأسطح القابلة للاشتعال الموضحة في هذا الدليل. يجب أن تتطابق هذه المسافات مع المعلومات الموجودة على لوحة بيانات المركبة واللوائح والمعايير المحلية.
- إذا تم تركيب الموقد بالقرب من نافذة، فيجب اتخاذ الاحتياطات المناسبة لمنع الستائر من التطاير فوق الشعلات، لأن ذلك سيشكل خطراً جسيماً للحريق.
- عند اختيار موقع الموقد، يجب مراعاة موقع أنابيب إمداد الغاز والكهرباء.
- يجب قطع إمدادات الغاز والكهرباء وقت التركيب.
- لا تتم بتركيب موقد طهي آخر بجوار هذا الجهاز.
- تأكد من عدم وجود أي ننوات أسفل سطح العمل. تأكد من أن سطح العمل متين، وقادر على تحمل وزن الموقد، ومستوٍ.
- تأكد من أن المكان الذي ستضع فيه الطبق جيد التهوية. تأكد من عدم وجود عوائق أمام التهوية، مثل الأشياء الضخمة.
- تذكر أن تلصق حشية منع التسرب بلوحة الموقد قبل تثبيتها على سطح العمل.



- خطر الإصابة بجروح. يرجى ملاحظة أن حواف ألواح الفولاذ المقاوم للصدأ قد تسبب جروحاً؛ لذا توخ الحذر الشديد عند التعامل معها.
- يوضح الشكل 2 مسافات الأمان التي يجب مراعاتها عند تركيب اللوحة.

تركيب الموقد أسفل الخزانة

- تأكد من وجود تهوية كافية للوحة الأم، وأن فتحات سحب الهواء وطرده غير مسدودة. تحقق من أن اللوحة الأم تعمل بشكل صحيح.
- يوضح الجدول التالي قياسات التركيب المقابلة للشكل 3:

العربية

ل	ب	ج	د	و
700 مم	لحد الأدنى 100 مم	لحد الأدنى 20 مم	مدخل الهواء	مخرج هواء 5 مم

ملاحظة: يجب أن تكون مسافة الأمان بين الموقد والخزانة الموجودة فوقه 700 مم على الأقل.



تحذير: في حالة انكسار اللوحة الزجاجية (حسب الطراز):

أطفئ جميع الشعلات وعناصر التسخين الكهربائية فوراً، وافصل الجهاز عن مصدر الطاقة. لا تلمس سطح الجهاز. توقف عن استخدام الموقد.

تركيب أسطح المطابخ

يوضح الجدول التالي أبعاد المنتج وأبعاد قطع سطح العمل، بما يتوافق مع الشكل 4.

	أبعاد المنتج		أبعاد تجويف سطح العمل	
	أ (مم)	ب (مم)	ج (مم)	العمق (مم)
EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480
EU01_127677	580	510	560	480
EU01_127687	580	510	560	480
EU01_127695	750	510	560	480

توصيل إمداد الغاز

يمكن توصيل الغاز بين نقطة الإمداد والموقد باستخدام منفاخ معدني أو خرطوم غاز مطاطي (يجب ألا يتجاوز طوله 1.5 متر). أما في تطبيقات الطهي التي تتطلب جهاز تعقيم أو فرن أو ميكروويف أو جهاز مشابه أسفل الموقد، فيجب استخدام منفاخ معدني، ويجب تثبيت خرطوم التوصيل.

هام: يجب توصيل موافد الغاز التي تستخدم غاز البترول المسال (LPG) باستخدام خرطوم غاز مطاطي.

- إذا كنت ستستخدم خرطومًا مطاطيًا للتوصيل، فضع في اعتبارك أنه سيتطلب موصل مدخل هواء عالمي.
- يتم توصيل طرفي خرطوم الغاز باللوحة وصمام الغاز الداخلي (القطر الداخلي للخرطوم هو 9.5 مم).
- تأكد من عدم وجود أي انضغاط أو التواء أو انحناء في خرطوم الغاز. بعد إتمام التوصيل، تأكد من عدم وجود أي تسريب للغاز. لا تعرض خرطوم الغاز لدرجات حرارة عالية.
- يوصى بإجراء فحص دوري لمدى إحكام إغلاق موقد الغاز كل عام.
- تأكد دائمًا من أن خرطوم الغاز المطاطي في حالة جيدة، وخالٍ من الشقوق أو التلف، وقم باستبداله بشكل دوري.
- شرح الشكل 5:

1. موصل مدخل هواء عالمي

2. مشبك

3. خط المؤشر الأحمر

هام: يجب توصيل موافد الغاز التي تستخدم الغاز الطبيعي والغاز الصناعي باستخدام منفوخ معدني.

- يجب أن تستوفي المنافحات المعدنية المتطلبات التالية: CJ/T197-2010.
- قم بالتركيب بدقة وفقاً لطريقة وإجراءات التركيب الخاصة بـ "أنبوب توصيل الغاز المرن المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ".
- لا تعرض خرطوم الغاز لدرجات حرارة عالية.
- ينبغي إجراء فحص تسرب الغاز بمجرد اكتمال عملية التوصيل.

شرح الشكل 6 :

1- منفوخ معدني



مهم!

- يجب إدخال خرطوم الغاز حتى الخط الأحمر لموصل مدخل الهواء العالمي وتثبيت بمشبك.
- يجب وضع حشية مطاطية بين كوع المدخل وأنبوب توصيل الغاز لضمان سلامة التركيب.

كشف تسرب الغاز

الكشف عن التسرب باستخدام الماء والصابون:

بلل الحشيات بماء وصابون باستخدام فرشاة ناعمة، ثم افتح صمام الغاز للتأكد من عدم وجود فقاعات. إذا ظهرت فقاعات، أغلق صمام الغاز فوراً، وأحكم ربط الوصلة، وحاول مرة أخرى حتى تختفي الفقاعات.

وضع الملحقات

- تأكد من تركيب مقبض التحكم ومجموعة الموقد والشبكة بشكل صحيح. قد يؤثر التركيب غير الصحيح بشكل خطير على الاستخدام الطبيعي للمنتج ويقصر عمره الافتراضي.
- عند تركيب الشعلات، تأكد من إدخالها بشكل صحيح في إبرة الإشعال والمزدوجة الحرارية. خلال هذه العملية، احرص على عدم خدش الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ للجهاز وتجنب كسر إبرة الإشعال عن طريق الخطأ. لا يغطي الضمان أي تلف ناتج عن ذلك.

