

beko

Built-in Hob / User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy / Instrukcja obsługi

Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation



HILG 64120 S

185923841_1/ EN/ PL/ FR/ R.AJ/ 25.11.24 21:26
7763586716

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

| | |
|---|-----------|
| 1 Safety Instructions..... | 4 |
| 1.1 Intended Use..... | 4 |
| 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety | 4 |
| 1.3 Electrical Safety..... | 5 |
| 1.4 Safety While Working with Gas..... | 7 |
| 1.5 Transportation Safety | 8 |
| 1.6 Installation Safety..... | 8 |
| 1.7 Safety of Use | 9 |
| 1.8 Temperature Warnings | 10 |
| 1.9 Cooking Safety | 10 |
| 1.10 Maintenance and Cleaning Safety | 11 |
| 2 Environmental Instructions | 11 |
| 2.1 Waste Directive..... | 11 |
| 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product | 11 |
| 2.2 Package Information..... | 11 |
| 2.3 Recommendations for Energy Saving..... | 11 |
| 3 Your product | 12 |
| 3.1 Product introduction | 12 |
| 3.2 Technical Specifications..... | 13 |
| 4 Installation..... | 16 |
| 4.1 Right place for installation..... | 16 |
| 4.2 Electrical connection | 18 |
| 4.3 Gas connection..... | 19 |
| 4.4 Installing the product | 21 |
| 4.5 Gas Conversion | 22 |
| 5 First Use | 25 |
| 5.1 Initial Cleaning | 25 |
| 6 How to use the hob | 25 |
| 6.1 General information on hob usage..... | 25 |
| 6.2 Operation of the hobs | 26 |
| 7 General Information About Baking . | 27 |
| 7.1 General warnings about cooking with hob | 27 |
| 8 Maintenance and Cleaning | 27 |
| 8.1 General Cleaning Information..... | 27 |
| 8.2 Cleaning the hob..... | 28 |
| 8.3 Cleaning the Control Panel | 30 |

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety


- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.

- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
 - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Safety While Working with Gas

- **CAUTION:** The use of gas cooking products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.
- This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor. The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
- The setting conditions for this device is specified on the label (or on the data plate)
- Proper combustion is required in gas cooking products. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy, cut and intensely yellow, the gas does not burn well.
- Gas cooking products and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas hob zones regularly. Make sure that the gas burns properly after cleaning.
- Do not use pots / pans that exceed the dimensions given in the user manual. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and control knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

 **What to do when you smell gas!**

- Do not use open flame or do not smoke. Do not use any electrical knobs (eg lamp knob or doorbell). Do not use fixed or mobile phones.
- Open the doors and windows.
- Turn off all valves on gas cooking products and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas, leave the house.
- Warn the neighbors.
- Call the fire-brigade. Use a phone outside the house.
- Call the authorized service and your gas distribution company.

1.5 Transportation Safety

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.6 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
- Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.
- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.
- The gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
- The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product. There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.
- Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.



1.7 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8

years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.9 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with

the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose

of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

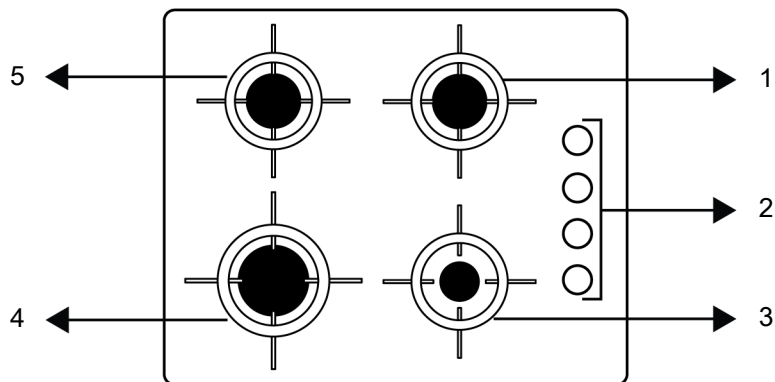
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

In this section, you can find the overview of the product. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product introduction



- 1 Normal burner
- 3 Auxiliary burner
- 5 Normal burner

- 2 Hob control knobs
- 4 Rapid burner

3.2 Technical Specifications

| General Specifications of Hob | |
|---|--|
| Product external dimensions (height/width/depth) (mm) | 46 / 590 / 524 |
| Hob installation dimensions (width / depth) (mm) | 560 / 480-490 |
| Voltage/Frequency | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Cable type and section used/suitable for use in the product | min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ² |
| Total gas consumption (kW) | 7,4 (538 g/h - G30) |

Cooking zones

| | |
|------------|------------------------|
| Front left | Rapid burner |
| Power | 2,9 kW (211 g/h – G30) |

| | |
|-------------|-----------------------|
| Front right | Auxiliary burner |
| Power | 1,0 kW (73 g/h – G30) |

| | |
|-----------|-------------------------|
| Rear left | Normal burner |
| Power | 1,75 kW (127 g/h – G30) |

| | |
|------------|-------------------------|
| Rear right | Normal burner |
| Power | 1,75 kW (127 g/h – G30) |

Gas type / pressure that the product is set:

| |
|--------------------|
| G20/G25 20/25 mbar |
| G20 20 mbar |

Category of gas product

| |
|-----------------|
| Cat II 2E+3+ |
| Cat II 2H3B/P |
| Cat II 2ELs3B/P |
| Cat I 2H |

Gas types / pressures to which the product can be converted:

| |
|-----------------------|
| G2 350 13 mbar |
| G20 10 mbar |
| G20 13 mbar |
| G30 30 mbar |
| G30 37 mbar |
| G30 50 mbar |
| G30/G31 28-30/37 mbar |



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

| COUNTRY CODES | CATEGORY | | GAS TYPE AND PRESSURE | | | |
|---------------|----------|-----------|-----------------------|----------------|----------------|-------------|
| | | | | | | |
| FR | Cat II | 2E+3+ | G20,20 mbar | G25,25 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE | Cat II | 2E+3+ | G20,20 mbar | G25,25 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | G20,13 mbar | G20,10 mbar |
| CZ | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| NL | Cat II | 2EK3B/P | G25.3,25 mbar | G20,20 mbar | G30,30 mbar | |
| GB | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| IE | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| ES | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| PT | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| CH | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| IT | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| SK | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| CY | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| SI | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| GR | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| PL | Cat II | 2ELS3B/P | G20,20 mbar | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar | |
| | Cat II | 2E3P(B/P) | G20,20 mbar | G30,37 mbar | | |
| DE | Cat II | 2E3B/P | G20,20 mbar | G30,50 mbar | | |
| AT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,50 mbar | | |
| SE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| LT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |

| COUNTRY CODES | CATEGORY | | GAS TYPE AND PRESSURE | | | |
|---------------|----------|--------|-----------------------|-------------|--|--|
| | | | | | | |
| NO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| MK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| XK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| RS | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| RO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| DK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| EE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| MA | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| FI | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| HR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| TR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| MT | Cat I | 3B/P | G30,30 mbar | | | |
| IS | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| LV | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| LU | Cat I | 2E | G20,20 mbar | | | |
| BG | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30,30 mbar | | | |
| HU | Cat I | 2H | G20,25 mbar | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30,30 mbar | | | |

Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

| Cooking zones | | | | | | | | | |
|---------------|-------------|----------------|-------------|-------------|-------------|---------------|----------------|-------------|-------------|
| Power | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G20,10 mbar | G20,13 mbar | G20,25 mbar | G25.3,25 mbar | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar | G30,50 mbar |
| | G25,25 mbar | G31,37 mbar | | | | | | | |
| 1 kW | 72 | 50 | 90 | 84 | 68 | 80 | 95 | 47 | 43 |
| 1,75 kW | 97 | 66 | 118 | 110 | 91 | 102 | 128 | 65 | 58 |
| 2,9 kW | 115 | 87 | 155 | 145 | 108 | 130 | 165 | 80 | 75 |

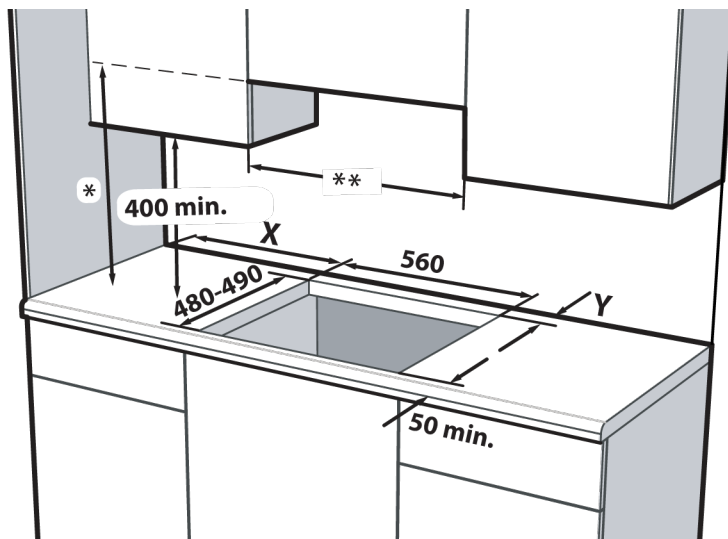
4 Installation

General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation./Paragraph
- Check for any damage on the appliance before the installation. Do not have it installed if the appliance is damaged. Damaged products cause risks for your safety.

4.1 Right place for installation

- The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.
- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



X Minimum distance between the cut-out and the side wall.

Y Minimum distance between the rear edge of the cut-out and the rear wall.

| Hob Control Type | Burner Plate Type | Hob Width# (mm) | X (mm) | Y (mm) |
|--------------------|-------------------|---|--------|--------|
| Side knob control | Metal | 580 / 610 | 100 | 60 |
| Side knob control | Glass | 590 / 600 / 601 / 641 / 646 | 100 | 50 |
| Front knob control | Metal / Glass | 580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646 | 170 | 50* |
| Front knob control | Metal / Glass | 750 / 751 | 170 | 70 |

* This size will be 60mm in models using 9-steps gas taps.

Refer to the width dimension in the technical specifications table of the user manual.

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation

opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

| Total gas consumption (kW) | Min. ventilation opening (cm ²) |
|----------------------------|---|
| 0-2 | 100 |
| 2-3 | 120 |
| 3-4 | 175 |
| 4-6 | 300 |
| 6-8 | 400 |
| 8-10 | 500 |

| | |
|---------|------|
| 10-11,5 | 600 |
| 11,5-13 | 700 |
| 13-15,5 | 800 |
| 15,5-17 | 900 |
| 17-19 | 1000 |
| 19-24 | 1250 |

Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed. Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m³.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

4.2 Electrical connection



General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connec-

ted through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

If your appliance has a cord and plug:

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

4.3 Gas connection

! General warnings

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

Risks of fire:

- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

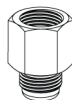
Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :

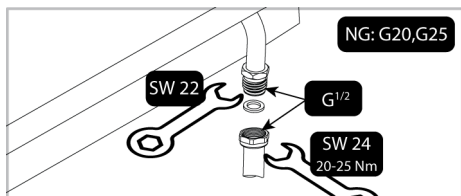


Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

EN ISO 228 G1/2" type connection

1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.

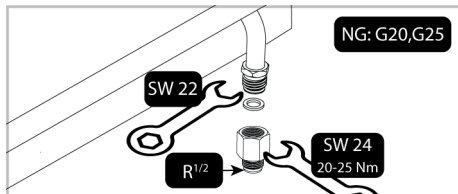


3. You must check for leakage of the connection part after connection.

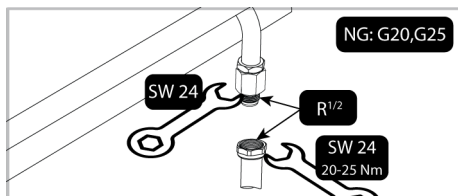
EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.

2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
4. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

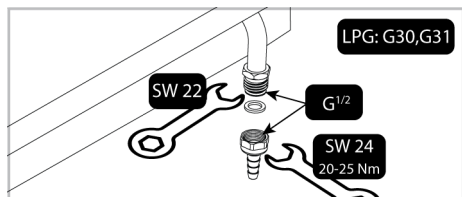
Making the gas connection - LPG

- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.

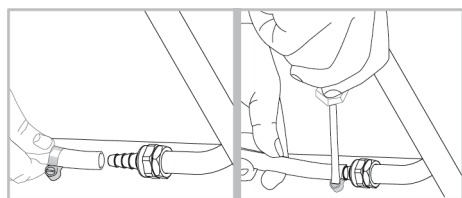
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with clamped (threadless) gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

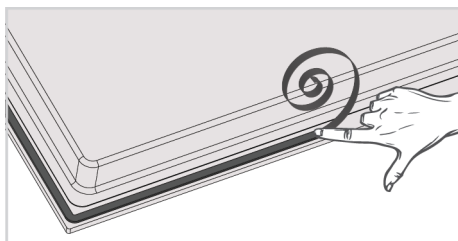
Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.

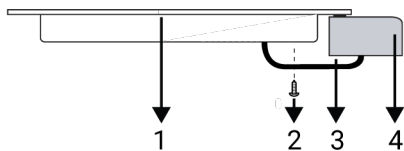
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

4.4 Installing the product

1. Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



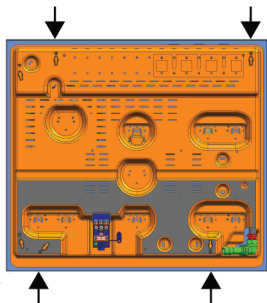
4. Place the hob on the counter and align it.
5. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

Rear view (connection holes)

Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



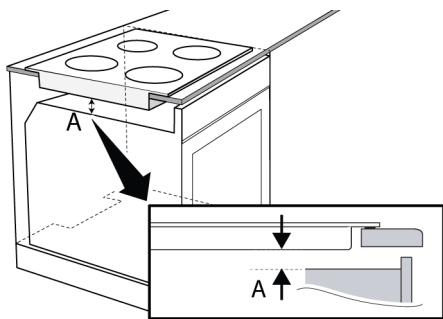
Place the burner plates, burner plate caps and grills back to their seating after installation.

i Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

i There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety.

If there is an built-in oven under the hob;

When installing the hob on an built-in oven, a distance should be left between the upper wall of the oven and the lower housing of the hob, as shown in the figure.

