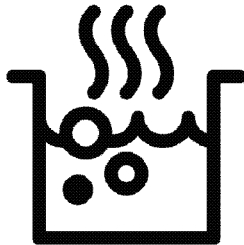




Built-in Hob
User Manual
Einbau-Kochfeld
Gebrauchsanleitung



HILW 64120 S

EN / DE

185.9273.01/R.AE/10.10.2023/2-1

7750188602



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment **4**

| | |
|------------------------------------|---|
| General safety | 4 |
| Safety when working with gas | 4 |
| Electrical safety | 6 |
| Product safety | 7 |
| Intended use | 8 |
| Safety for children | 8 |
| Disposing of the old product | 8 |
| Package information | 9 |

2 General information **10**

| | |
|--------------------------------|----|
| Overview | 10 |
| Package contents | 10 |
| Technical specifications | 11 |
| Injector table | 11 |

3 Installation **13**

| | |
|-----------------------------------|----|
| Before installation | 13 |
| Installation and connection | 15 |

| | |
|-----------------------------|----|
| Gas conversion | 22 |
| Future Transportation | 24 |

4 Preparation **25**

| | |
|---------------------------------------|----|
| Tips for saving energy | 25 |
| Initial use | 25 |
| First cleaning of the appliance | 25 |

5 How to use the hob **26**

| | |
|---|----|
| General information about cooking | 26 |
| Using the hobs | 26 |

6 Maintenance and care **28**

| | |
|----------------------------------|----|
| General information | 28 |
| Cleaning the hob | 28 |
| Cleaning the control panel | 29 |

7 Troubleshooting **30**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be

carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.

- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation, page 13*
- **CAUTION:** The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- 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.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- This product should be used in a room which incorporates a properly adjusted and functioning Carbon Monoxide sensor. Make sure the Carbon Monoxide sensor works properly and is maintained frequently. Carbon Monoxide sensor should be installed maximum 2 meters away from the product.
- Good combustion is required in gas appliances. 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.
- Request information about gas emergency telephone

numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.

- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances 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 property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an

Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!

- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". 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 problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified

persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by

the use of alcohol and/or drugs.

- 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.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the

appliance to avoid the possibility of electric shock.

- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage

caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

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. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the

collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

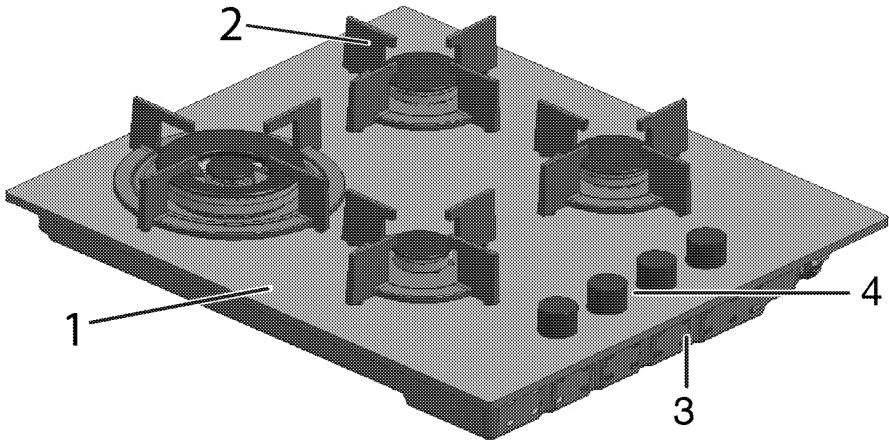
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

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 materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