هام: صُممت موافد الغاز للاستخدام مع الغاز الطبيعي. إذا كنت ترغب في استخدامها مع نوع آخر من الغاز، مثل البيوتان، فيجب على فني مؤهل استبدال حاققات الموقد.

يتم توفير حاققات غاز البوتان بشكل منفصل عن الموقد.

التوصيل الكهربائي

قم بتوصيل كابل الطاقة 3*0.75 مم² بمقبس مؤرض كما هو موضح في الشكل 7.

الشكل التوضيحي 7:

1. المرحلة L < الكابل البني

2. محايد < سلك أزرق

3. حماية التاريض < كابل أصفر/ أخضر

الدرجات:

- بالنسبة لتوصيلات سلك الطاقة، لا تستخدم أبدًا المحولات أو المخفضة أو الموصلات المتعددة، لأنها قد ترتفع درجة حرارتها وتشتعل فيها النيران.
- إذا تطلّب التركيب تعديلاً في نظام أسلاك الطاقة أو إذا لم يتوافق القابس مع نوع المخرج المتاح، يُنصح باستبداله بواسطة فني مؤهل. كما يجب على الفني التأكد من أن مقياس السلك في القابس يتوافق مع قدرة الجهاز.
- لا تقم باستبدال سلك الطاقة بنفسك؛ اتصل بالدعم الفني لشركة Cecotec أو بفني مؤهل.

4. التشغيل

ملاحظة: استخدام أواني طهي أكثر سمكاً يحسّن توزيع الحرارة، خاصةً على الموقد الصغير. كلما كبرت أواني الطهي، زادت كفاءة الموقد. إذا كنت ستترك الطعام على الموقد لفترة قصيرة، خفض اللهب إلى أدنى مستوى. هذا يُقلل من خطر الاحتراق ويوفّر الطاقة. عند استخدام أواني طهي كبيرة، تأكد من وجود مسافة لا تقل عن 25 مم حولها. كذلك، تذكر أن المسافة بين أواني الطهي ومقبض التحكم يجب ألا تقل عن 50 مم.

تشغيل وحدة التحكم (الشكل 1). (8)

الشكل 7 في الأسطورة :

1. اضغط على جهاز التحكم عن بعد.
 2. أدر المقبض إلى اليسار مع الاستمرار في الضغط عليه.
 3. اضغط عليه لمدة 3 ثوانٍ تقريباً.
 4. ضبط درجة الحرارة العالية.
 5. ضبط درجة الحرارة المنخفضة.
- إذا لم يظهر اللهب، أدر المقبض إلى وضع الإيقاف (0/إيقاف) وكرر الخطوات السابقة. هذه المرة، اضغط على المقبض لفترة أطول (بحد أقصى 10 ثوانٍ).

خطر الانفجار

إذا لم يشتعل اللهب بعد مرور 15 ثانية، فأطفئ الموقد وافتح نافذة أو باباً قريباً. بعد الانتظار لمدة دقيقة على الأقل، حاول إشعال الموقد مرة أخرى.

نظام أمني

تحتوي بعض الطرازات على نظام أمان (مزدوج حراري) لمنع تسرب الغاز عند إيقاف تشغيل الموقد عن طريق الخطأ.

الشكل التوضيحي رقم 9:

1. إبرة الإشعال.
2. المزودة الحرارية.

قبل استخدام الجهاز، تأكد من تفعيل نظام الأمان. وللقيام بذلك، اتبع الخطوات التالية:

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. لا تترك زر التحكم بمجرد اشتعال اللهب؛ استمر بالضغط عليه بقوة. استمر بالضغط لمدة 4 ثوانٍ تقريبًا.

أطفئ الموقد

لإيقاف تشغيل الموقد، قم بتدوير مقبض التحكم الخاص به في اتجاه عقارب الساعة إلى وضع الإيقاف (OFF/0).

ملاحظات:

- من الطبيعي سماع صوت طقطقة خفيف أثناء تشغيل الموقد.
- من الطبيعي أن تنبعث منه رائحة غريبة عند الاستخدام الأول. هذا ليس خطيراً ولا يدل على وجود عطل. ستختفي هذه الظواهر من تلقاء نفسها.
- باللون البرتقالي أمر طبيعي. ويعود ذلك إلى وجود غبار أو رذاذ سائل في الهواء.
- إذا انطفأت الشعلة عن طريق الخطأ، فأدر مقبض الموقد إلى وضع الإيقاف (0/إيقاف). انتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل إعادة إشعال الموقد.
- بعد ثوانٍ قليلة من انطفاء الموقد، ستسمع صوت "طقطقة". هذا ليس مشكلة؛ إنه يعني ببساطة أن نظام الأمان قد توقف عن العمل.
- حافظ على نظافة الموقد قدر الإمكان. إذا كانت إبرة الإشعال متسخة، فلن يشتعل اللهب. استخدم فرشاة ناعمة لتنظيف هذا الجزء بانتظام. تجنب تعريض إبرة الإشعال لأي صدمات أو ارتطامات.

5. التنظيف والصيانة



تحذير: خطر الانفجار

قبل تنظيف الموقد، تأكد من أنه قد برد تمامًا وأن صمام الغاز لا يتلقى أي إمداد بالغاز. لا تقم بفك نظام الأمان أو أي من المكونات المغلقة. عند إزالة غطاء الموقد، احرص على عدم ضرب إبرة الإشعال لتجنب كسرها (الشكل 10).

تنظيف اللوحة وغطاء الموقد

استخدم قطعة قماش مبللة أو ليفة تنظيف ناعمة جدًا. تجنب استخدام ليفة التنظيف المعدنية أو تلك ذات الأسطح الخشنة أو الكاشطة، ولا تستخدم منتجات التنظيف الحمضية. الشوايات والأغطية والمواقد غير قابلة للغسل في غسالة الأطباق.

تنظيف الموقد

يُصح بتنظيف الموقد وغطائه مرة واحدة على الأقل شهرياً، خاصةً إذا كان اللهب غير منتظم. قم بإزالة الموقد واستخدم إبرة فولاذية لإزالة الأوساخ ورواسب الكربون من فتحات الموقد (الشكل 11).

لا تنشط الموقد بالماء مباشرة. تأكد من جفافه قبل استخدامه مرة أخرى.

تنظيف إبرة الإشعال والمزدوجة الحرارية

استخدم فرشاة ناعمة لتنظيف سطح إبرة الإشعال والمزدوجة الحرارية.