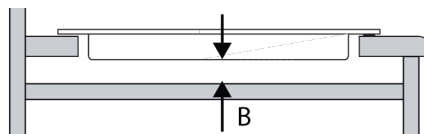


A min. 5 mm

If there is a drawer/cabinet under the hob;

When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



B min. 15 mm

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.

i Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

4.5 Gas Conversion

! General warnings

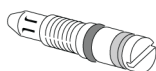
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.

- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

Bypass nozzle:

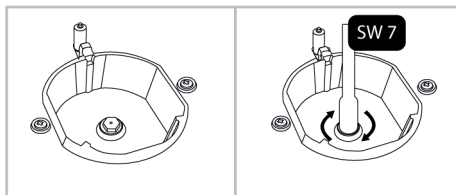


Burner injector:

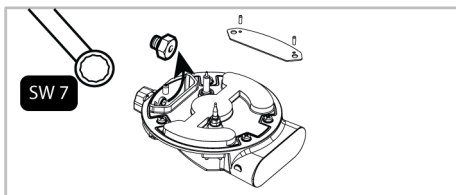


Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)



5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



i On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

i New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

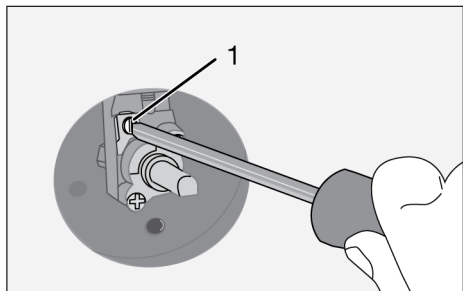
8. You must check for leakage injectors after connection.

i Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

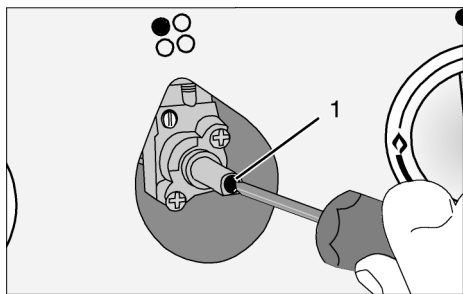
Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.
4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.
 - ⇒ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw

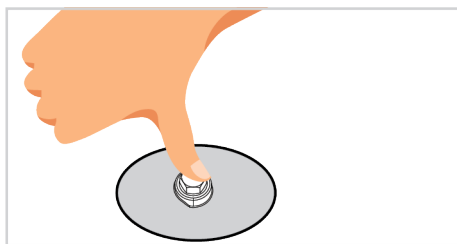


1 Flow rate adjustment screw

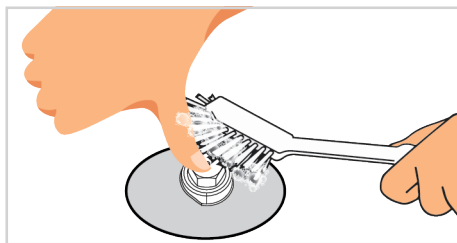
Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

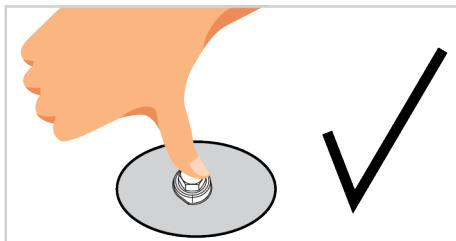
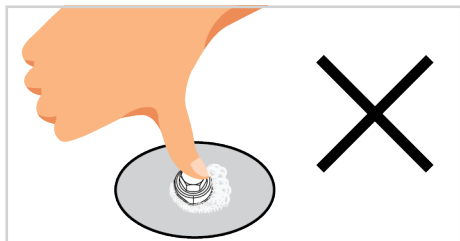
1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.



3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

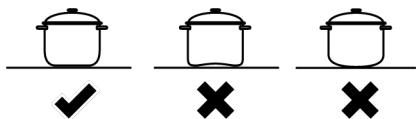
NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

General warnings

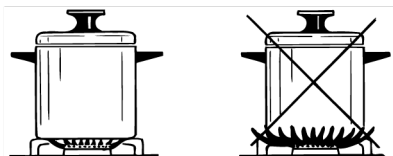
- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.

- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



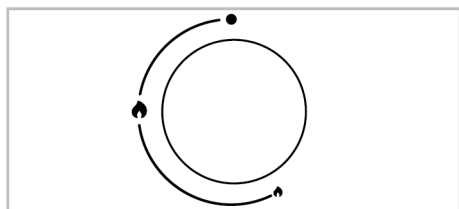
Recommended cooking pots/pans sizes

| Hob burner type | Pot diameter - cm |
|------------------|-------------------|
| Auxiliary burner | 12 – 18 |
| Normal burner | 14 – 20 |
| Rapid burner | 18 - 22 |
| Wok burner | 22 - 30 |

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

6.2 Operation of the hobs

Gas burner control knob



- Off position
- 🔥 Small flame: Lowest gas power
- 🔥 Large flame: Highest gas power

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas

levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

Igniting the gas burners

- ✓ The gas burners are ignited with the control knobs.
1. Press on the burner knob.
 2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
 3. With the resulting spark, the gas is ignited.
 4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.
 5. If the gas is not ignited after pressing on and releasing the knob, repeat the same process by pressing on the knob for 15 seconds.

i Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

6. Adjust your desired power level.

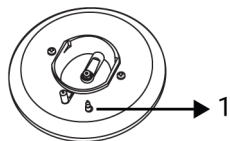
Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

i If the flames of the burner are extinguished inadvertently, turn off the burner control knob. Do not attempt to ignite the burner again for 1 minute at least.

Gas shut-off safety mechanism

As a precaution against blow out due to overflows over the top burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



1 Gas shut off safety

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.



Release the knob if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

7 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

7.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil

catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.

- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

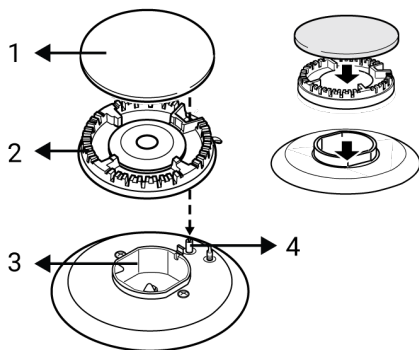
Cleaning the gas burners

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.

8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discoloration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.
12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.
2. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
3. Place the burner cap on the burner head.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in models with ignition)

8.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

Burners are not burning properly or at all.

- The burners are dirty. >>> Clean the burner parts.
- Burners are wet. >>> Dry the burner parts.
- Burner cap is not mounted safely. >>> Place the burner cap properly.
- Gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> Replace the gas cylinder.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56

The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

| | |
|---|-----------|
| 1 Instrukcje bezpieczeństwa | 34 |
| 1.1 Przeznaczenie | 34 |
| 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych | 34 |
| 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne | 35 |
| 1.4 Bezpieczeństwo podczas pracy z gazem..... | 37 |
| 1.5 Zabezpieczenie podczas transportu | 38 |
| 1.6 Bezpieczeństwo montażu..... | 39 |
| 1.7 Bezpieczeństwo użytkowania | 40 |
| 1.8 Ostrzeżenia dotyczące temperatury..... | 40 |
| 1.9 Bezpieczeństwo pieczenia | 41 |
| 1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia | 41 |
| 2 Instrukcje dotyczące środowiska ... | 42 |
| 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ... | 42 |
| 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów..... | 42 |
| 2.2 Opakowanie urządzenia..... | 42 |
| 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii..... | 42 |
| 3 Produkt..... | 42 |
| 3.1 Wprowadzenie produktu | 43 |
| 3.2 Specyfikacje techniczne | 44 |
| 4 Instalacja | 47 |
| 4.1 Przed zainstalowaniem..... | 47 |
| 4.2 Połączenie elektryczne | 49 |
| 4.3 Przyłącze gazowe..... | 50 |
| 4.4 Instalowanie wyrobu | 52 |
| 4.5 Konwersja na gaz | 54 |
| 5 Pierwsze użycie | 56 |
| 5.1 Czyszczenie wstępne..... | 56 |
| 6 Jak używać płyty kuchennej | 57 |
| 6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty | 57 |
| 6.2 Obsługa płyt grzewczych | 58 |
| 7 Ogólne informacje dotyczące pieczenia | 58 |
| 7.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty | 59 |

| | |
|---|-----------|
| 8 Czyszczenie i konserwacja | 59 |
| 8.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia | 59 |
| 8.2 Czyszczenie płyty grzewczej..... | 60 |
| 8.3 Czyszczenie panelu sterowania.... | 62 |
| 9 Rozwiązywanie problemów | 62 |

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.

1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bez-

pieczonego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.

- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
- Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkty elektryczne i/lub produkty z gazem są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
- Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
- Przekręć uchwyt garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły chwycić i przypalić.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.

- Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
 1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
 2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
 3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.
 4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest w trybie bezczynności.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik,

- przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
 - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
 - (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
 - Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
 - Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
 - Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
- Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
 - Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
 - Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
 - Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
 - W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:
- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym

razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.


- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.

1.4 Bezpieczeństwo podczas pracy z gazem

- **OSTRZEŻENIE:** Używanie produktów do gotowania na gazie powoduje powstawanie substancji uwalnianych w pomieszczeniu na skutek ciepła, wilgoci i spalania. Należy upewnić się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, szczególnie podczas używania produktu: Należy pozostawić istniejące otwory wentylacyjne lub zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg mechaniczny/okap). Intensywne używanie produktu przez długi czas może wymagać dodatkowej wentylacji: Na przy-
- kład otwarcie okna lub bardziej skuteczna wentylacja, podniesienie poziomu mechanicznego urządzenia wentylacyjnego (jeśli jest zamontowane) itp.
- Urządzenie powinno być używane w pomieszczeniu z odpowiednio wyregulowanym i działającym czujnikiem tlenu węgla (czadu). Należy upewnić się, że czujnik tlenu węgla działa prawidłowo i często poddawać go konserwacji. Czujnik tlenu węgla należy umieścić nie dalej niż 2 metry od produktu.
- Warunki ustawień tego urządzenia są podane na etykiecie (lub tabliczce znamionowej)
- W przypadku produktów do gotowania na gazie wymagane jest prawidłowe spalanie. W przypadku niepełnego spalania może powstać tlenek węgla (CO). Tlenek węgla to bezbarwny, bezwonny i bardzo toksyczny gaz, który już w bardzo małych dawkach ma działanie śmiertelne. Jeśli płomień są ciągłe i niebieskie, gaz dobrze się pali. Jeśli płomień są pofalowane, cięte i intensywnie żółte, gaz nie pali się dobrze.
- Produkty i systemy do gotowania na gazie należy regularnie sprawdzać pod kątem prawi-

dłowego działania. Regulator, wąż i jego zacisk muszą być regularnie sprawdzane i wymieniane w okresach zalecanych przez producenta lub w razie potrzeby.

- Regularnie czyść strefy płyty gazowej. Po czyszczeniu należy upewnić się, że gaz pali się prawidłowo.
- Nie używać garnków/patelni, które przekraczają wymiary podane w instrukcji obsługi. Używanie większych patelni/garnków niż zalecane może spowodować zatrucie tlenkiem węgla i przegrzanie pobliskich powierzchni i pokręteł. Korzystanie z mniejszych patelni / garnków może spowodować poparzenie płomieniami.
- Poproś lokalnego dostawcę gazu o informacje na temat numerów telefonów alarmowych dotyczących gazu i środków bezpieczeństwa na wypadek zapachu gazu.

 Co zrobić, gdy poczujesz zapach gazu!

- Nie używaj otwartego ognia i nie pal. Nie używaj żadnych pokręteł elektrycznych (np. gałki lampy lub dzwonka do drzwi). Nie korzystaj z telefonów stacjonarnych ani komórkowych.
- Otworzyć drzwi i okna.

- Zakręć wszystkie zawory produktów do gotowania na gazie i licznik gazu na głównym zaworze sterującym, chyba że znajduje się to w zamkniętej przestrzeni lub piwnicy.
- Sprawdź szczelność wszystkich rur i połączeń. Jeśli nadal czuć gaz, wyjdź z domu.
- Ostrzeż sąsiadów.
- Zadzwoń po straż pożarną. Użyj telefonu przed domem.
- Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem i dystrybutorem gazu.



1.5 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem urządzenia należy je odłączyć od sieci połączeń gazowych.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.



1.6 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Istnieje ryzyko, że płomień płyty zapali zasłony i łatwopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.
- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac związanych z instalacją gazu należy odciąć dopływ gazu. Istnieje ryzyko wybuchu.
- Podłączenie urządzenia do systemu dystrybucji gazu może być wykonane wyłącznie przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę. Istnieje ryzyko wybuchu lub zatrucia w wyniku napraw wykonywanych przez osoby mające odpowiednich kwalifikacji.
- Wąż gazowy należy podłączyć w taki sposób, aby nie dotykał ruchomych części w obszarze, w którym jest umieszczony i nie zaczepiał się, gdy ruchome części się poruszają (np. szu-

fladą). Ponadto węza gazowe-
go nie należy umieszczać w
miejscach, w których istnieje
możliwość zablokowania.

- Węza gazowego nie wolno zgniać, składać, zacinać. Nie może również dotykać gorących części urządzenia i naczyń kuchennych znajdujących się na urządzeniu. Istnieje ryzyko wybuchu z powodu uszkodzenia węza gazowego.
- Po podłączeniu należy sprawdzić, czy gaz nie wycieka. Upewnij się, że gaz nie wycieka. W przypadku wycieku gazu nie używać produktu.

1.7 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników. Zamknij główny zawór gazu.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia płyty jest pęknięta:

Wyłącz wszystkie gazowe i (jeśli dotyczy) elektryczne płyty grzejne. odłącz urządzenie od zasilania.

- Nie dotykaj powierzchni urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

1.8 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo do-

stępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.

- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub tkaniną ognioodporną (itp.).

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Umieść foremkę na środku strefy płyty. Należy uważać, aby ogień ze strefy płyty nie dotykał powierzchni boku foremki.