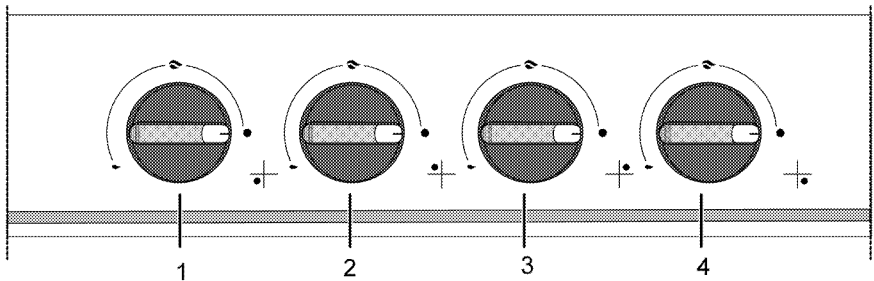
2 General information

Overview



- 1 Tempered glass
- 2 Pan support

- 3 Base cover
- 4 Control panel



- 1 Auxiliary burner Front right
- 2 Wok burner Front left
- 3 Normal burner Rear left
- 4 Normal burner Rear right

- 1. User manual
- 2. Wok pan adaptor



Used for hosting a wok pan with a round bottom.

Package contents

- i** Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

Technical specifications

| | |
|---|---|
| Voltage / frequency | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Cable type / section | min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm ² |
| Category of gas product | Cat II 2E+3+ / Cat I 2E+ |
| Installed gas type / pressure of the product | G 20/20 mbar |
| Total gas consumption | 7.8 kW (567 g/h) |
| Converting the gas type / pressure ^s optional | G 30/28-30 mbar G 31/37mbar - G 25/25 mbar |
| External dimensions (height / width / depth) | 46 mm/585 mm/524 mm |
| Installation dimensions (width / depth) | 560 mm/480-490 mm |
| Burners | |
| Front right | Auxiliary burner |
| Power | 1.0 kW (73 g/h) |
| Front left | Wok burner |
| Power | 3.3 kW (240 g/h) |
| Rear left | Normal burner |
| Power | 1.75 kW (127 g/h) |
| Rear right | Normal burner |
| Power | 1.75 kW (127 g/h) |

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

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

i 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.

Injector table

| Position hob zone | 1.0 kW (73 g/h) Front right | 3.3 kW (240 g/h) Front left | 1.75 kW (127 g/h) Rear left | 1.75 kW (127 g/h) Rear right |
|-------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Gas type / Gas pressure | | | | |
| G 20/20 mbar | 72 | 132 | 97 | 97 |
| G 30/28-30 mbar | 50 | 92 | 66 | 66 |
| G 25/25 mbar | 72 | 132 | 97 | 97 |
| G 31/ 37 mbar | 50 | 92 | 66 | 66 |

You can obtain the injectors which were not provided with your product, from the authorised service provider.

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 | 2E(43.46 - 45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P | G25.3,25 mbar | G20,20 mbar | G30,30 mbar | |
| | Cat II | 2L3B/P | G25,25 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 | | |
| 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 | | | |

3 Installation

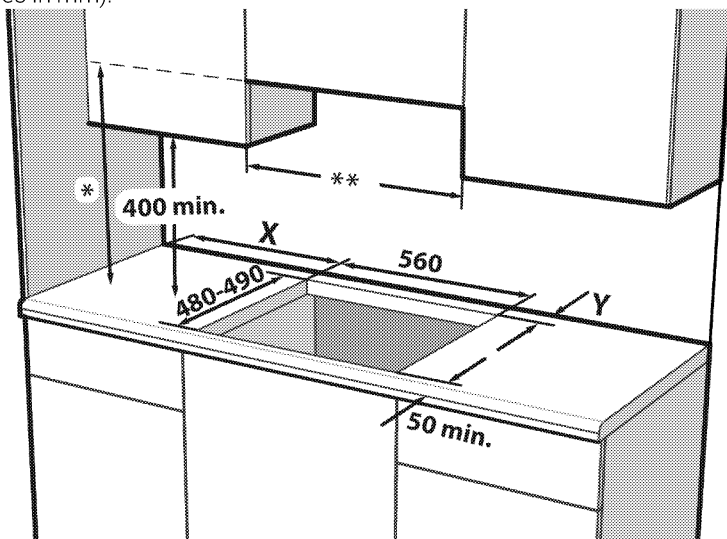
i Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

! The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before 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).



* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

- 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.
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- 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.