تجنب إتلاف إبرة الإشعال أثناء التنظيف. بعد التنظيف، تأكد من جفاف جميع الأجزاء، ثم أعد تركيبها بشكل صحيح. لن يغطي الضمان الهيكل أو مجموعة الموقد والغطاء إذا تعرضت للخدش بسبب التركيب أو التعامل غير السليم.

6. حل المشكلات

مشكلة	سبب	حل
الموقد لا يشتعل. اللهب غير منتظم.	اللهب غير منتظم بسبب ضبط غير صحيح لقوة الغاز.	اتصل بفني مؤهل من خلال شركة إمداد الغاز الخاصة بك لفحص خرطوم الغاز.
يتغير شكل اللهب فجأة.	أجزاء اللوحة ليست موضوعة بشكل صحيح.	قم بتجميع جميع الأجزاء بشكل صحيح.
يستغرق الموقد وقتاً طويلاً للاشتعال.	أجزاء اللوحة ليست موضوعة بشكل صحيح.	قم بتجميع جميع الأجزاء بشكل صحيح.
تنطفئ الشعلة بعد فترة وجيزة من إشعالها.	لم يضغط على جهاز التحكم عن بعد لفترة كافية.	استمر بالضغط على زر التحكم لفترة أطول.
لقد بهت لون الشواية.	هذه ظاهرة متكررة بسبب ارتفاع درجات الحرارة.	نظف الشواية باستخدام منتج تنظيف مخصص.
انقطع التيار الكهربائي.	قد يكون المصهر قد انفجر أو قد يتم تعطيل بعض أجهزة السلامة (مفتاح حراري، قاطع الدائرة الكهربائية...).	افحص لوحة الكهرباء في منزلك.
هناك مشكلة في إشعال الموقد.	توجد بقايا طعام أو مواد تنظيف بين إبرة الإشعال والموقد.	ينظف هؤلاء يبقى .

يصدر الموقد ضجيجاً عالياً عند تشغيله أو أثناء عمله.	غطاء الموقد ليس مثبتاً بشكل صحيح.	ضعه بشكل صحيح .
اللهب طويل جداً ولونه أصفر.	بعض فتحات الموقد مسدودة.	نظف الأوساخ .
اللهب أحمر.	هناك مشكلة في إمدادات الغاز أو أن الغرفة رطبة.	هذه ظاهرة طبيعية.
ينبعث من موقد الغاز رائحة غريبة.	خرطوم الغاز مهترئ أو تالف.	يجب استبدال خرطوم الغاز بواسطة فني مؤهل.
قطر أداة الطهي لا يتناسب مع قطر الشواية.	الموقد غير مشتعل.	أعد تشغيله عندما تختفي الرائحة.
	الجزء السفلي من الإناء قريب جداً من الموقد.	يستخدم شواية إضافية.



تحذير: خطر الإصابة الشخصية

يجب إصلاح لوحة الدائرة الكهربائية بواسطة فني مؤهل فقط. لا تحاول تفكيك اللوحة أو إصلاحها بنفسك.

- لا تقم باستبدال أي جزء من الجهاز إلا إذا نصّ دليل التعليمات هذا على ذلك تحديداً. فقد يؤدي ذلك إلى حادث خطير قد يُعرّض صحتك للخطر و/أو يلحق الضرر بالممتلكات.
- بالدعم الفني لشركة سيكوتيك .

ملحوظة:

إذا لم تنطبق أي من هذه الحالات على مشكلتك، فلا تحاول تفكيك الجهاز أو إصلاحه بنفسك. قد تؤدي الإصلاحات التي يقوم بها أشخاص غير مؤهلين إلى إصابات أو أعطال خطيرة. تواصل مع المتجر المحلي الذي اشتريته منه الجهاز أو مع الدعم الفني لشركة سيكوتيك . يجب أن يقوم فني معتمد بإجراء الإصلاح، ويجب أن يستخدم قطع غيار أصلية فقط. بعض هذه التعليمات مخصصة للفنيين المؤهلين؛ لا تحاول تنفيذها إذا كنت تفقر إلى التدريب والمعرفة اللازمين، لأن أي ضرر ناتج عن إصلاح غير صحيح سيؤدي إلى إلغاء الضمان.

إن الصيانة الذاتية أو الصيانة غير المصرح بها ستؤثر على سلامة استخدام المنتج وتطبيق سياسة الضمان.

7. المواصفات الفنية

مرجع المنتج:

EU01_127661
EU01_127669
EU01_127677
EU01_127687
EU01_127695

منتج :

موقد غاز Bolero Squad GN 12005 Glass Black
موقد غاز Bolero Squad GN 22005 Glass Black
موقد غاز Bolero Squad GN 32005 Glass Black
موقد غاز Bolero Squad GN 42005 Glass Black
موقد غاز Bolero Squad GN 52005 Glass Black

 رمز التعريف الشخصي: 2531DP-0077	نوع المنتج		موقد غاز		
	مرجع		EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695		
	فصل		فصل 3		
	الشركة المصنعة		شركة سيكونيك للابتكارات، ش.ذ.م. شارع ريبس كاتوليوس، 60، 46910، الفافار (فالنسيا) - إسبانيا		
G30		مجموعة العشرين			
(I3B/ P(30		(I2 H(20), I2 E(20			
نوع الموقد		ناتج الحرارة (كيلوواط)		حجم الحاقن (مم)	ناتج الحرارة (كيلوواط)
موقد من نوع ووك		3.6		1.45	3.4 كيلوواط: 247 غ/ساعة
سريع الاحتراق		3.0		1.29	3.0 كيلوواط: 218 غ/ساعة
موقد شبه سريع		1.75		0.99	1.75 كيلوواط: 127 غ/ساعة
موقد مساعد		1.0		0.78	1 كيلوواط: 73 غ/ساعة
ضغط الإمداد		20 ملي بار		30 ملي بار	
رمز الدولة		فرنسا، غرض، DK، أي، بريطانيا العظمى، GR، يكون، PT، في، FI، هو، جمهورية التشيك، EE، HU، LV، الملائم SK، نعم، ES، لا، CH، تي آر، BG، الموارد البشرية، RO، ل، لو، PL، هولندا			
الجهد/التردد/القدرة (الاسمية)		مكيف هواء 220-240 فولت، 50 هرتز، 3.6 واط			

نوع الموقد	موقد من نوع ووك	سرير الاحتراق	موقد شبه سريع	موقد مساعد
عدد الشعلات				
EU01_127661	1	-	-	-
EU01_127669	1	-	1	-
EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1

1	2	1	1	EU01_127695
---	---	---	---	-------------

يرجى استخدام أدوات الطهي المناسبة لكل موقد.
يمكنك التحقق من المقاسات بالرجوع إلى الجدول التالي:

نوع الموقد	الحجم الأقصى	الحد الأدنى للحجم
موقد من نوع ووك	260 مم	110 ملم
سريع الاحتراق	200 مم	110 ملم
موقد شبه سريع	200 مم	110 ملم
موقد مساعد	200 مم	110 ملم

جداول تخطيط موارد المؤسسات

مرجع	EU01_127661
نوع الغاز	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/ 37
نوع الموقد	وك
موقد EE	56.80%
موقد غاز EE	56.80%

مرجع	EU01_127661
نوع الغاز	+I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E
نوع الموقد	وك
موقد EE	53.00%
موقد غاز EE	بمر

موقد غاز EE	53.00%
-------------	--------

مرجع	EU01_127669	
نوع الغاز	I3B/P(30)/ I3+(28-30) / 37	
نوع الموقد	شبه سريع	ووك
موقد EE	61.10%	56.80%
موقد غاز EE	58.95%	

مرجع	EU01_127669	
نوع الغاز	+I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E	
نوع الموقد	شبه سريع	ووك
موقد EE	59.50%	53.00%
موقد غاز EE	56.25%	

مرجع	EU01_127677		
نوع الغاز	I3B/P(30)/ I3+(28-30) / 37		
نوع الموقد	شبه سريع	سريع	ووك
موقد EE	61.10%	58.90%	56.80%
موقد غاز EE	58.93%		

مرجع	EU01_127677		
نوع الغاز	+I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E		
نوع الموقد	شبه سريع	سريع	ووك

موقد EE	53.00%	57.60%	59.50%
موقد غاز EE	56.70%		

مرجع	EU01_127687		
نوع الغاز	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/ 37		
نوع الموقد	ووك	شبه سريع 1	شبه سريع 2
موقد EE	56.80%	61.10%	60.40%
موقد غاز EE	59.43%		

مرجع	EU01_127687		
نوع الغاز	+I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E		
نوع الموقد	ووك	شبه سريع 1	شبه سريع 2
موقد EE	53.00%	59.50%	59.10%
موقد غاز EE	57.20%		

مرجع	EU01_127695		
نوع الغاز	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/ 37		
نوع الموقد	ووك	سريع	شبه سريع 1
موقد EE	56.80%	58.90%	61.10%
موقد غاز EE	59.30%		

مرجع	EU01_127695		
نوع الغاز	+I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E		

نوع الموقد	ووك	سريع	شبه سريع 1	شبه سريع 2
موقد EE	53.00%	57.60%	59.50%	59.10%
موقد غاز EE	57.30%			

هام: لتحسين جودة المنتج، تخضع المواصفات الفنية للتغيير دون إشعار مسبق.
 هام: تم الحصول على القيم المذكورة في بيئة مختبرية وفقاً للمعايير المعمول بها. قد تختلف هذه القيم تبعاً للظروف البيئية واستخدام التلاجة.
 تنبيه: هذه البيانات عرضة للتغييرات التنظيمية.

صُنِعَ فِي الصِّين | صُمِّمَ فِي إسبانيا

8. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية

يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقاً للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء عمر هذا المنتج الافتراضي، يجب إزالة البطاريات ونقله إلى نقطة تجميع تحددتها السلطات المحلية.
 للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات المقابلة لها، يجب على المستهلك الاتصال بالسلطات المحلية.
 إن الالتزام بالإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.

9. الضمان و SAT

شركة Cecotec مسؤولة الرد على المستخدم النهائي أو المستهلك في حالة عدم المطابقة الموجودة وقت تسليم المنتج وفقاً للشروط والأحكام والمواعيد النهائية التي تحددها اللوائح المعمول بها.
 يوصى بأن تتم عمليات الإصلاح بواسطة فنيين متخصصين.
 إذا اكتشفت مشكلة في المنتج أو كانت لديك أي أسئلة، فيرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec عن طريق الاتصال على الرقم +34 96 321 07 28.

10. حقوق النشر

جميع حقوق الملكية الفكرية للنصوص الواردة في هذا الدليل محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، كلياً أو جزئياً، أو تخزينه في نظام استرجاع المعلومات، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، أو ميكانيكية، أو تصويرية، أو تسجيلية، أو ما شابه) دون الحصول على إذن كتابي مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. إعلانات المطابقة



إعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي

رقم التعريف: CECODOC002733.v00
 الشركة المصنعة: CECOTEC INNOVACIONES SL
 العنوان: Av. Reyes Católicos nº60 - 46910, Alfafar (Valencia), España
 يتم إصدار إعلان المطابقة هذا تحت المسؤولية الكاملة للشركة المصنعة.
 موضوع الإعلان:

العلامة التجارية: **بيكوبيل**

وصف الجهاز: موافق غاز

مرجع الجهاز: A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_127667, A01_EU01_127669, A01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127681, A01_EU01_127683, A01_EU01_127685, A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697
 لغة الجهاز: (I2 H (20), I2 E (20), I2E+(20), I3 +(28-30/37), I3B/ P (30), I3B/ P (50 : 20 ملليبار (30-28) ملليبار, 50 ملليبار
 ضغط الغاز (ملليبار): 20 ملليبار (30-28) ملليبار, 20/25 ملليبار (30-28) ملليبار, 30/37-28 ملليبار, 50 ملليبار

إن الغرض من الإعلان المذكور أعلاه يتوافق مع تشريعات التنسيق المعمول بها في الاتحاد الأوروبي:

EU/2016/426	EU/2011/65 وتعديلاته
EU/2014/35	اللائحة EU/66/2014 وتعديلاتها
EU/2014/30 وتعديلاته	

المراجع المستخدمة للمعايير المنسقة المعمول بها:

1:2015-2-30	1:2021-1-30
A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023 + 1:2012-60335	EN 60335-2-102:2016
	EN 62233:2008
EN IEC 55014-1:2021	EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
EN IEC 55014-2:2021	A1:2019 + A2:2021 + AC:2022 + 3:2013-3-61000

الهيئة المعتمدة رقم 2531، وهي شركة DBI Certification وشعارها: Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre، الدنمارك، بإجراء عملية التحقق من المطابقة وفقاً للوحدة B: فحص النوع الأوروبي - نوع الإنتاج، وأصدرت الشهادة رقم 2531-GAR-CG11348-DB بتاريخ 2024-08، وهي سارية المفعول حتى 2033-08 ما لم يتم تعليقها أو سحبها. كما قامت الهيئة المعتمدة برقم ID: المطابقة للنوع بناءً على ضمان جودة عملية الإنتاج، وأصدرت الشهادة التالية: GAR-CG10931-2531.