1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

3 Produkt

W tej sekcji znajdziesz ogólny zarys produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

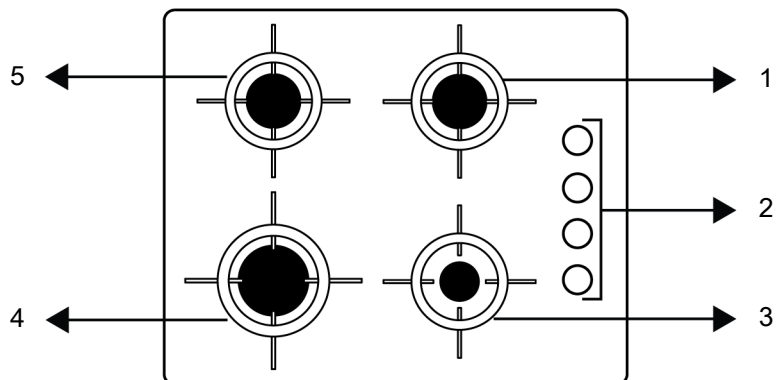
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

3.1 Wprowadzenie produktu



1 Normalny palnik

3 Palnik pomocniczy

5 Normalny palnik

2 Pokrętło sterowania płytami

4 Szybki palnik

3.2 Specyfikacje techniczne

| | |
|---|--|
| Ogólne dane techniczne płyty kuchennej | |
| Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm) | 46 / 590 / 524 |
| Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm) | 560 / 480-490 |
| Napięcie/Częstotliwość | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia | min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ² |
| Całkowite zużycie gazu (kW) | 7,4 (538 g/h - G30) |

Strefy gotowania

| | |
|---------------|------------------------|
| Lewa przednia | Szybki palnik |
| Zasilanie | 2,9 kW (211 g/h – G30) |

| | |
|----------------|-----------------------|
| Prawa przednia | Palnik pomocniczy |
| Zasilanie | 1,0 kW (73 g/h – G30) |

| | |
|------------|-------------------------|
| Lewa tylna | Normalny palnik |
| Zasilanie | 1,75 kW (127 g/h – G30) |

| | |
|-------------|-------------------------|
| Prawa tylna | Normalny palnik |
| Zasilanie | 1,75 kW (127 g/h – G30) |

Rodzaj gazu / ciśnienie, na jakie nastawiony jest produkt:


| |
|--------------------|
| G20/G25 20/25 mbar |
| G20 20 mbar |

Kategoria produktu gazowego

| |
|-----------------|
| Cat II 2E+3+ |
| Cat II 2H3B/P |
| Cat II 2ELs3B/P |
| Cat I 2H |

Rodzaje gazu / ciśnienia, na jakie można przekonwertować produkt:

| |
|-----------------------|
| G2 350 13 mbar |
| G20 10 mbar |
| G20 13 mbar |
| G30 30 mbar |
| G30 37 mbar |
| G30 50 mbar |
| G30/G31 28-30/37 mbar |

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



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.

PL



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

Kategorie/rodzaje/ciśnienie gazu w kraju

W poniższej tabeli można znaleźć rodzaj, ciśnienie i kategorię gazu, które można zastosować w kraju, w którym produkt zostanie zainstalowany.

| KODY KRAJÓW | KATEGORIA | | RODZAJ GAZU I CIŚNIENIA | | | |
|-------------|-----------|-----------|-------------------------|----------------|----------------|-------------|
| | | | | | | |
| FR | Cat II | 2E+3+ | G20,20 mbar | G25,25 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE | Cat II | 2E+3+ | G20,20 mbar | G25,25 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | G20,13 mbar | G20,10 mbar |
| CZ | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| NL | Cat II | 2EK3B/P | G25.3,25 mbar | G20,20 mbar | G30,30 mbar | |
| GB | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| IE | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| ES | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| PT | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| CH | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| IT | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| SK | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| CY | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| SI | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| GR | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| PL | Cat II | 2ELS3B/P | G20,20 mbar | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar | |
| | Cat II | 2E3P(B/P) | G20,20 mbar | G30,37 mbar | | |
| DE | Cat II | 2E3B/P | G20,20 mbar | G30,50 mbar | | |
| AT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,50 mbar | | |
| SE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| LT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| NO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |

| KODY KRAJÓW | KATEGORIA | | RODZAJ GAZU I CIŚNIENIA | | | |
|-------------|-----------|--------|-------------------------|-------------|--|--|
| MK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| XK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| RS | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| RO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| DK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| EE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| MA | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| FI | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| HR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| TR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,30 mbar | | |
| MT | Cat I | 3B/P | G30,30 mbar | | | |
| IS | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| LV | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| LU | Cat I | 2E | G20,20 mbar | | | |
| BG | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30,30 mbar | | | |
| HU | Cat I | 2H | G20,25 mbar | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30,30 mbar | | | |

Tabela wtryskiwaczy

Poniższa tabela podaje wartości wtryskiwaczy dla wszystkich rodzajów gazów materiałów palnych do konwersji na gaz. Wartości wtryskiwaczy można uzyskać, przeglądając tabelę techniczną zawierającą rodzaje gazu, które można przeliczyć w zależności od materiału palnego i kraju. Wtryskiwacze mogą nie być dostarczane z produktem. Można go uzyskać w autoryzowanych serwisach lub w miejscu zakupu produktu.

| Strefy gotowania | | | | | | | | | |
|------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|----------------|----------------|
| Zasilanie | G20,20 mbar G25,25 mbar | G30,28 30 mbar G31,37 mbar | G20,10 mbar | G20,13 mbar | G20,25 mbar | G25.3,25 mbar | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar | G30,50 mbar |
| 1 kW | 72 | 50 | 90 | 84 | 68 | 80 | 95 | 47 | 43 |
| 1,75 kW | 97 | 66 | 118 | 110 | 91 | 102 | 128 | 65 | 58 |
| 2,9 kW | 115 | 87 | 155 | 145 | 108 | 130 | 165 | 80 | 75 |

4 Instalacja

Ogólne ostrzeżenia

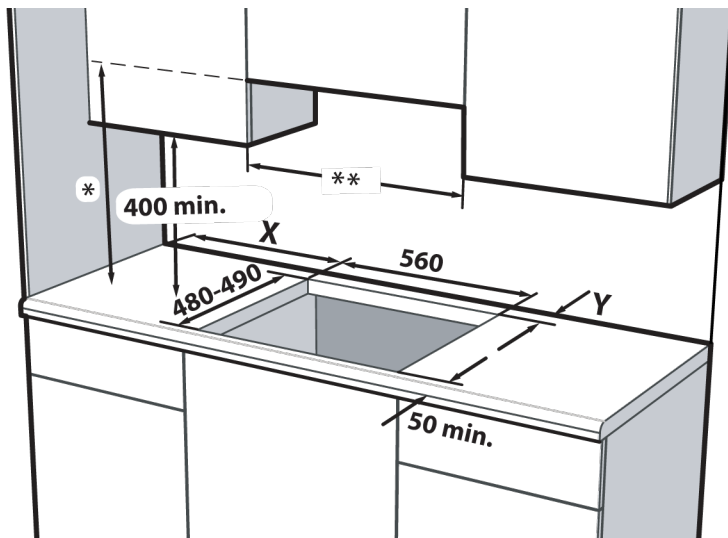
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu zainstalowania produktu. Zanim wezwiesz pracownika autoryzowanego serwisowego w celu przygotowania produktu do pracy, upewnij się, że instalacja elektryczna i gazowa jest na swoim miejscu. Jeśli nie, wezwij wykwalifikowanego elektryka i instalatora w celu wykonania niezbędnych ustaleń. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą powstać w wyniku wykonywania procedur przez osoby nieuprawnione, co może również unieważnić gwarancję.
- Klient jest odpowiedzialny za przygotowanie miejsca, w którym produkt zostanie umieszczony, a także przygotowanie przyłącza energetycznego i/lub gazowego.
- Podczas instalacji produktu należy przestrzegać zasad określonych w lokalnych normach dotyczących instalacji elektrycznych i/lub gazowych (przepisy prawne dotyczące instalacji). /Paragraf

- Przed instalacją sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Jeśli urządzenie jest uszkodzone nie należy go instalować. Uszkodzone produkty stwarzają zagrożenie dla Twojego bezpieczeństwa.

PL

4.1 Przed zainstalowaniem

- Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.
- Ten produkt jest urządzeniem klasy 3 zgodnie z normą EN 30-1-1.
- Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu. Jeśli nie określono żadnego rozmiaru w instrukcji okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej 650 mm.
- Wszelkie meble kuchenne znajdujące się obok urządzenia muszą być odporne na ciepło (min. 100°C).



X Minimalna odległość między wycięciem a ścianą boczną.

Y Minimalna odległość między tylną krawędzią wycięcia a tylną ścianą.

| Typ sterowania płytą | Typ płyty palnika | Szerokość płyty# (mm) | X (mm) | Y (mm) |
|------------------------------|-------------------|---|--------|--------|
| Boczne pokrętko sterowania | Metalowy | 580 / 610 | 100 | 60 |
| Boczne pokrętko sterowania | Szkło | 590 / 600 / 601 / 641 / 646 | 100 | 50 |
| Przednie pokrętko sterowania | Metalowy / Szkło | 580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646 | 170 | 50* |
| Przednie pokrętko sterowania | Metalowy / Szkło | 750 / 751 | 170 | 70 |

* W modelach z 9-stopniowymi zaworami gazowymi ten rozmiar wyniesie 60 mm.

Zapoznaj się z wymiarami szerokości w sekcji tabeli technicznej w instrukcji obsługi.

Wentylacja pomieszczenia

Wszystkie pokoje wymagają otwieranego okna lub jego odpowiednika, a niektóre pokoje wymagają również stałego otworu wentylacyjnego. Powietrze do spalania pobierane jest z powietrza w pomieszczeniu, a spaliny emitowane są bezpośrednio do pomieszczenia. Dobra wentylacja jest niezbędna do bezpiecznej pracy urządzenia.

Pokoje z drzwiami i/lub oknami otwierającymi się bezpośrednio na środowisko zewnętrzne

Drzwi i/lub okna otwierające się bezpośrednio na otoczenie zewnętrzne muszą mieć całkowity otwór wentylacyjny o wymiarach określonych w poniższej tabeli, która opiera się na całkowitej mocy gazu urządzenia (całkowite zużycie energii gazu przez urządzenie

pokazano w tabeli specyfikacji technicznych niniejszej instrukcji obsługi). Jeżeli drzwi i/lub okna nie mają całkowitego otworu wentylacyjnego odpowiadającego całkowitemu zużyciu gazu przez urządzenie, jak określono w poniższej tabeli, wówczas w pomieszczeniu musi koniecznie znajdować się dodatkowy stały otwór wentylacyjny, aby zapewnić całkowitą minimalną wentylację spełnione są wymagania dotyczące całkowitego zużycia gazu przez urządzenie. Stały otwór wentylacyjny może obejmować otwory na istniejące pustaki, wymiar otworu kanału wyciągowego itp.

| Całkowite zużycie gazu (kW) | Min. otwór wentylacyjny (cm ²) |
|-----------------------------|--|
| 0-2 | 100 |
| 2-3 | 120 |

| | |
|---------|------|
| 3-4 | 175 |
| 4-6 | 300 |
| 6-8 | 400 |
| 8-10 | 500 |
| 10-11,5 | 600 |
| 11,5-13 | 700 |
| 13-15,5 | 800 |
| 15,5-17 | 900 |
| 17-19 | 1000 |
| 19-24 | 1250 |

Pomieszczenia, które nie mają otwieranych drzwi i/lub okien otwierających się bezpośrednio na środowisko zewnętrzne

Jeżeli pomieszczenie, w którym zainstalowane jest urządzenie, nie posiada drzwi i/lub okna otwierającego się bezpośrednio na środowisko zewnętrzne, należy poszukać innych produktów, które zdecydowanie zapewniają stały, nieregulowany i niezamykany otwór wentylacyjny, spełniający całkowite minimum wymagania dotyczące otworów wentylacyjnych w odniesieniu do całkowitego zużycia gazu przez urządzenie, jak wskazano w powyższej tabeli. Należy także przestrzegać odpowiednich zaleceń przepisów budowlanych.

Jeżeli w pomieszczeniu lub przestrzeni wewnętrznej znajduje się więcej niż jedno urządzenie gazowe, należy zapewnić dodatkową przestrzeń wentylacyjną oprócz wymagań podanych w powyższej tabeli. Wielkość dodatkowej powierzchni wentylacyjnej powinna być dostosowana do przepisów innych urządzeń gazowych.

Należy również zachować minimalny prześwit wynoszący 10 mm na dolnej krawędzi drzwi otwierających się na otoczenie w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest zainstalowane. Należy upewnić się, że przedmioty takie jak dywany i inne wykładziny podłogowe itp. nie wpływają na prześwit, gdy drzwi są zamknięte.

Kuchenkę można umieścić w kuchni, kuchni/jadalni lub pokoju dziennym, ale nie w pomieszczeniu, w którym znajduje się wanna lub prysznic. Kuchenka nie może być instalowana w pomieszczeniu sypialnym o kubaturze mniejszej niż 20 m³.

Nie należy instalować tego urządzenia w pomieszczeniu poniżej poziomu gruntu, chyba że jest ono otwarte na poziom gruntu z co najmniej jednej strony.

4.2 Połączenie elektryczne

⚠️ Ogólne ostrzeżenia

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej należy odłączyć urządzenie od sieci. Ryzyko porażenia prądem.
- Podłącz produkt do uziemionego gniazda /linii zabezpieczonej wyłącznikiem nadprądowym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Uziemienie do urządzenia używane z lub bez transformatora powinno być zamontowane przez wykwalifikowanego elektryka. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z tego, że produkt nie został uziemiony zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Produkt może zostać podłączony do sieci elektrycznej tylko przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę, a gwarancja na produkt rozpoczyna się dopiero po prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku czynności wykonywanych przez osoby niewykwalifikowane.
- Kable nie wolno zginać, składać, zaciągać. Nie może również dotyczyć gorących części urządzenia. Jeśli kabel zasilania zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez elektryka. Ryzyko porażeniem prądem lub pożarem!
- Dane dotyczące zasilania sieciowego muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej produktu. Etykieta typu znajduje się na tylnej obudowie produktu. Kabel zasilający musi być zgodny z wartościami podanymi w tabeli „Dane techniczne”.
- Po instalacji wtyczka kabla zasilającego musi znajdować się w zasięgu ręki (nie należy prowadzić jej nad płytą grzejną). Nie używać przedłużaczy ani gniazd wielogniazdowych do podłączenia zasilania.