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 | 50 |
| Side knob control | Glass | 590 / 600 / 601 / 641 / 646 | 100 | 60 |
| 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) |
|----------------------------|---|
| 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 outer environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed nonadjustable 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

| Total gas consumption (kW) | min. Ventilation opening (cm ²) |
|----------------------------|---|
| 0-2 | 100 |
| 2-3 | 120 |
| 3-4 | 175 |
| 4-6 | 300 |

must ensure that items such as carpets and other floorcoverings 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 20m³.


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


Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

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 must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.


 The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!


- Connection must comply with national regulations.
- 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.

 Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

 Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

 While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations 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 connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

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 unauthorised/non-licensed persons.
- Refer to the detailed gas connection and gas conversion information in the user manual supplied with your product.
- Refer to the detailed gas connection and gas conversion information in the user manual supplied with your product.



Risks of fire:



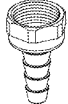


If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. **Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.**

- 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.
- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.

- The gas hose should not be crushed, folded, pinched, touched by sharp corners or come into contact with hot parts of the product and cookware on the product. There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!
- The gas hose should not come into contact with parts that can reach a temperature of 70 C above room temperature.
- 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 for natural gas (G20,G25) EN 10226 R1/2" |
|  | Connection piece for liquid gas (G30,G31) |
|  | Gas outlet connection piece |
|  | Blind plug |

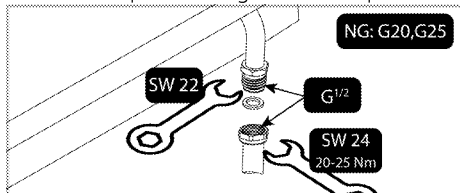
Making the gas connection - NG

- 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.
- The connection can be made in two different ways:
 - EN ISO 228 G1/2" type connection
 - EN 10226 R1/2" type connection

EN ISO 228 G1/2" type connection

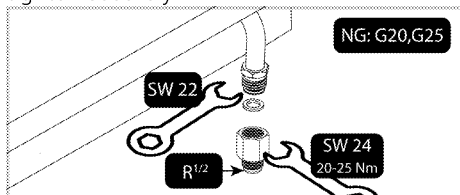
1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



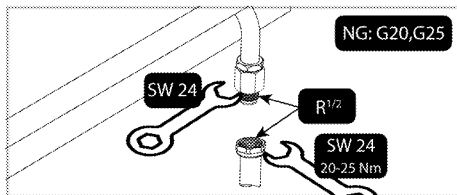
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

EN 10226 R1/2" type connection

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



3. Wrap a sealing compound around the threaded part of the interconnector. 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.



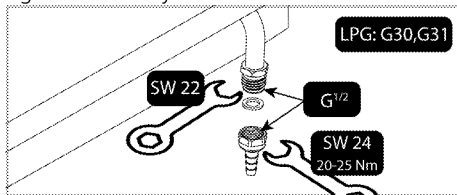
4. You must check for leakage of the connection part after connection.

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.

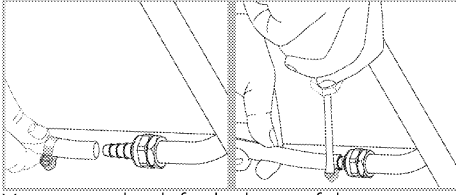
Connection with gas hose

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.

For Belgium connecting to the gas supply

Gas connection

Particular precautions

The walls next to the stove should be either made of heat-resistant material or covered with such material.

Ventilating the cooking area

Gas combustion uses the oxygen in the air. Given this, the air must be continuously renewed and the products of combustion evacuated. The rate of air renewal should be at least 2 cubic metres per hour per kilowatt.

Belgium

Scope of application

In line with the requirements of the NBN D 51-003 Standard "Indoor installation natural gas", the elastomer (rubber) pipes with mechanical end-pieces are exclusively meant for connecting mobile cookers for domestic use supplied by natural gas at a maximum pressure of 200 mbar. Use only flexibel connectors made of approved elastomer material, these can be recognized by the mark "AGB/BGV".