يتحمل الموقع أثناء مسؤولية تجميع الملف التقني، ويؤدي بهذا الإقرار نيابة عن شركة CECOTEC INNOVACIONES SL

تم التوقيع بالوكالة والنيابة عن:

الفاغار (فالتسيا) اسبانيا 19/12/2025
 التوقيع: **خوسيه لوبيز**
 المنصب: مسؤول الشؤون التجارية

CATALÀ

1. Peces i components

FIG. 1

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

- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

NOTA:

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

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

NOTA:

- Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.
- Per millorar la qualitat de les plaques de gas, els nostres productes s'actualitzen constantment i la seva aparença i especificacions poden canviar.
- Per treure més partit a l'aparell, tots els accessoris (cremador, tapa...) han d'estar col·locats correctament.
- Els accessoris poden variar segons el model de la placa de gas.

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 de gas.
- Accessoris (cremador, tapa, graella, etc., segons model)

- Kit de muntatge (segons model)
- Manual d'instruccions

3. Instal·lació



Aquesta placa està preparada per funcionar únicament i exclusiva mitjançant gas natural.

Si voleu que la placa funcioni mitjançant gas butà/propà, un instal·lador de gas autoritzat ha de realitzar la conversió, substituint els injectors de gas natural pels injectors de gas butà/propà (inclosos en una bossa a part). A més, haureu de realitzar els ajustaments pertinents per garantir un funcionament òptim del dispositiu.

Un ajustament incorrecte dels injectors pot donar lloc a danys greus tant personals com materials: cremades, conats d'incendi, fuites de gas, desperfectes en cremadors, graelles i utensilis de cuina, etc.

-  **ADVERTIMENT:** La instal·lació ha de ser realitzada per un tècnic especialista qualificat (instal·lador de gas autoritzat).
- La instal·lació ha de ser realitzada per un tècnic especialista qualificat.
- L'instal·lador us ha de mostrar la ubicació de la vàlvula de gas i com tancar-la en cas d'emergència.
- Assegureu-vos de retirar tot el material d'embalatge de la placa abans de posar-la en funcionament, per evitar possibles incendis.
- Tingueu en compte les distàncies mínimes amb superfícies combustibles indicades en aquest manual. Aquestes han de coincidir amb la informació de la placa de característiques i amb els reglaments i les normatives locals.
- Si la placa de cocció s'installa a prop d'una finestra, cal prendre les precaucions adequades per evitar que les cortines volin sobre els cremadors, ja que això suposaria un risc greu d'incendi.
- En triar la ubicació de la placa, tingueu en compte la posició dels conductes de subministrament de gas i electricitat.
- El subministrament de gas i el corrent elèctric han d'estar tancats al moment de la instal·lació.
- No installeu una altra placa de cocció al costat d'aquest aparell.
- Comproveu la part inferior del taulell per assegurar-vos que no hi hagi cap sortint. Assegureu-vos que el taulell sigui sòlid, pugui suportar el pes de la placa i estigui anivellat

- Assegureu-vos que la ubicació on col·loqueu la placa estigui ben ventilada. Assegureu-vos que la ventilació no queda obstruïda per objectes voluminosos, etc.
- Recordeu enganxar la junta de segellat al panell de la placa abans d'instal·lar-la al taulell.
-  **RISC DE TALLS.** Tingueu en compte que les vores de les plaques d'acer inoxidable poden produir talls, extremeu la precaució durant la manipulació
- A la figura 2 es mostren les distàncies de seguretat que ha de respectar quan instal·li la placa.

Instal·lació de la placa sota un moble

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

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

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



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

Instal·lació al taulell

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

	Mesures del producte		Dimensions del buit del taulell	
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Profunditat (mm)
EU01_127661	290	510	270	480
EU01_127669	290	510	270	480
EU01_127677	580	510	560	480
EU01_127687	580	510	560	480

EU01_127695	750	510	560	480
-------------	-----	-----	-----	-----

Connexió del subministrament de gas

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

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

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

1. Connector d'entrada d'aire universal
2. Abraçadora
3. Línia vermella indicadora

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

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

Llegenda figura 6 :

- 1.- Manxa metàl·lica

**Important!**

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

Detecció de fuites de gas

Detecció de fuites amb aigua sabonosa:

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

Col·locació dels accessoris

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

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

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

Connexió elèctrica

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

Llegenda figura 7:

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

Notes:

- Per a les connexions del cable d'alimentació, mai no utilitzeu adaptadors, reductors o connectors múltiples, ja que es poden sobreescalfar i incendiar.
- Si la instal·lació requereix modificació del sistema de cablejat d'alimentació o

l'endoll no s'ajusta al tipus de presa disponible, es recomana trucar a un tècnic qualificat perquè el substitueixi. El tècnic també ha de verificar que la secció transversal del cable a l'endoll coincideixi amb la potència nominal del dispositiu.

- Mai no reemplaceu el cable d'alimentació, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec o amb un tècnic qualificat.

4. Funcionament

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

Funcionament del comandament de control (Fig . 8)

Llegenda figura 7 :

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

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

Perill de deflagració

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

Sistema de seguretat

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

Llegenda figura 9:

1. Agulla d'encesa.
2. Termoparell.

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

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

Apagar un cremador

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

Avisos:

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

5. Neteja i manteniment



Advertència: Perill d'explosió

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

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

Neteja del panell i de la tapa del cremador

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

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

Neteja del cremador

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

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

Neteja de l'agulla d'encesa i del termoparell

Utilitzeu un raspall suau per netejar la superfície de l'agulla d'encesa i el termoparell. Eviteu que l'agulla d'encesa pateixi algun cop durant la neteja. Després de la neteja, assegureu-vos que totes les peces estiguin seques i, a continuació, installeu-les correctament.

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

6. Resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
El cremador no s'encén. La flama és irregular.	La flama és irregular degut a un ajustament incorrecte de la potència del gas.	Poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat amb la vostra companyia de subministrament de gas perquè revisi la mànega de gas.
La flama canvia d'aspecte de manera sobtada.	Les peces de la placa no estan col·locades correctament.	Munteu correctament totes les peces.
El cremador triga molt a encendre's.	Les peces de la placa no estan col·locades correctament.	Munteu correctament totes les peces.
La flama s'apaga poc després d'encendre's.	No ha mantingut pressionat el comandament durant el temps suficient.	Mantingueu pressionat el comandament durant més temps.
La graella s'ha decolorat.	És un fenomen freqüent a causa de les altes temperatures.	Netegeu la graella amb un producte de neteja específic.
S'interromp el subministrament d'energia elèctrica.	El fusible pot estar fos o algun dispositiu de seguretat (interruptor tèrmic, disjuntor...) pot estar desactivat.	Comproveu l'armari elèctric del vostre habitatge.
Hi ha algun problema amb l'encesa del cremador.	Hi ha restes de menjar o productes de neteja entre l'agulla d'encesa i el cremador.	Netegeu aquests restes.