- i używać tylko odpowiedniego gniazda/licznii i wtyczki do piekarnika. W przypadku, gdy ograniczenia mocy produktu wykraczają poza obciążalność prądową wtyczki i gniazdka, produkt należy podłączyć bezpośrednio poprzez stałą instalację elektryczną, bez korzystania z wtyczki i gniazdka.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w przewód i wtyczkę:

Wykonaj podłączenie elektryczne urządzenia, podłączając je do uziemionego gniazdka.

4.3 Przyłącze gazowe

Ogólne ostrzeżenia

- Istnieje ryzyko eksplozji, pożaru i zatrucia, jeśli instalacja, naprawa lub podłączenie zostaną wykonane przez nieupoważnioną/nielicencjonowaną/niewykwalifikowaną osobę lub technika.
- Przed umiejscowieniem produktu należy upewnić się co do lokalnych warunków dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) oraz czy ustawienie gazu w produkcie jest zgodne z tymi warunkami. Warunki regulacji gazu i wartości produktu znajdują się na etykietach (lub na tabliczce znamionowej).
- Jeśli kod kraju nie znajduje się na etykiecie, należy postępować zgodnie z lokalnymi instrukcjami technicznymi dla danego kraju dotyczącymi podłączenia i konwersji gazu.
- Produkt może być podłączony do instalacji gazowej tylko przez upoważnioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobę lub technika.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku zabiegów przeprowadzonych przez nieupoważnioną/nielicencjonowaną/niewykwalifikowaną osobę lub technika.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej należy odłączyć dopływ gazu. Istnieje ryzyko wybuchu!
- W przypadku konieczności późniejszego użytkowania produktu z innym rodzajem gazu, należy skonsultować się z upoważ-

nioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobą lub technikiem w celu przeprowadzenia odpowiedniej procedury konwersji.

- Upewnij się, że po każdym użyciu dobrze sprawdzono szczelność przyłącza gazowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku wycieku gazu, który może nastąpić w wyniku podłączenia gazu lub przebudowy wykonanej przez osoby nieupoważnione/nieposiadające uprawnień.

Zagrożenie pożarowe:

- Jeśli podłączenie nie zostanie wykonane zgodnie z poniższymi instrukcjami, istnieje ryzyko wycieku gazu i pożaru. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za wyniki z tego szkody.
- Podłączenie gazu musi być wykonane wyłącznie przez upoważnioną/licencjonowaną/wykwalifikowaną osobę lub technika.
- Upewnij się, że wąż gazowy, który ma być użyty w przyłączy gazowym, spełnia lokalne normy gazowe.
- Elastyczny wąż gazowy musi być podłączony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami i gorącymi powierzchniami (pokazanymi na poniższych rysunkach) wokół niego oraz nie był uwięziony podczas przesuwania ruchomych części. (np. szuflady). Poza tym nie należy umieszczać go w przestrzeniach, w których mógłby zostać ściśnięty.
- Nie należy przenosić produktu, którego przyłącze gazowe jest zakończone. Jeśli zostanie przeniesiony, może wystąpić ryzyko wycieku gazu.
- Do podłączenia i konwersji gazu należy użyć klucza.

Części do podłączenia gazu

Poniżej przedstawiono wizualizacje części i narzędzi, które mogą być wymagane do podłączenia gazu. W zależności od modelu, części te mogą nie być dostarczone z produktem. Części przyłączy gazowych, które należy zastosować, mogą się różnić w zależności od rodzaju gazu i przepisów obowiązujących w danym kraju.

Uszczelnienie wycieku :



Element łączący EN 10226 R1/2":



Łącznik do gazu płynnego (G30,G31):



Element przyłączeniowy wylotu gazu:



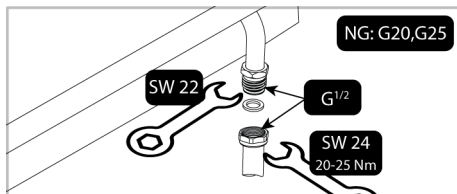
Wykonanie przyłącza gazowego - NG

- Instalacja gazu płynnego musi być odpowiednio przygotowana do montażu przed zainstalowaniem produktu. Na wylocie instalacji gazowej, która ma być podłączona do produktu, musi znajdować się zawór gazu ziemnego.
- Upewnij się, że zawór gazu ziemnego jest łatwo dostępny.
- Podłącz produkt do instalacji gazu ziemnego w domu za pomocą elastycznego węża gazowego zgodnego z lokalnymi normami.
- Podczas wykonywania przyłącza gazowego należy zastosować nową uszczelkę.
- Zasilanie gazem musi być podłączone za pomocą rury gazowej lub bezpiecznego węża gazowego z gwintowanymi złączkami na obu końcach.

Przyłącze typu EN ISO 228 G1/2"

1. Włóż nową uszczelkę do węża/rury gazu zabezpieczającego. Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona.

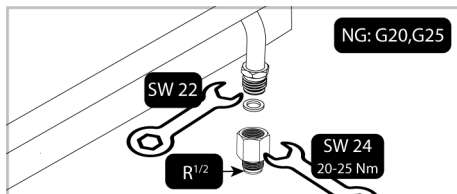
2. Zabezpiecz króciec gazowy na urządzeniu za pomocą klucza 22 mm i umieść króciec przyłączeniowy w króćcu za pomocą klucza 24 mm.



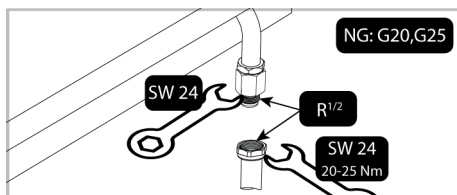
3. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

Przyłącze typu EN 10226 R1/2"

1. Umieść nową uszczelkę w elemencie łączącym i upewnij się, że jest ona prawidłowo osadzona.
2. Przytrzymując wylot przyłącza gazu produktu zamocowany za pomocą klucza 22, połącz element łączący z wylotem gazu produktu za pomocą klucza 24 i mocno dokręć.



3. Włóż nową uszczelkę do węża/rury gazu zabezpieczającego. Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona.
4. Podłącz gwintowaną część bezpiecznego węża/rury gazowej do złącza za pomocą klucza 24 mm i mocno dokręć, przytrzymując złącze za pomocą klucza 24 mm.



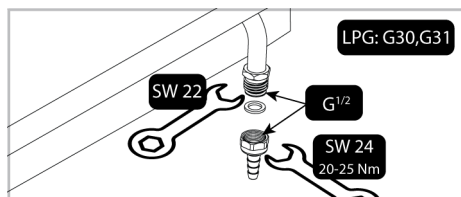
5. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

Wykonanie przyłącza gazowego - LPG

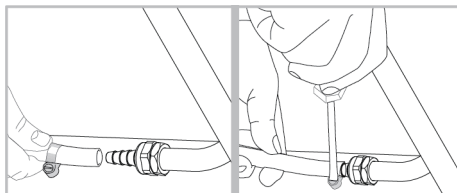
- Twój produkt powinien być podłączony w taki sposób, aby znajdował się blisko przyłącza gazowego, aby zapobiec wyciekowi gazu.
- Przed wykonaniem przyłącza gazowego należy zaopatrzyć się w plastikowy wąż gazowy i odpowiedni zacisk montażowy. Średnica wewnętrzna plastikowego węża gazowego musi wynosić 10 mm, a długość nie powinna być większa niż 150 cm. Wąż z tworzywa sztucznego musi być szczelny i umożliwiający kontrolę.
- Urządzenia i systemy gazowe muszą być regularnie sprawdzane pod kątem prawidłowego funkcjonowania. Regulator, wąż i jego zacisk muszą być regularnie sprawdzane i wymieniane w okresach zalecanych przez producenta lub w razie potrzeby.
- Podczas wykonywania przyłącza gazowego należy zastosować nową uszczelkę.
- Podłączenie gazu musi być wykonane za pomocą węża gazowego lub przyłącza stałego.

Podłączenie za pomocą zaciśniętego (bez gwintu) węża gazowego

1. Umieść nową uszczelkę w króćcu przyłączeniowym dla gazu płynnego i upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo osadzona.
2. Zabezpiecz wylot przyłącza gazowego produktu za pomocą klucza 22 mm, podłącz element łączący do wylotu gazu produktu za pomocą klucza 24 mm i mocno dokręć.



3. Zamontuj zacisk montażowy na jednym końcu węża gazowego. Zmiękcź końcówkę przewodu gazowego, do której przymocowano zacisk, umieszczając ją we wrzącej wodzie na jedną minutę.
4. Zmięczony wąż gazowy włóż do końca w element łączący. Mocno dokręć zacisk za pomocą śrubokręta.



5. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność części przyłączeniowej.

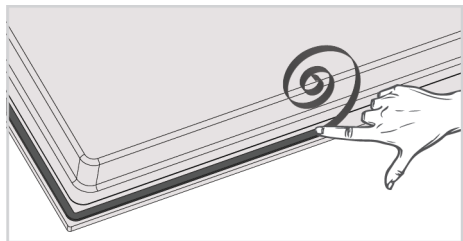
Kontrola szczelności w miejscu przyłączenia

- Upewnij się, że wszystkie pokrętki na produkcie są wyłączone. Upewnij się, że dopływ gazu jest otwarty. Przygotuj pianę mydlaną i nanieś ją na miejsce podłączenia węża w celu kontroli wycieku gazu.
- Część mydlana spieni się, jeśli nastąpi wyciek gazu. W takim przypadku należy jeszcze raz sprawdzić przyłącze gazowe.
- Zamiast mydła można użyć dostępnych w handlu sprayów do sprawdzania wycieków gazu.
- W przypadku wycieku gazu należy odciąć dopływ gazu i przewietrzyć pomieszczenie.
- Nigdy nie używaj zapalek ani zapałniczek do kontroli wycieku gazu.

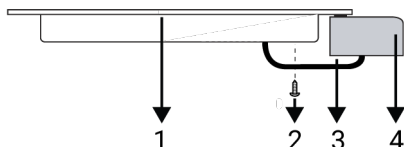
4.4 Instalowanie wyrobu

1. Z płyty kuchennej zdejmij palniki, nakrywkę palników i kratki.
2. Odwrócić ależ odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
3. Podczas montażu płyty grzejnej należy nałożyć uszczelkę, która została dostarczona w opakowaniu, wokół płyty, jak pokazano na poniższym rysunku, upew-

niając się, że pozostaje ona w odległości od 1 do 2 mm wewnątrz od zewnętrznej krawędzi szkła.



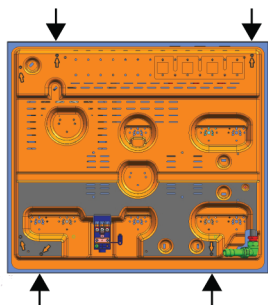
4. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
5. Płytę kuchenną można umocować w blacie dostarczonymi klamrami wprowadzonymi w otwory dolnej obudowy.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Śrubka
- 3 Klamra instalacyjna
- 4 Blat

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)

Umiejscowienie otworów przyłączeniowych przedstawione na poniższym rysunku jest przykładowe i może się różnić w zależności od modelu wyrobu. Należy je zamocować zgodnie z otworami przyłączeniowymi w wyrobie.



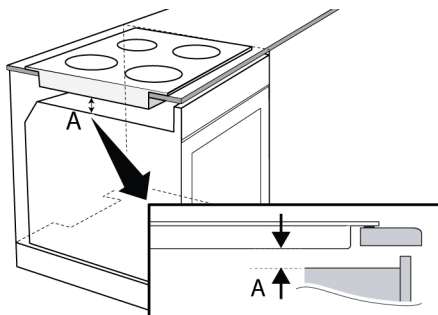
Po instalacji włóż z powrotem płytki palników, kołpaski płytek palników oraz grille na ich miejsca.

i Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

i Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.

Jeśli pod płytą grzejną znajduje się piekarnik do zabudowy;

Podczas instalowania płyty na piekarniku do zabudowy należy zachować odległość pomiędzy górną ścianą piekarnika a dolną obudową płyty, jak pokazano na rysunku.

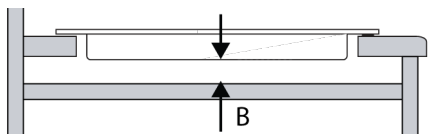


A min. 5 mm

Jeśli pod płytą kuchenną znajduje się szuflada/szafka;

Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



B min. 15 mm

Ostateczne sprawdzenie

1. Ponownie podłącz produkt do prądu.
2. Sprawdź funkcje elektryczne.
3. Włącz dopływ gazu.
4. Sprawdź, czy przyłącza gazowe są dobrze zamocowane i czy nie ma wycieków.
5. Włącz palniki i sprawdź wygląd płomienia.



Płomień musi być niebieski i mieć regularny kształt. Jeśli płomień jest żółtawy, sprawdź, czy nasadka palnika jest dobrze osadzona lub wyczyść palnik.

4.5 Konwersja na gaz

⚠️ Ogólne ostrzeżenia

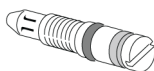
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej należy odłączyć główny dopływ gazu. Istnieje ryzyko wybuchu!
- Należy wymienić wszystkie wtryskiwacze gazu, a regulację spalania na kranach gazu należy przeprowadzić przy zmniejszonym przepływie, aby produkt nadawał się do stosowania z innym gazem.
- Po zmianie rodzaju gazu należy nakleić nową etykietę rodzaju gazu znajdującą się na torbie zapasowej na aktualną etykietę znajdującą się na tylnej ściance produktu.
- Typ gazu konwertorowego i kategorie gazu dla Twojego produktu w zależności od kraju są podane w sekcji „Kategorie/rodzaje/ciśnienie gazu w danym kraju”. Sprawdź w tabeli, jakie rodzaje gazu można konwertować w Twojej okolicy. W tej tabeli nie można konwertować na nieokreślone typy gazu.