La placa fa molt de soroll quan s'encén o quan està en marxa.	La tapa del cremador no està col·locada correctament.	Col·loqueu-la correctament .
La flama és massa llarga i és de color groc.	Alguns orificis del cremador estan bloquejats.	Netegeu la brutícia .
La flama és de color vermell.	Hi ha algun problema amb el subministrament de gas o l'ambient de l'estança és humit.	És un fenomen normal.
La placa de gas desprèn una olor estranya.	La mànega de gas està desgastada o malmesa.	La mànega de gas ha de ser substituïda per un tècnic qualificat.
	El cremador no està encès.	Torneu-lo a engegar quan l'olor s'hagi dissipat.
El diàmetre de l'estri de cuina no coincideix amb el de la graella.	La part inferior de l'utensili és massa a prop del cremador.	Utilitzeu una graella auxiliar.



Advertència: Risc de danys personals

Les reparacions de la placa només poden ser dutes a terme per un tècnic qualificat. No intenteu desmuntar o reparar la placa vostè mateix.

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

Nota:

Si cap d'aquestes situacions coincideix amb el vostre problema, no intenteu desmuntar ni reparar l'aparell vostè mateix. Les reparacions realitzades per persones inexpertes poden provocar lesions o greus errors de funcionament. Poseu-vos en contacte amb la botiga local on va realitzar la compra o amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec . Un tècnic autoritzat ha de fer la reparació i ha d'utilitzar únicament peces de recanvi originals. Algunes d'aquestes indicacions estan dirigides a tècnics qualificats, no intenteu fer-les si no teniu la preparació i els coneixements necessaris ja que qualsevol dany provocat per una reparació incorrecta anul·la la garantia.

L'automanteniment o manteniment no autoritzat afectarà la seguretat de l'ús del producte i l'aplicació de la política de garantia.

7. Especificacions tècniques

Referència del producte:

EU01_127661

EU01_127669

EU01_127677

EU01_127687

EU01_127695

Producte :

Placa de gas Bolero Squad GN 1200S Glass Black

Placa de gas Bolero Squad GN 2200S Glass Black

Placa de gas Bolero Squad GN 3200S Glass Black

Placa de gas Bolero Squad GN 4200S Glass Black

Placa de gas Bolero Squad GN 5200S Glass Black

Tipus de producte	Placa de gas			CE PIN CODE: Z531DP-0077	
Referència	EU01_127661 EU01_127669 EU01_127677 EU01_127687 EU01_127695				
Classe	Classe 3				
Fabricant	CECOTEC INNOVACIONS, SL Av. Reis Catòlics, 60, 46910, Alfafar (València) - ESPANYA				
	G20		G30		
Tipus de Gas	I2 H(20), I2 E(20)		I3B/ P(30)		
Tipus de cremador	Potència calorífica (kW)	Grandària de l'injector (mm)	Potència calorífica (kW)	Grandària de l'injector (mm)	
Cremador tipus Wok	3.6	1.45	3.4kW: 247g/h	0.93	
Cremador ràpid	3.0	1.29	3.0kW: 218g/h	0.87	
Cremador semi-ràpid	1.75	0.99	1.75kW: 127g/h	0.65	
Cremador auxiliar	1.0	0.78	1kW: 73g/h	0.5	
Pressió de subministrament	20 mbar		30mbar		
Codi del país	FR, IT, DK, IE, GB, GR, ÉS, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR, RO, DE, LU, PL, NL		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LV, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, HU, IT, RO, BE, GB, FR		
Voltatge/Freqüència / Potència (Nominal)	AC 220-240V ,50Hz,3.6W				

Tipus de cremador	Cremador tipus Wok	Cremador ràpid	Cremador semi-ràpid	Cremador auxiliar
Nombre de cremadors				
EU01_127661	1	-	-	-
EU01_127669	1	-	1	-
EU01_127677	1	-	1	1
EU01_127687	1	-	2	1
EU01_127695	1	1	2	1

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

A la taula següent podeu comprovar les mides per referència:

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

Taules ERP

Referència	EU01_127661
Tipus de gas	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/ 37
Tipus de cremador	Wok
EE cremador	56,80%
EE placa de gas	56,80%
Referència	EU01_127661

CATALÀ

Tipus de gas	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+
Tipus de cremador	Wok
EE cremador	53,00%
EE placa de gas	PASS
EE gas hob	53,00%

Referència	EU01_127669	
Tipus de gas	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/ 37	
Tipus de cremador	Wok	Semi-ràpid
EE cremador	56,80%	61,10%
EE placa de gas	58,95%	
Referència	EU01_127669	
Tipus de gas	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+	
Tipus de cremador	Wok	Semi-ràpid
EE cremador	53,00%	59,50%
EE placa de gas	56,25%	

Referència	EU01_127677		
Tipus de gas	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/ 37		
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid
EE cremador	56,80%	58,90%	61,10%
EE placa de gas	58,93%		

Referència	EU01_127677		
Tipus de gas	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+		
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid
EE cremador	53,00%	57,60%	59,50%
EE placa de gas	56,70%		

Referència	EU01_127687		
Tipus de gas	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/ 37		
Tipus de cremador	Wok	Semi-ràpid 1	Semi-ràpid 2
EE cremador	56,80%	61,10%	60,40%
EE placa de gas	59,43%		

Referència	EU01_127687		
Tipus de gas	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+		
Tipus de cremador	Wok	Semi-ràpid 1	Semi-ràpid 2
EE cremador	53,00%	59,50%	59,10%
EE placa de gas	57,20%		

Referència	EU01_127695			
Tipus de gas	I3B/P(30)/ I3+(28-30)/ 37			
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid 1	Semi-ràpid 2
EE cremador	56,80%	58,90%	61,10%	60,40%
EE placa de gas	59,30%			

Referència	EU01_127695			
Tipus de gas	I2 H(20)/ I2 E(20) / I2E+			
Tipus de cremador	Wok	Ràpid	Semi-ràpid 1	Semi-ràpid 2
EE cremador	53,00%	57,60%	59,50%	59,10%
EE placa de gas	57,30%			

IMPORTANT: Per millorar la qualitat del producte, les especificacions tècniques estan subjectes a canvis sense avís previ.

IMPORTANT: Els valors declarats han estat obtinguts en un entorn de laboratori d'acord amb les normes pertinents. Aquests valors poden variar depenent de les condicions ambientals i de l'ús del frigorífic.

ATENCIÓ: Aquestes dades estan subjectes a canvis de Normativa.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

8. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics



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

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

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

9. Garantia i SAT

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

Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.

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

10. Copyright

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

11. Declaracions de Conformitat



EU DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Número Id.: CECODOC002733.v00

Fabricant: CECOTEC INNOVACIONES SL

Adreça: Av. Reyes Catòlics n°60 – 46910, Alfafar (València), ~~Espanya~~

Aquesta declaració de conformitat s'emet sota la responsabilitat exclusiva del fabricant.

Objecte de la declaració:

Marc: CECOTEC

Descripció de l'aparell: Plaques de gas

Referència de l'aparell: A01_EU01_127657, A01_EU01_127659, A01_EU01_127661, A01_EU01_127663, A01_EU01_127665, A01_EU01_127666, A01_EU01_EU01_127671, A01_EU01_127673, A01_EU01_127675, A01_EU01_127677, A01_EU01_127679, A01_EU01_127683, A01_EU01_A01_EU01_127687, A01_EU01_127689, A01_EU01_127691, A01_EU01_127693, A01_EU01_127695, A01_EU01_127697.

Categoria de l'aparell: IZ H(20), IZ E(20), IZE+(20), I3+(28-30/37), I3B/ P(30), I3B/ P(50)

Pressió de gas (mbar): 20 mbar, 20/25 mbar (28-30) mbar, (28-30/37) mbar, 50 mbar

L'objecte de la declaració descrit a dalt és conforme amb la legislació d'harmonització de la Unió aplicable:

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------------------|
| ☒ | 2016/426/UE | ☒ | 2011/65/EU i les seves esmenes |
| ☒ | 2014/ 35 /UE | ☒ | 66/2014/UE i les seves esmenes |
| ☒ | 2014/30/UE i les seves esmenes | | |

Referències a les normes harmonitzades aplicables utilitzades:

- | | | | |
|---|--|---|--|
| ☒ | EN 30-1-1:2021, EN 30-2-1:2015 | | |
| ☒ | EN 60335-1:2012 + A1:2014 + A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A16:2023 | | |
| ☒ | EN 60335-2-102:2016 | | |
| ☒ | EN 62233:2008 | | |
| ☒ | A IEC 55014-1:2021 | ☒ | A IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 |
| ☒ | A IEC 55014-2:2021 | ☒ | EN 61000-3-3:2013 +A1:2019 +A2:2021 +AC:2022 |

L'organisme notificat amb número 2531, DBI Certification amb adreça: Jernholmen 12 DK-2650 Hvidovre , Denmark , ha efectuat l'evolució de conformitat segons MÒDUL B: examen UE de tipus - tipus de producció i va emetre el certificat número 2531-GAR-CGCT1348 del 08-2 menys que se suspengui o es retiri i MÒDUL D: Conformitat amb el tipus basada en l'assegurament de la qualitat del procés de la producció i es va emetre el certificat següent: 2531-GAR-CGA10431

El sotassígnat és responsable per reunir l'expedient tècnic i fa aquesta declaració en nom de CECOTEC INNOVACIONES SL

Signat per poder i en nom de:

Alfafar (València), Espanya, 19/12/2025

Signat per: José Orts

Càrrec: CBO

FIG 1

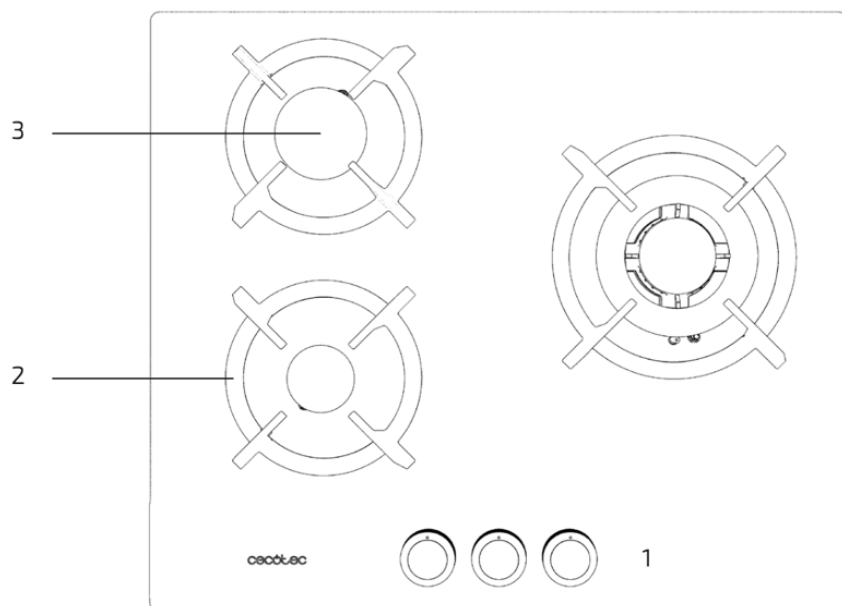


FIG 2

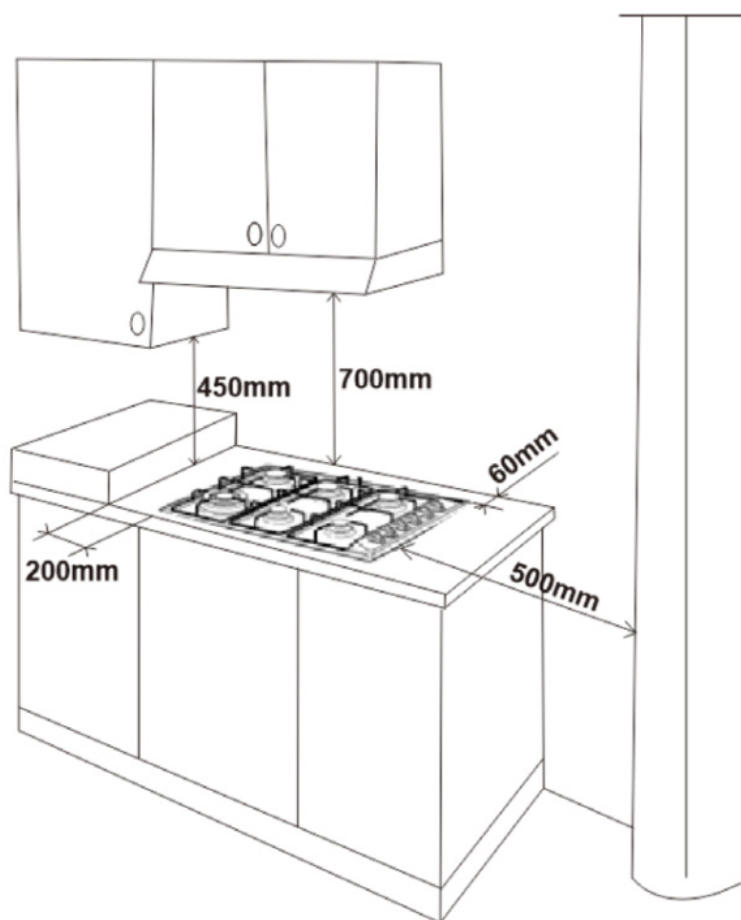


FIG 3

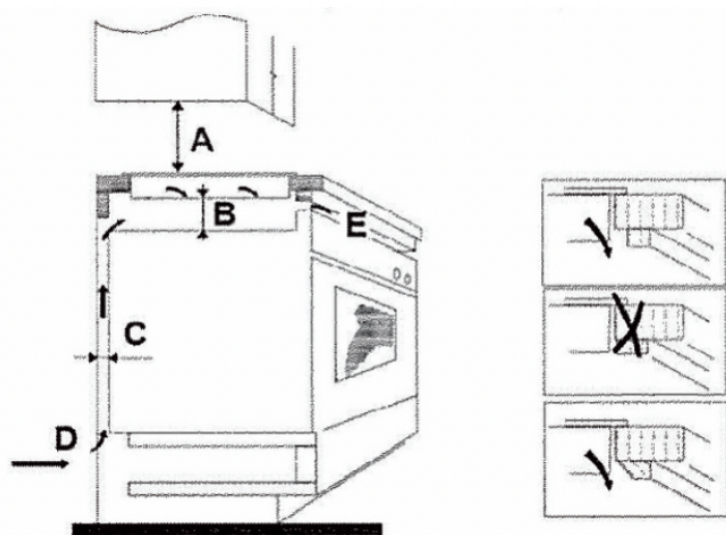


FIG 4

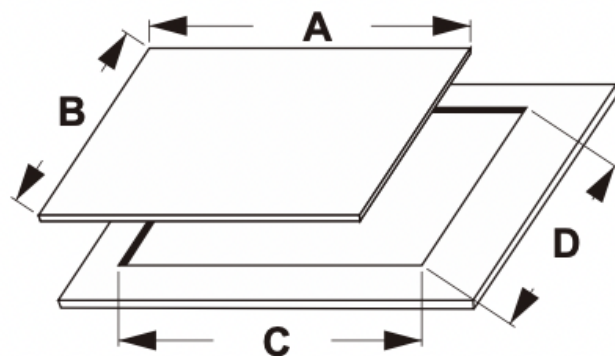


FIG 5

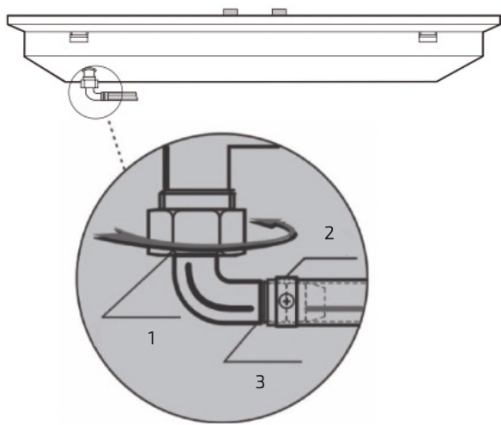


FIG 6

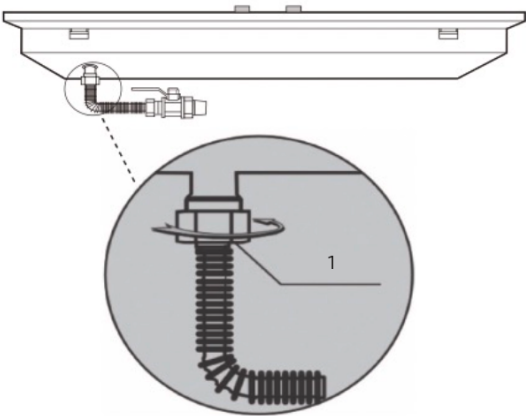


FIG 7

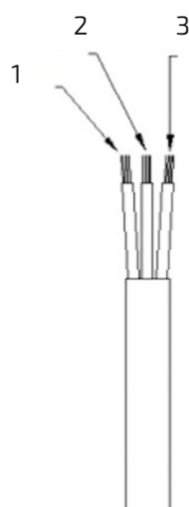


FIG 8

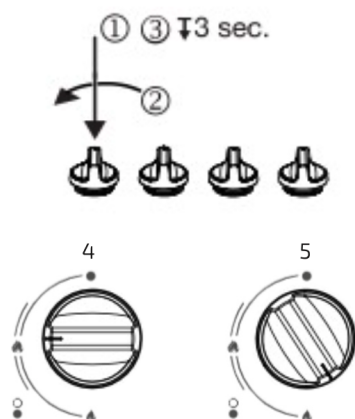


FIG 9

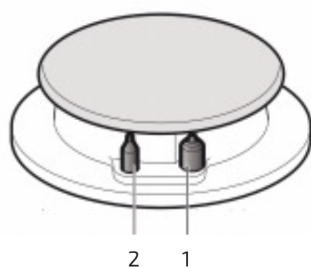


FIG 10

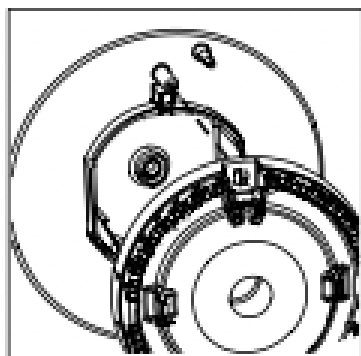
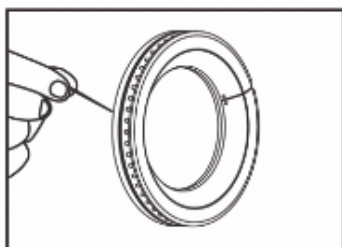


FIG 11



www.cecotec.es

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