- Zapasowy wtryskiwacz odpowiedni do rodzaju gazu, który ma być konwertowany, może nie być dostarczony z produktem. Wtryskiwacze można nabyć w autoryzowanym serwisie lub w miejscu zakupu urządzenia.
- Wartości wtryskiwaczy i rodzaje gazu, które powinny być stosowane w palnikach, podano na końcu rozdziału. Wykonaj podłączenie rodzaju gazu, który ma zostać przerobiony, zgodnie z opisem w części dotyczącej podłączenia gazu.

Części do konwersji gazu

Elementy wizualne części i narzędzi, które mogą być wymagane do konwersji gazu, podano poniżej. W zależności od modelu, części te mogą nie być dostarczone z produktem.

Dysza obejściowa:

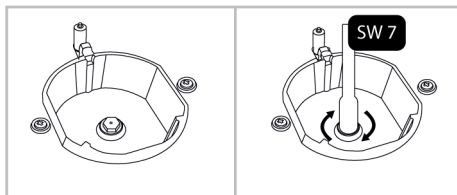


Wtryskiwacz palnika:

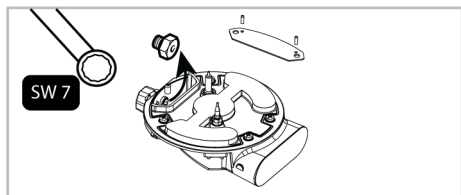


Wymiana wtryskiwacza do palników

1. Przekręć wszystkie pokręta sterujące do pozycji wyłączonych na panelu sterowania.
2. Odetnij dopływ gazu.
3. Zdejmij wsporniki patelni, pokrywkę i głowicę palników płyty.
4. Zdejmij wtryskiwacze gazowe, obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. (klucz 7)



5. Jeśli Twój produkt posiada palnik woka z wtryskiwaczem z bocznym wejściem, wyjmij wtryskiwacz za pomocą klucza numer 7.



i Na niektórych palnikach płytowych wtryskiwacz jest przykryty metalowym elementem. Ta metalowa osłona musi zostać usunięta w celu wymiany wtryskiwacza.

6. Zamontuj nowe wtryskiwacze gazowe. (Moment dokręcenia 4 Nm)
7. Sprawdź wszystkie połączenia, aby upewnić się, że są one zainstalowane bezpiecznie i pewnie.

i Nowe wtryskiwacze mają swoje położenie zaznaczone na opakowaniu lub można zapoznać się z tabelą wtryskiwaczy.

8. Po podłączeniu należy sprawdzić szczelność wtryskiwaczy.

i O ile nie wystąpią nietypowe warunki, nie próbuj zdejmować kurków palników gazowych. Jeśli konieczna jest wymiana kranów, należy wezwać autoryzowanego agenta serwisowego lub technika z licencją.

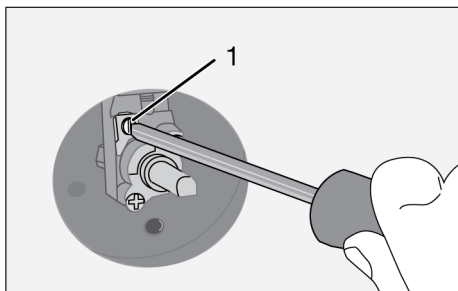
Zmniejszone ustawienie natężenia przepływu gazu dla kurków płyty grzewczej

1. Włącz palnik, który ma być regulowany i obróć pokrętło do pozycji zredukowanej.
2. Zdejmij pokrętło z kurka gazu.
3. Użyj śrubokręta o odpowiedniej wielkości, aby wyregulować śrubę regulacji natężenia przepływu.

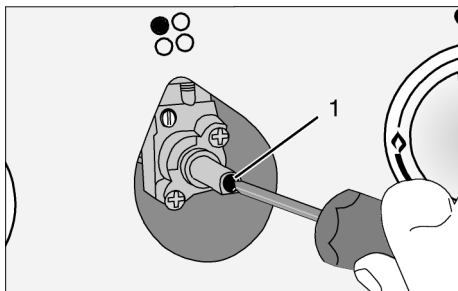
4. W przypadku LPG (butan - propan) obróć śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. W przypadku gazu ziemnego należy jeden raz obrócić śrubę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

⇒ Normalna długość prostego płomienia w pozycji zredukowanej powinna wynosić 6-7 mm.

5. Jeśli płomień jest wyższy niż żądana pozycja, przekręć śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest mniejsza, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
6. W ramach ostatniej kontroli należy ustawić palnik zarówno w pozycji wysokiego, jak i zredukowanego płomienia i sprawdzić, czy płomień jest włączony, czy wyłączony.
7. W zależności od typu zaworu gazowego zastosowanego w urządzeniu położenie śruby regulacyjnej może się różnić.



1 Śruba regulacji przepływu

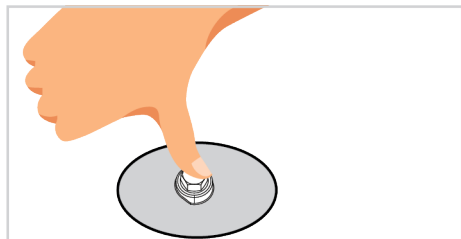


1 Śruba regulacji przepływu

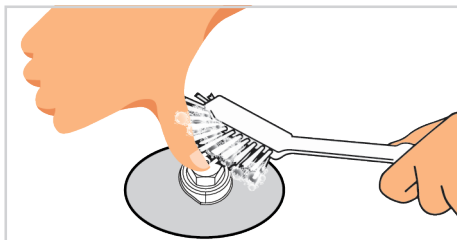
Kontrola szczelności wtryskiwaczy

Przed przeprowadzeniem konwersji w produkcie upewnij się, że wszystkie pokręta sterujące są wyłączone. Po prawidłowej konwersji wtryskiwaczy, dla każdego wtryskiwacza należy sprawdzić szczelność gazu.

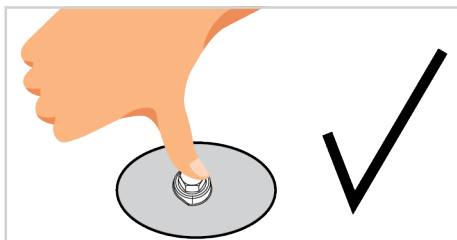
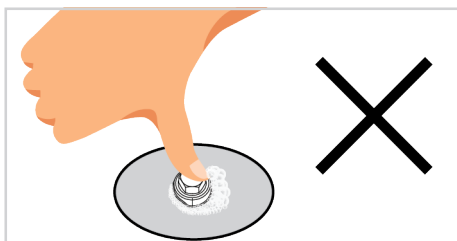
1. Upewnij się, że dopływ gazu do produktu jest włączony, nadal utrzymując wszystkie pokręta sterowania w pozycji wyłączonej.
2. Każdy otwór wtryskiwacza jest blokowany palcem przykładającym odpowiednią siłę, aby zatrzymać wyciek gazu, gdy odpowiednie pokręta sterujące jest włączone i przytrzymywane w położeniu wciśniętym, aby umożliwić gazowi dotarcie do wtryskiwacza.



3. Umieść przygotowaną wodę z mydłem na złączy wtryskiwacza za pomocą małej szczotki, jeśli dojdzie do wycieku gazu na złączy wtryskiwacza, woda z mydłem zacznie się pienić. W takim przypadku dokręć wtryskiwacz z odpowiednią siłą i powtórz krok 3 ponownie.



4. Jeśli piana nadal się utrzymuje, należy natychmiast wyłączyć dopływ gazu do produktu i wezwać autoryzowanego przedstawiciela serwisu lub technika posiadającego licencję. Nie używaj produktu, dopóki autoryzowany serwisant nie zajmie się produktem.



5 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

5.1 Czyszczenie wstępne

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

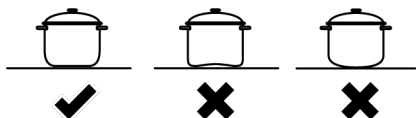
UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

6 Jak używać płyty kuchennej

6.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

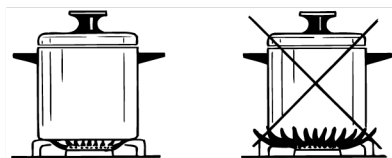
Ostrzeżenia ogólne

- Nie pozwól, aby na płytę grzejącą spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Garnki i patelnie należy stawiać w taki sposób, by uchwyty nie znajdowały się nad palnikami. Pozwoli to zapobiec ich nagrzananiu.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.



- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Nie zapalaj palników, gdy nie ma na nich garnka/patelni.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.

- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.
- Rozmiar garnków/patelni powinien odpowiadać wielkości płomienia. Płomienie nie powinny wystawać za garnek/patelnię, a samo naczynie należy ustawić na środku palnika. Nie używaj dużych patelni/garnków do przykrywania więcej niż jednego palnika.



Zalecane rozmiary garnków/patelni

| Typ palnika płyty | Średnica naczynia - cm |
|-------------------|------------------------|
| Palnik pomocniczy | 12 - 18 |
| Normalny palnik | 14 - 20 |
| Szybki palnik | 18 - 22 |
| Palnik do woka | 22 - 30 |

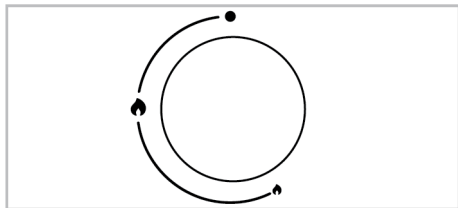
Nie używaj garnków/patelni, które przekraczają podane powyżej wymiary. Używanie garnków/patelni większych niż określone może spowodować zatrucie tlenkiem węgla i przegrzanie pobliskich powierzchni

oraz pokręta. Ponadto, jeśli powierzchnia do gotowania produktu jest szklana, na tej powierzchni nastąpi przegrzanie i produkt

zostanie uszkodzony. Korzystanie z mniejszych patelni / garnków może spowodować poparzenie płomieniami.

6.2 Obsługa płyt grzewczych

Pokręto regulacji palnika gazowego



- Pozycja off
- 🔥 Mały płomień: Najniższa moc gazu
- 🔥 Duży płomień: Najwyższa moc gazu

Płytę kuchenną można obsługiwać za pomocą pokręteł sterujących płyty. Każde pokręto obsługuje odpowiedni palnik. Z symboli na panelu sterowania można wywnioskować, którym palnikiem steruje.

W stanie wyłączonym (pozycja górna) palnik nie jest zasilany gazem. Po zapaleniu palnika można gotować ustawiając poziom gazu na pokrętle. Ustaw żadaną moc gotowania, ustawiając pokręto na odpowiednim symbolu.

Zapalanie palników gazowych

- ✓ Zapalanie palników gazowych odbywa się za pomocą pokręteł sterujących.
1. Naciśnij pokręto palnika.
 2. Naciskając pokręto, obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do symbolu dużego płomienia.
 3. Powstała iskra powoduje zapalenie gazu.
 4. Po pierwszym zapłonie naciskaj pokręto przez 3-5 sekund.

5. Jeżeli po naciśnięciu i puszczeniu pokręta gaz nie zapala się, należy powtórzyć tę samą czynność, przytrzymując pokręto przez 15 sekund.

i Zwolnić przycisk, jeśli palnik nie zostanie zapalony w ciągu 15 sekund. Przed ponowną próbą odczekaj co najmniej 1 minutę. Istnieje ryzyko gromadzenia się gazu i eksplozji!

6. Dostosuj żadany poziom mocy.

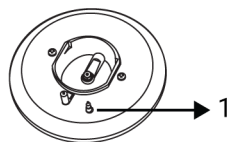
Wyłączenie palników gazowych

Ustaw pokręto palnika w pozycji wyłączonej (na górze).

i Jeżeli płomień palnika przypadkowo zgasną, należy wyłączyć pokręto regulacji palnika. Nie próbuj ponownie zapalać palnika przynajmniej przez 1 minutę.

Mechanizm zabezpieczający odcięcie gazu

Jako zabezpieczenie przed wydmuchiwaniami gazu z powodu przelewania się przez górne palniki, uruchamia się mechanizm bezpieczeństwa, który natychmiast odcina dopływ gazu.



- 1 Bezpiecznik odcięcia gazu

Aby aktywować zabezpieczenie odcinające gaz, należy po włączeniu płyty przytrzymać pokręto sterujące jeszcze przez 3-5 sekund.

i Zwolnij pokręto, jeśli palnik nie zapali się w ciągu 15 sekund. Przed ponowną próbą odczekaj co najmniej 1 minutę. Istnieje ryzyko gromadzenia się gazu i eksplozji!

7 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

7.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. Nigdy nie wolno gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryj go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatką. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smaženiem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.

8 Czyszczenie i konserwacja

8.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie używaj środków do czyszczenia parą.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący,

druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).

- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.
- Palniki typu Wok stosowane w wysokich temperaturach mogą zmieniać kolor. Jest to normalne.
- Przesuwanie niektórych naczyń może spowodować, że na uchwytach garnków pojawią się metalowe ślady. Nie przesuwaj patelni i garnków po powierzchni.
- Nakładki na płyty grzejne stykają się bezpośrednio z ogniem i są wystawione na działanie wysokich temperatur, dlatego

zmiana i utrata koloru z czasem jest zjawiskiem normalnym. Nie stanowi to problemu podczas użytkowania płyty.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żąbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.

- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawiłgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

8.2 Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

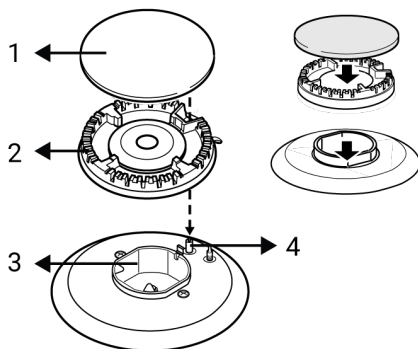
Czyszczenie palników

1. Przed czyszczeniem płyty należy zdjąć z niej podkładki kuchenne, nakładki na palnik i głowice.
2. Wyczyścić płytę zgodnie z zaleceniami zawartymi w ogólnych informacjach dotyczących czyszczenia w zależności od rodzaju powierzchni (emaliowana, szkłana, inox itp.).
3. Wyczyścić komorę palnika szmatką nasączoną detergentem lub nierysującą powierzchnię miękką szczoteczką. Upewnij się, że nie zostały żadne resztki jedzenia.
4. Wyczyścić świece zapłonowe i elementy termiczne (w modelach z zapłonem i elementem termicznym) dobrze wyciśniętą szmatką. Następnie osusz czystą szmatką. Pamiętaj, aby świeca zapłonna i element termiczny były całkowicie suche.
5. Po każdym użyciu wyczyścić nakładki na palnik i głowice palników wodą z detergentem, a następnie je wysuszyć.
6. W przypadku uporczywych plam pozostawić nakładki na palnik i głowice w wodzie z detergentem lub ciepłej wodzie z mydłem przez co najmniej 15 minut. Użyj niemetalowej i nierysującej powierzchni szczotki.
7. Do wnętrza piekarników i rusztów można używać środków czyszczących Quick&Shine, stosowanych do powierzchni emaliowanych i zalecanych przez autoryzowany serwis, zwłaszcza do trwałych plam na emaliowanych pokrywach palników.
8. Podczas czyszczenia nakładek do palników nie używaj agresywnych środków czyszczących, takich jak środki do czyszczenia wnętrza piekarnika, odkamieniacze, ponieważ mogą spowodować przebarwienia.

9. Po każdym użyciu wyczyścić podkładki kuchenne wodą z detergentem i nierysującą powierzchnię miękką szczotką, a następnie wysuszyć.
10. Używanie wilgotnych nakładek na palniki i podkładek kuchennych może spowodować pojawienie się trwałych plam wapiennych. Należy upewnić się, że przed użyciem zostały wysuszone.
11. Umieścić w odpowiednim miejscu głowice i nakładki na palniki oraz podkładki kuchenne.
12. Należy upewnić się, że podkładki znajdują się w środku palników. W modelach z kołkami dopasuj kołki na płycie palnika do otworów na kołki w uchwytach garnków.

Montaż części palnika

1. Po wyczyszczeniu palników umieścić części jak na rysunku.
2. Głowica palnika powinna przechodzić przez świecę zapłonową palnika (4). Obróć głowicę palnika w prawo i w lewo, aby upewnić się, że jest osadzona w komorze palnika.
3. Umieścić nasadkę palnika na głowicy.



- 1 Nakładka na palnik
- 2 Głowica
- 3 Komora palnika
- 4 Świeca zapłonowa (w modelach z zapłonem)

8.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętłami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.

- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętłami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

9 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

Nie ma iskry zapłonowej.

- Nie ma prądu. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpieczników.

Nie ma gazu.

- Główny zawór gazu jest zamknięty. >>> Otwórz zawór gazu.
- Rura gazowa jest wygięta. >>> Zainstaluj prawidłowo rurę gazową.

Palniki nie palą się prawidłowo lub wcale.

- Palniki są brudne. >>> Wyczyść części palnika.
- Palniki są mokre. >>> Osusz części palnika.

- Nasadka palnika nie jest bezpiecznie zamontowana. >>> Prawidłowo załóż nasadkę palnika.
- Zawór gazowy jest zamknięty. >>> Otwórz zawór gazu.
- Butla z gazem jest pusta (w przypadku korzystania z LPG). >>> Wymień butlę z gazem.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table des matières

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Consignes de sécurité..... | 66 |
| 1.1 | Utilisation prévue..... | 66 |
| 1.2 | Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques..... | 66 |
| 1.3 | Sécurité électrique..... | 67 |
| 1.4 | Sécurité lors du travail avec du gaz..... | 69 |
| 1.5 | Sécurité des transports..... | 71 |
| 1.6 | Sûreté des installations | 71 |
| 1.7 | Sécurité d'utilisation..... | 72 |
| 1.8 | Alertes de température | 73 |
| 1.9 | Consignes de sécurité relatives à la cuisson..... | 73 |
| 1.10 | Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage | 74 |
| 2 | Instructions relatives à l'environnement | 74 |
| 2.1 | Directive sur les déchets..... | 74 |
| 2.1.1 | Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets | 74 |
| 2.2 | Informations sur l'emballage..... | 74 |
| 2.3 | Recommandations pour économiser l'énergie | 74 |
| 3 | Votre appareil | 75 |
| 3.1 | Présentation de l'appareil | 75 |
| 3.2 | Spécifications techniques | 76 |
| 4 | Installation..... | 79 |
| 4.1 | Avant l'installation | 79 |
| 4.2 | Connexion électrique | 81 |
| 4.3 | Raccordement au gaz | 82 |
| 4.4 | Installation des produits | 85 |
| 4.5 | Conversion de gaz..... | 86 |
| 5 | Première utilisation..... | 89 |
| 5.1 | Premier nettoyage | 89 |
| 6 | Utilisation de la table de cuisson | 89 |
| 6.1 | Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson..... | 89 |
| 6.2 | Fonctionnement des plaques de cuisson..... | 90 |
| 7 | Informations générales sur la cuisine..... | 91 |

| | | |
|----------|---|-----------|
| 7.1 | Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson.. | 91 |
| 8 | Entretien et nettoyage..... | 91 |
| 8.1 | Consignes de nettoyage générales | 91 |
| 8.2 | Nettoyage de la table de cuisson . | 93 |
| 8.3 | Nettoyage du bandeau de commande..... | 94 |
| 9 | Dépannage..... | 94 |

FR

1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de

connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques et/ou les produits contenant du gaz sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.

- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
 1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
 2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
 3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
 4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



1.4 Sécurité lors du travail avec du gaz

- AVERTISSEMENT : L'utilisation de produits de cuisson au gaz provoque la formation de substances libérées à la suite de la chaleur, de l'humidité et de la combustion dans la pièce. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, surtout lorsque vous utilisez le produit : laissez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte / extracteur mécanique). Une utilisation intensive du produit pendant une longue période peut nécessiter une ventilation supplémentaire : par exemple, l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, l'élévation du niveau du dispositif de ventilation mécanique, le cas échéant, etc
- Ce produit doit être utilisé dans une pièce équipée d'un capteur de monoxyde de carbone correctement réglé et fonctionnel. Assurez-vous que le capteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et effectuez fréquemment l'entretien du capteur. Le capteur de monoxyde de carbone ne doit pas être placé à plus de 2 mètres du produit.
- Les conditions de réglage de ce périphérique sont spécifiées sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique)
- Une combustion appropriée est requise dans les produits de cuisson au gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) peut se développer. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique, qui a un effet léthal même à très petites doses. Vous pouvez comprendre que

le gaz brûle bien si les flammes sont continues et bleues. Si les flammes sont ondulées, coupées et intensément jaunes, le gaz ne brûle pas bien.

- Le bon fonctionnement des produits et systèmes de cuisson au gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
 - Nettoyez régulièrement les zones de la table de cuisson au gaz. Assurez-vous que le gaz brûle correctement après le nettoyage.
 - N'utilisez pas de casseroles / poêles qui dépassent les dimensions indiquées dans le manuel d'utilisation. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons de commande à proximité. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.
 - Demandez des informations sur les numéros de téléphone d'urgence de gaz et les mesures de sécurité en cas d'odeur de gaz à votre fournisseur de gaz local.
- ⚠** Que faire quand vous sentez du gaz!
- Ne pas utiliser de flamme nue et ne pas fumer. N'utilisez pas de boutons électriques (p. ex. bouton de lampe ou sonnette de porte). N'utilisez pas de téléphones fixes ou mobiles.
 - Ouvrez les portes et les fenêtres.
 - Fermez toutes les vannes des produits de cuisson au gaz et du compteur de gaz au niveau de la vanne de commande principale, sauf si elle se trouve dans un espace confiné ou une cave.
 - Vérifier le serrage de tous les tubes et raccords. Si vous sentez toujours l'odeur du gaz, quittez la maison.
 - Avertissez les voisins.
 - Appelez les pompiers. Utilisez un téléphone à l'extérieur de la maison.
 - Appelez le service agréé et votre société de distribution de gaz.

1.5 Sécurité des transports

- Avant de transporter l'appareil, débranchez-le du secteur et déconnectez les raccordements de gaz.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

1.6 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.

- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.
- Veuillez couper l'alimentation en gaz avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz. Il existe un risque d'explosion.
- Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz ne peut être effectué que par une personne autorisée et qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'explosion ou d'intoxication alimentaire.
- Le tuyau de gaz doit être raccordé de manière à ne pas toucher les pièces mobiles dans la zone où il est placé et à ne pas se coincer lorsque les pièces mobiles bougent (par exemple un tiroir). En outre, le tuyau de gaz ne doit pas être placé dans des endroits où il risque de se coincer.
- Le tuyau à gaz ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes de l'appareil et des ustensiles de cuisson de l'appareil. L'endommagement du tuyau à gaz peut provoquer un risque d'explosion.
- Veuillez à vérifier l'absence de fuite de gaz après le raccordement de votre appareil au gaz. Assurez-vous qu'il ne présente aucune fuite. N'utilisez pas l'appareil en cas de fuite de gaz.

1.7 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles. Fermez le robinet principal du gaz.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :

Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.



1.8 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être

tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.



1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie,

car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson. Notez que le feu de la zone de cuisson ne doit pas déborder sur les côtés de l'ustensile de cuisson.



1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

FR

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa

durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

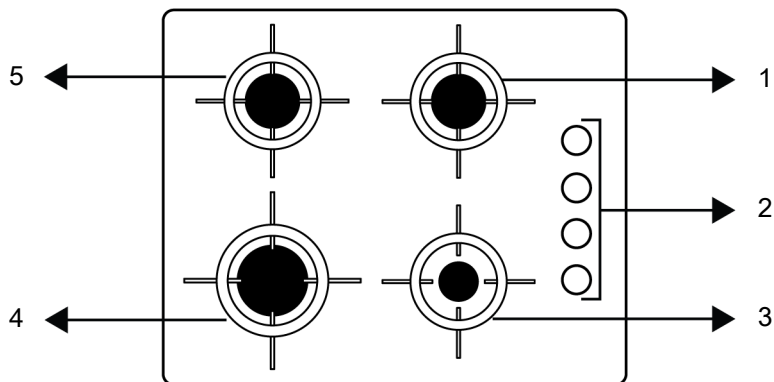
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

Dans cette section, vous trouverez une vue d'ensemble du produit. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

3.1 Présentation de l'appareil



1 Brûleur normal

2 Boutons de commande de la plaque de cuisson

3 Brûleur auxiliaire

4 Brûleur rapide

5 Brûleur normal

3.2 Spécifications techniques

| Caractéristiques générales de Hob | |
|--|--|
| Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm) | 46 / 590 / 524 |
| Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm) | 560 / 480-490 |
| Tension/fréquence | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil | min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ² |
| Consommation totale de gaz (kW) | 7,4 (538 g/h - G30) |

Foyers

| | |
|----------------|-------------------------|
| Avant gauche | Brûleur rapide |
| Alimentation | 2,9 kW (211 g/h – G30) |
| Avant droite | Brûleur auxiliaire |
| Alimentation | 1,0 kW (73 g/h – G30) |
| Arrière gauche | Brûleur normal |
| Alimentation | 1,75 kW (127 g/h – G30) |
| Arrière droite | Brûleur normal |
| Alimentation | 1,75 kW (127 g/h – G30) |

Type de gaz / pression auquel le produit est réglé :

G20/G25 20/25 mbar

G20 20 mbar

Catégorie de produit gazeux

Cat II 2E+3+

Cat II 2H3B/P

Cat II 2ELs3B/P

Cat I 2H

Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti :

G2 350 13 mbar

G20 10 mbar

G20 13 mbar

G30 30 mbar

G30 37 mbar

G30 50 mbar

G30/G31 28-30/37 mbar



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

FR

Catégories/types/pressions de gaz par pays

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous le type de gaz, la pression et la catégorie de gaz qui peuvent être utilisés dans le pays où le produit sera installé.

| CODES PAYS | CATÉGORIE | | TYPE DE GAZ ET PRESSION | | | |
|------------|-----------|-----------|-------------------------|----------------|----------------|-------------|
| | | | | | | |
| FR | Cat II | 2E+3+ | G20,20 mbar | G25,25 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| BE | Cat II | 2E+3+ | G20,20 mbar | G25,25 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar |
| RU | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | G20,13 mbar | G20,10 mbar |
| CZ | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| NL | Cat II | 2EK3B/P | G25.3,25 mbar | G20,20 mbar | G30.30 mbar | |
| GB | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| IE | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| ES | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| PT | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| CH | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| IT | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| SK | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| CY | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| SI | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| GR | Cat II | 2H3+ | G20,20 mbar | G30,28 30 mbar | G31,37 mbar | |
| PL | Cat II | 2ELS3B/P | G20,20 mbar | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar | |
| | Cat II | 2E3P(B/P) | G20,20 mbar | G30,37 mbar | | |
| DE | Cat II | 2E3B/P | G20,20 mbar | G30,50 mbar | | |
| AT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30,50 mbar | | |
| SE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| LT | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| NO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |

| CODES PAYS | CATÉGORIE | | TYPE DE GAZ ET PRESSION | | | |
|------------|-----------|--------|-------------------------|-------------|--|--|
| MK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| XK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| RS | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| RO | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| DK | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| EE | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| MA | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| FI | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| HR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| TR | Cat II | 2H3B/P | G20,20 mbar | G30.30 mbar | | |
| MT | Cat I | 3B/P | G30.30 mbar | | | |
| IS | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| LV | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| LU | Cat I | 2E | G20,20 mbar | | | |
| BG | Cat I | 2H | G20,20 mbar | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30.30 mbar | | | |
| HU | Cat I | 2H | G20,25 mbar | | | |
| | Cat I | 3B/P | G30.30 mbar | | | |

Tableau des injecteurs

Le tableau ci-dessous donne les valeurs des injecteurs pour tous les types de gaz combustibles pour la conversion du gaz. Vous pouvez atteindre les valeurs de vos injecteurs en consultant le tableau technique des types de gaz que vous pouvez convertir en fonction de vos combustibles et de votre pays. Les injecteurs peuvent ne pas être fournis avec votre produit. Vous pouvez l'obtenir auprès des services agréés ou auprès du lieu où vous avez acheté le produit.

| Foyers | | | | | | | | | |
|-------------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|-------------------|----------------|----------------|
| Alimenta- tion | G20,20 mbar G25,25 mbar | G30,28 30 mbar G31,37 mbar | G20,10 mbar | G20,13 mbar | G20,25 mbar | G25,3,25 mbar | G2.350,13 mbar | G30,37 mbar | G30,50 mbar |
| 1 kW | 72 | 50 | 90 | 84 | 68 | 80 | 95 | 47 | 43 |
| 1,75 kW | 97 | 66 | 118 | 110 | 91 | 102 | 128 | 65 | 58 |
| 2,9 kW | 115 | 87 | 155 | 145 | 108 | 130 | 165 | 80 | 75 |

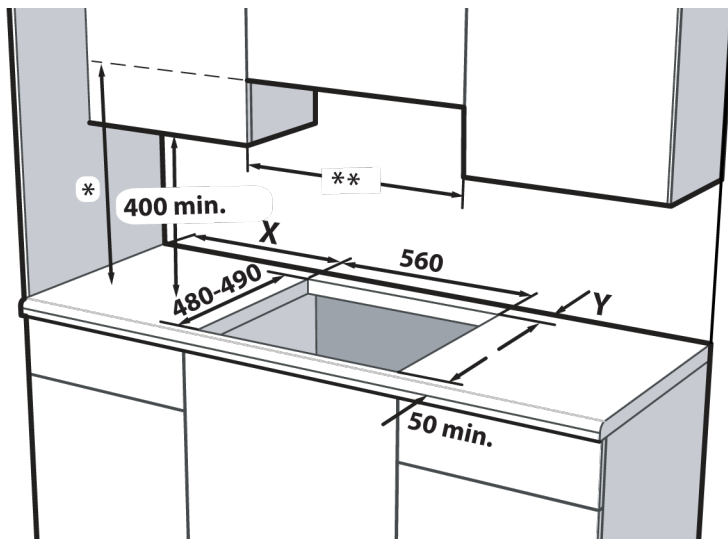
4 Installation

Avertissements généraux

- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit./paragraphe
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer. Ne le faites pas installer si l'appareil est endommagé. Les produits endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

4.1 Avant l'installation

- Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.
- Ce produit est un appareil de classe 3 selon la norme EN 30-1-1.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum).



X Distance minimale entre la découpe et la paroi latérale.

Y Distance minimale entre le bord arrière de la découpe et la paroi arrière.

| Type de contrôle de la plaque de cuisson | Type de plaque de brûleur | Largeur de la plaque de cuisson# (mm) | X (mm) | Y (mm) |
|--|---------------------------|---|--------|--------|
| Bouton de commande latéral | Métal | 580 / 610 | 100 | 60 |
| Bouton de commande latéral | Verre | 590 / 600 / 601 / 641 / 646 | 100 | 50 |
| Bouton de commande frontal | Métal / Verre | 580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646 | 170 | 50* |
| Bouton de commande frontal | Métal / Verre | 750 / 751 | 170 | 70 |

* Cette taille sera de 60 mm dans les modèles utilisant des robinets de gaz à 9 positions.

Référez-vous à la dimension de la largeur dans la section du tableau technique du manuel d'usage.

Ventilation de la pièce

Toutes les chambres nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent, et certaines chambres nécessiteront également un évent permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air ambiant et les gaz d'échappement sont émis directement dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle pour un fonctionnement sûr de votre appareil.

Chambres avec portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur doivent avoir une ouverture de ventilation

totale des dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous, basée sur la puissance totale en gaz de l'appareil (la consommation électrique totale en gaz de l'appareil est indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques de ce mode d'emploi). Si les portes et/ou fenêtres ne sont pas équipées d'une ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le tableau ci-dessous, ensuite, il doit absolument y avoir une ouverture de ventilation fixe supplémentaire dans la pièce pour garantir que les exigences de ventilation minimales totales pour la consommation totale de gaz de l'appareil sont atteintes. L'ouver-

ture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques Airbriques existantes, la dimension de l'ouverture de la gaine de la hotte d'extraction etc

| Consommation totale de gaz (kW) | Min. ouverture de ventilation (cm ²) |
|---------------------------------|--|
| 0-2 | 100 |
| 2-3 | 120 |
| 3-4 | 175 |
| 4-6 | 300 |
| 6-8 | 400 |
| 8-10 | 500 |
| 10-11,5 | 600 |
| 11,5-13 | 700 |
| 13-15,5 | 800 |
| 15,5-17 | 900 |
| 17-19 | 1000 |
| 19-24 | 1250 |

Les pièces qui n'ont pas de portes et/ou de fenêtres ouvrantes qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne comporte pas de porte et/ou de fenêtre qui s'ouvre directement sur l'environnement extérieur, il convient de rechercher d'autres produits qui fournissent définitivement une ouverture de ventilation fixe non réglable et non obturable répondant aux exigences minimales totales d'ouverture de ventilation pour la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, les règlements de construction appropriés conseillés devraient être suivis.

Lorsqu'un local ou un local intérieur contient plus d'un appareil à gaz, un espace de ventilation supplémentaire doit être prévu en plus des prescriptions figurant dans le tableau ci-dessus. La taille de la zone de ventilation supplémentaire doit être adaptée à la réglementation des autres appareils à gaz.

Il doit également y avoir un dégagement minimum de 10 mm sur le bord inférieur de la porte qui s'ouvre sur l'environnement intérieur de la pièce où l'appareil est installé. Vous devez vous assurer que les articles

tels que les tapis et autres revêtements de sol, etc., n'affectent pas le dégagement lorsque la porte est fermée.

La cuisinière peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou un salon-lit, mais pas dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. La cuisinière ne doit pas être installée dans un salon-lit de moins de 20 m³.

N'installez pas cet appareil dans une pièce située en dessous du niveau du sol à moins qu'il ne soit ouvert au niveau du sol sur au moins un côté.

4.2 Connexion électrique

Avertissements généraux

- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. L'étiquette de type se trouve à l'arrière du boîtier du produit. Le câble d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « caractéristiques techniques ».
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ligne.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

4.3 Raccordement au gaz

⚠ Avertissements généraux

- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxication si l'installation, la réparation ou la connexion sont effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et que le réglage du gaz du produit est conforme à ces conditions. Les conditions de réglage des gaz et les valeurs du produit sont indiquées sur les étiquettes (ou étiquette de type).
- Si le code de votre pays ne figure pas sur l'étiquette, suivez les instructions techniques locales de votre pays pour le raccordement au gaz et la conversion.
- Le produit ne peut être connecté au système d'alimentation en gaz que par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Si vous avez besoin d'utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devez consulter la personne ou le technicien autorisé/licencié/qualifié pour connaître la procédure de conversion correspondante.
- Assurez-vous que le raccordement au gaz est bien vérifié après chaque utilisation. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient survenir en raison d'une fuite de gaz qui pourrait se produire à la suite d'un raccordement de gaz ou d'une conversion effectuée par des personnes non autorisées/non autorisées.

Risques d'incendie :

- Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. Notre société ne peut être tenue responsable des dommages qui en résultent.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/agréé/qualifié uniquement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement de gaz est conforme aux normes locales en matière de gaz.
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (illustrées ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. (tiroirs,

par exemple). En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces où il pourrait être pressé.

- Ne déplacez pas le produit dont le raccordement au gaz est terminé. S'il est déplacé, il peut y avoir un risque de fuite de gaz.
- Une clé doit être utilisée pour le raccordement et la conversion du gaz.

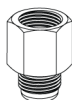
Pièces pour raccordement au gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour le raccordement au gaz sont indiqués ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit. Les pièces de raccordement de gaz à utiliser peuvent varier en fonction du type de gaz et des réglementations nationales.

Joint de fuite :



Raccord en 10226 R1/2" :



Raccord pour gaz liquéfié (G30,G31) :



Raccord de sortie de gaz :



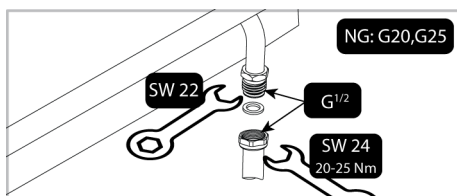
Raccordement au gaz - NG

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour l'assemblage avant d'installer le produit. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.
- Assurez-vous que la vanne de gaz naturel est facilement accessible.

- Raccordez votre produit au réseau de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau flexible de gaz conforme aux normes locales.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.

Connexion de type G1/2" en ISO 228

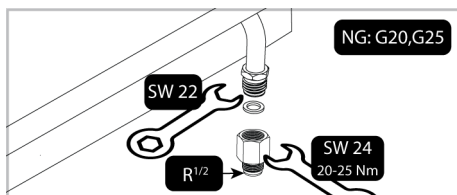
1. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
2. Fixez le raccord de gaz à l'appareil à l'aide d'une clé de 22 mm et placez le raccord dans le raccord à l'aide d'une clé de 24 mm.



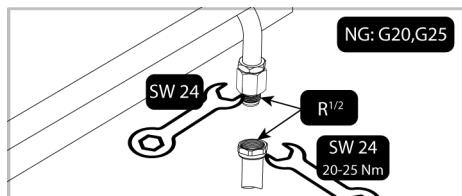
3. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Connexion de type en 10226 R1/2"

1. Placer le joint neuf dans la pièce de raccordement et s'assurer qu'il est correctement positionné.
2. Tout en maintenant la sortie de raccordement de gaz du produit fixée avec une clé de 22, connectez la pièce d'interconnexion à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 et serrez fermement.



3. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
4. Raccordez la partie fileté du tuyau/ tuyau de gaz de sécurité à l'interconnecteur à l'aide de la clé de 24 mm et serrez fermement en maintenant l'interconnecteur en place à l'aide de la clé de 24 mm.



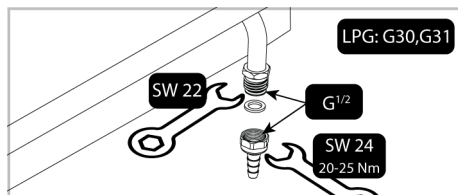
5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Raccordement au gaz - GPL

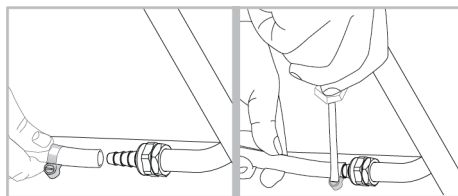
- Votre produit doit être connecté de manière à être proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, munissez-vous d'un tuyau de gaz en plastique et d'un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être de 10 mm et sa longueur ne doit pas dépasser 150 cm. Le tuyau en plastique doit être étanche et inspectable.
- Le bon fonctionnement des appareils et systèmes à gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- Le raccordement au gaz doit être effectué via un tuyau de gaz ou un raccord fixe.

Raccord avec flexible de gaz serré (sans filetage)

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour gaz liquide et assurez-vous que le joint est correctement installé.
2. Fixez la sortie de raccordement de gaz du produit à l'aide d'une clé de 22 mm, raccordez la pièce de raccordement à la sortie de gaz du produit à l'aide d'une clé de 24 mm et serrez fermement.



3. Poser le collier de fixation à une extrémité du flexible de gaz. Ramollir l'extrémité du tuyau de gaz auquel vous avez fixé le collier en le plaçant dans l'eau bouillante pendant une minute.
4. Insérez complètement le tuyau de gaz ramolli dans la pièce de raccordement. Serrer fermement le collier à l'aide d'un tournevis.



5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

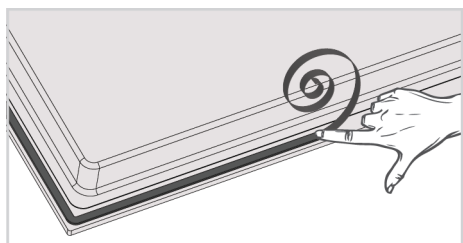
Vérification de l'étanchéité au point de connexion

- Assurez-vous que tous les boutons du produit sont éteints. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.

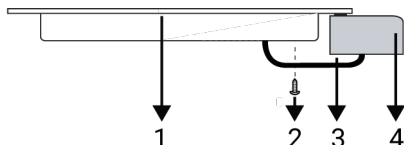
- Une partie savonneuse moussera en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez à nouveau le raccord de gaz.
- Au lieu de savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.
- N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

4.4 Installation des produits

1. Enlevez de l'appareil les brûleurs, les couvercles des brûleurs et grills de la table de cuisson.
2. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
3. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité, fourni dans l'emballage, autour de la table de cuisson comme indiqué sur l'image suivante, en veillant à ce qu'il reste à 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



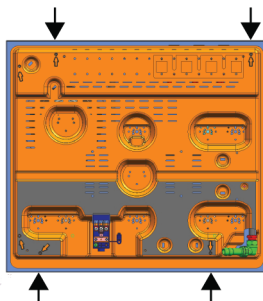
4. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
5. Utilisez des colliers d'installation pour fixer la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



- 1 Table de cuisson
- 2 Vis
- 3 Colliers de serrage de l'installation
- 4 Plan de travail

Vue de derrière (orifices de raccord)

L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



Placez les plaques des brûleurs, les couvercles des brûleurs et les grilles dans leurs emplacements après l'installation.



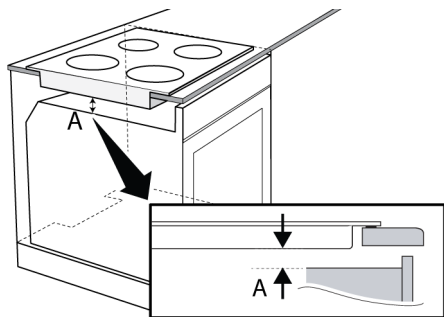
La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

S'il y a un four encastré sous la table de cuisson ;

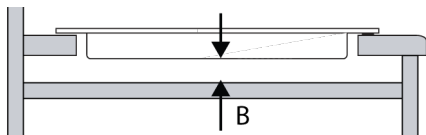
Lors de l'installation de la table de cuisson sur un four encastrable, il convient de laisser une distance entre la paroi supérieure du four et le boîtier inférieur de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure.



A min. 5 mm

S'il y a un tiroir/armoire sous la table de cuisson ;

Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré. Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



B min. 15 mm

Vérification finale

1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.
3. Ouvrir l'alimentation en gaz.
4. Vérifiez si les raccords de gaz sont bien fixés et s'il y a des fuites.
5. Allumez les brûleurs et vérifiez l'apparence de la flamme.



La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si la flamme est jaunâtre, vérifiez si le chapeau du brûleur est bien en place ou nettoyez le brûleur.

4.5 Conversion de gaz

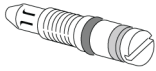
⚠️ Avertissements généraux

- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation principale en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de débit réduit afin de rendre le produit adapté à une utilisation avec un autre gaz.
- Une fois le type de gaz modifié, la nouvelle étiquette de type de gaz apposée sur le sac de recharge doit être apposée sur l'étiquette actuelle déjà apposée sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « catégories/types/pression de gaz pays ». Consultez le tableau de ce tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez convertir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans cette table.
- L'injecteur de recharge adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez vous procurer les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.
- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz à utiliser pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement du gaz.

Pièces pour la conversion de gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour la conversion de gaz sont donnés ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit.

Buse de dérivation :

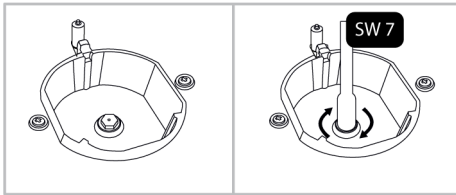


Injecteur brûleur :

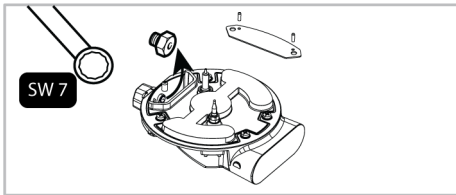


Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

1. Tournez tous les boutons de commande en position OFF sur le panneau de commande.
2. Coupez l'alimentation en gaz.
3. Retirez les supports de casserole, le capuchon et la tête des brûleurs de la table de cuisson.
4. Déposer les injecteurs de gaz en les tournant dans le sens antihoraire. (clé 7)



5. Si votre produit est équipé d'une chambre de combustion wok avec un injecteur à entrée latérale, retirez l'injecteur à l'aide d'une clé numéro 7.



i Sur certains brûleurs de table de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Ce couvercle métallique doit être déposé pour le remplacement de l'injecteur.

6. Installer les injecteurs de gaz neufs. (Couple de serrage 4 Nm)

7. Vérifier toutes les connexions pour s'assurer qu'elles sont installées en toute sécurité.

i La position des injecteurs neufs est marquée sur leur emballage ou le tableau des injecteurs à la peut être consulté.

8. Vérifier l'absence de fuite des injecteurs après le raccordement.

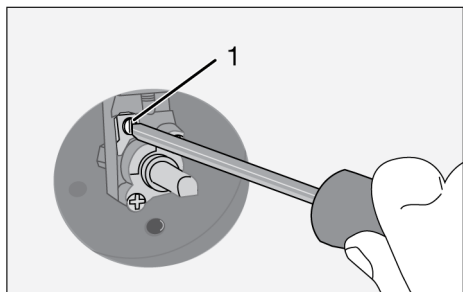
i Sauf en cas d'anomalie, ne tentez pas de retirer les robinets du brûleur à gaz. Vous devez appeler un agent de service agréé ou un technicien titulaire d'une licence s'il est nécessaire de changer les robinets.

Réglage du débit de gaz réduit pour robinets de table de cuisson

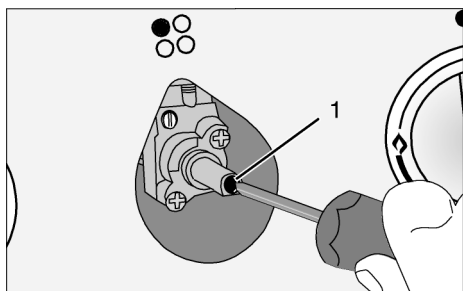
1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet de gaz.
3. Utiliser un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit.
4. Pour le GPL (butane - propane), tourner la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre une fois.

⇒ La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6-7 mm.

5. Si la flamme est plus haute que la position souhaitée, tournez la vis dans le sens horaire. S'il est plus petit, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Pour le dernier contrôle, amener le brûleur à la fois en position haute flamme et réduite et vérifier si la flamme est allumée ou éteinte.
7. La position de la vis de réglage peut varier en fonction du type de robinet de gaz utilisé dans votre appareil.



1 Vis de réglage du débit

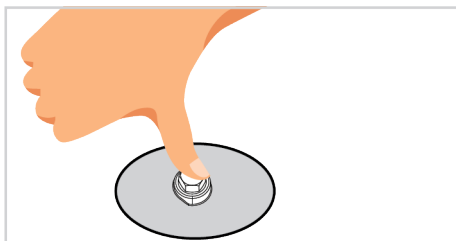


1 Vis de réglage du débit

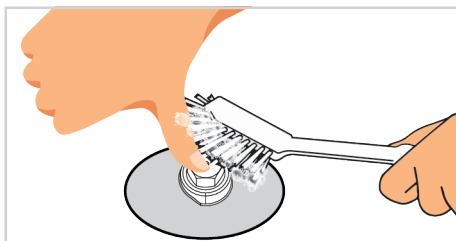
Contrôle de fuite au niveau des injecteurs

Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Après la conversion correcte des injecteurs, pour chaque injecteur doit être vérifié la fuite de gaz.

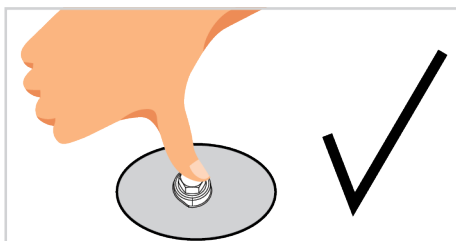
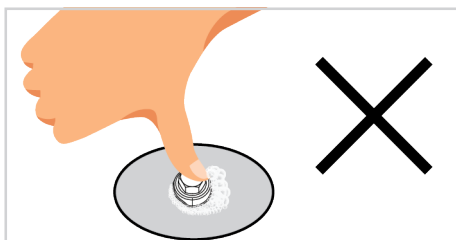
1. Assurez-vous que l'alimentation en gaz du produit est activée, tout en maintenant tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque orifice d'injecteur est obstrué par un doigt appliquant une force raisonnable pour arrêter la fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est tourné sur on et maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.



3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au raccord de l'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au raccord de l'injecteur, l'eau savonneuse commence à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur avec une force raisonnable et répétez l'étape 3 une fois de plus.



4. Si la mousse persiste, coupez immédiatement l'application du gaz sur le produit et appelez un agent de service agréé ou un technicien agréé. N'utilisez pas le produit tant que le service agréé n'est pas intervenu dans le produit.



5 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

5.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents

abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

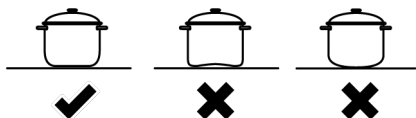
REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

6 Utilisation de la table de cuisson

6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Avertissements généraux

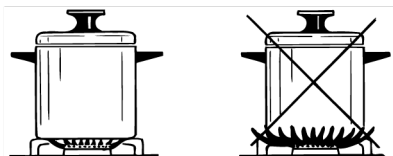
- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurés. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.
- Placez les casseroles et les poêles de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs pour éviter qu'elles ne surchauffent.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.



- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.

- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/ foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

- La taille des casseroles/poêles doit correspondre à la taille de la flamme. Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas la base des casseroles/poêles et placez les casseroles/poêles sur le support de casserole en les centrant. N'utilisez pas de grandes casseroles/pots pour couvrir plus d'un brûleur.



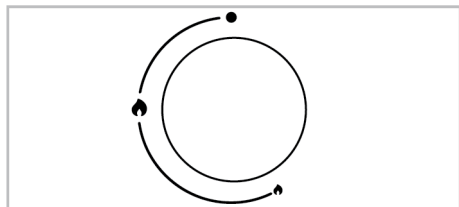
Tailles de casseroles/poêles recommandées

| Type de brûleur de la plaque de cuisson | Diamètre de la casserole - cm |
|---|-------------------------------|
| Brûleur auxiliaire | 12 – 18 |
| Brûleur normal | 14 – 20 |
| Brûleur rapide | 18 - 22 |
| Brûleur wok | 22 - 30 |

N'utilisez pas de casseroles/poêles qui dépassent les dimensions indiquées ci-dessus. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons à proximité. De plus, si la surface de cuisson de votre produit est en verre, une surchauffe se produira sur cette surface et le produit sera endommagé. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson

Bouton de commande de brûleur à gaz



- Position Arrêt
- 🔥 Petite flamme: Puissance de gaz la plus faible
- 🔥 Grande flamme: Puissance de gaz la plus élevée

Vous pouvez mettre votre table de cuisson en marche à l'aide des boutons de commande de la table de cuisson. Chaque bouton sert à utiliser le brûleur correspondant.

Vous pouvez déterminer quel brûleur il contrôle à partir des symboles présents sur le panneau de commande.

Lorsqu'il est éteint (position haute), le brûleur n'est pas alimenté en gaz. Après l'avoir allumé, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton. Réglez la puissance de cuisson souhaitée en alignant le bouton sur le symbole correspondant.

Allumage des brûleurs à gaz

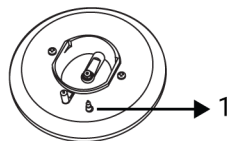
- ✓ Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide des boutons de commande.
1. Appuyer sur le bouton du brûleur.
 2. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la grande flamme.
 3. Le gaz s'enflamme avec l'étincelle qui en résulte.
 4. Après l'allumage initial, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes.
 5. Si le gaz ne s'enflamme pas après la pression et le relâchement du bouton, répétez le même processus en appuyant sur le bouton pendant 15 secondes.

i Relâchez le bouton si le brûleur n'est pas allumé au bout de 15 secondes. Attendez au moins 1 minute avant de réessayer. Il y a risque d'accumulation de gaz et d'explosion !

6. Réglez le niveau de puissance de votre choix.

Extinction des brûleurs à gaz

Réglez le bouton du brûleur en position Arrêt (haut).



1 Sécurité de coupure du gaz

Pour activer le mécanisme de sécurité de coupure du gaz, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus après avoir allumé la table de cuisson.



Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur en position Arrêt. N'essayez pas d'allumer le brûleur à nouveau pendant au moins une minute.

Mécanisme de sécurité pour la coupure du gaz

Par mesure de précaution contre les explosions dues aux débordements des brûleurs supérieurs, un mécanisme de sécurité se met en marche et coupe le gaz immédiatement.



Relâchez le bouton si le brûleur n'est pas allumé au bout de 15 secondes. Attendez au moins 1 minute avant de réessayer. Il y a un risque d'accumulation de gaz et d'explosion !

7 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-

flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».

8 Entretien et nettoyage

8.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement.

rieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.
- Les récipients de type wok utilisés à haute température peuvent changer de couleur. C'est normal.

- Le déplacement de certains ustensiles de cuisine peut provoquer des marques métalliques sur les supports de casserole. Ne faites pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface.
- Comme les couvercles de brûleurs sont en contact direct avec le feu et exposés à des températures élevées, le changement et la perte de couleur dans le temps sont normaux. Cela ne pose pas de problème lors de l'utilisation de la table de cuisson.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibrilles spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibrilles.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en

microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.

- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la

surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

Nettoyage des brûleurs à gaz

1. Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes de brûleurs de la table de cuisson.
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson selon les recommandations figurant dans les informations générales de nettoyage en fonction du type de surface (émailée, en verre, en inox, etc.).
3. Nettoyez la chambre de combustion avec un torchon imbibé de détergent ou avec une brosse douce et non abrasive. Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.
4. Nettoyez les bougies d'allumage et les éléments thermiques (dans les modèles avec allumage et élément thermique) avec un torchon bien essoré. Séchez-les ensuite à l'aide d'un torchon propre. Veillez à ce que la bougie d'allumage et l'élément thermique soient complètement secs.
5. Après chaque opération, nettoyez les couvercles et les têtes de brûleurs avec de l'eau et du détergent, et séchez-les ensuite.
6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grills, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine utilisés sur les surfaces émaillées, et recommandés par le

service autorisé, en particulier pour le cas des taches tenaces sur les couvercles de brûleurs émaillés.

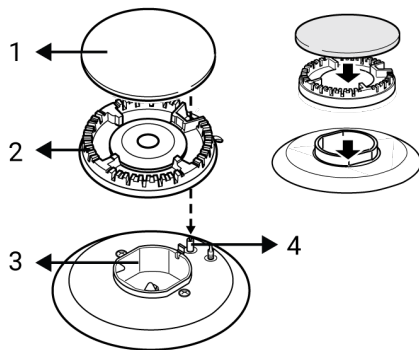
8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de nettoyage pour l'intérieur des fours ou des détartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.
9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.
10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.
11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs. Dans les modèles à broches, placez les broches de la plaque du brûleur dans les fentes des broches des porte-casseroles.

Assemblage des pièces des brûleurs

1. Placez les pièces comme indiqué sur la figure après le nettoyage des brûleurs.
2. Placez la tête du brûleur en veillant à ce qu'elle passe par la bougie d'allumage du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur à droite et à gauche pour vous assurer qu'elle est bien placée dans la chambre de combustion.
3. Placez le couvercle de brûleur sur la tête de brûleur.

9 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou



- 1 Couvercle de brûleur
- 2 Tête de brûleur
- 3 Chambre de combustion
- 4 Bougie d'allumage (dans les modèles avec allumage)

8.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Il n'y a pas de courant. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.

Il n'y a pas de gaz.

- La vanne de gaz principale est fermée. >>> Ouvrez le robinet de gaz.
- Le tuyau de gaz est plié. >>> Installez correctement le tuyau de gaz.

Les brûleurs ne brûlent pas correctement ou pas du tout.

- Les brûleurs sont sales. >>> Nettoyer les pièces du brûleur.
- Les brûleurs sont mouillés. >>> Séchez les pièces du brûleur.
- Le chapeau du brûleur n'est pas monté en toute sécurité. >>> Placez correctement le chapeau du brûleur.
- Le robinet de gaz est fermé. >>> Ouvrez le robinet de gaz.
- La bouteille de gaz est vide (lors de l'utilisation de GPL). >>> Remplacez la bouteille de gaz.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