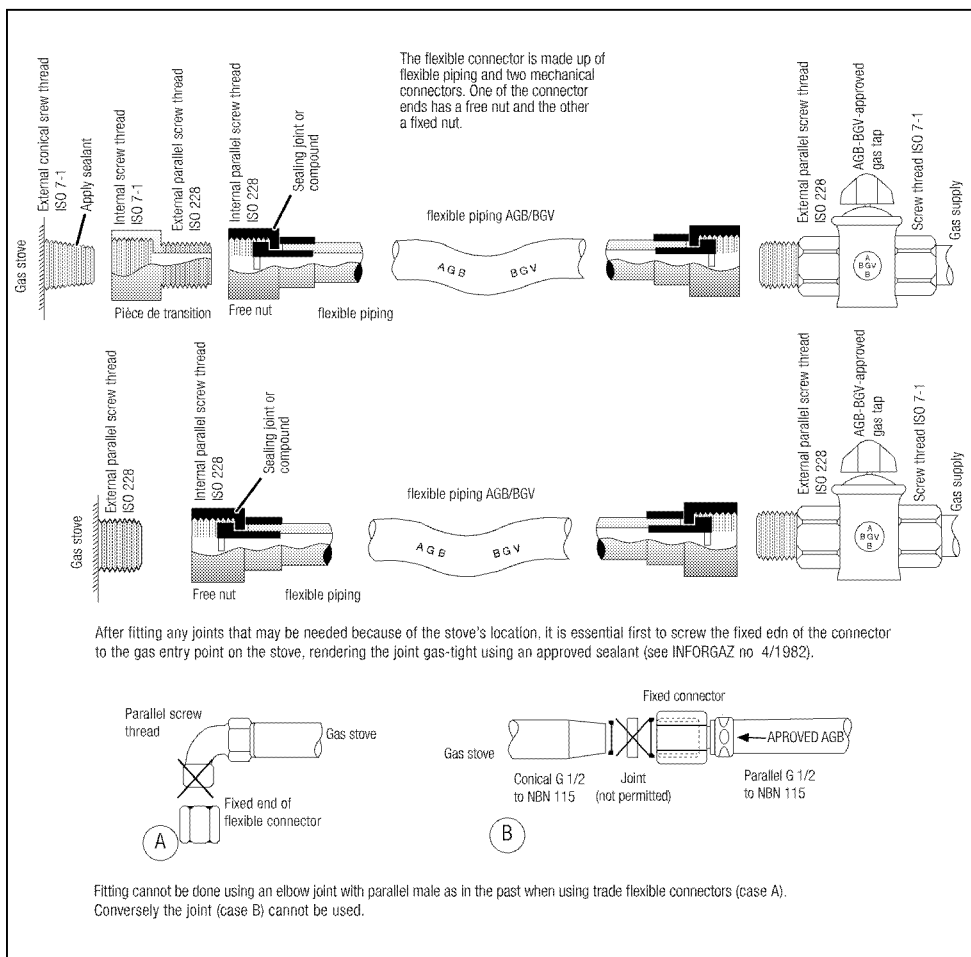
Two generations of elastomer flexible connectors

The older generation of elastomer flexible connectors is equipped with a separate swivel nut with integrated sealing joint and a fixed swivel nut. The new generation of elastomer flexible connectors is on both sides equipped with a separate swivel nut with integrated sealing joint. When replacing or moving the cooker, the standard requires that the flexible connector is replaced by a new flexible connector of the new generation.

Connection

Older cookers are equipped with a ISO-7/1 thread. This thread is slightly conical. When fitting the connectors, use the following steps:

- a) Apply sealant to the thread of the appliance: Teflon tape or (Colmat) thread sealant + acrylic wool
- b) Tighten the adapter to the gas appliance using the spanner
- c) Check if the rubber sealing washer is properly seated in the union of the elastomer flexible connector
- d) Hand tighten the elastomer flexible connector (new generation) on both sides
- e) Finish tightening by giving each end a half-turn with the spanner
- f) Open the gas tap and use soapy water and a brush to check all unions and to verify that there is no leak (shown by soap bubbles). New appliances are equipped with ISO228-1 parallel thread connectors (obligatory as from 1 January 2005). Follow step c, d, e and f as described above.



Mounting In function of the type of screw thread for the connection to the appliance

(ISO 7/1 or NBN EN ISO 228-1), the flexible piping should be connected as shown in Fig.

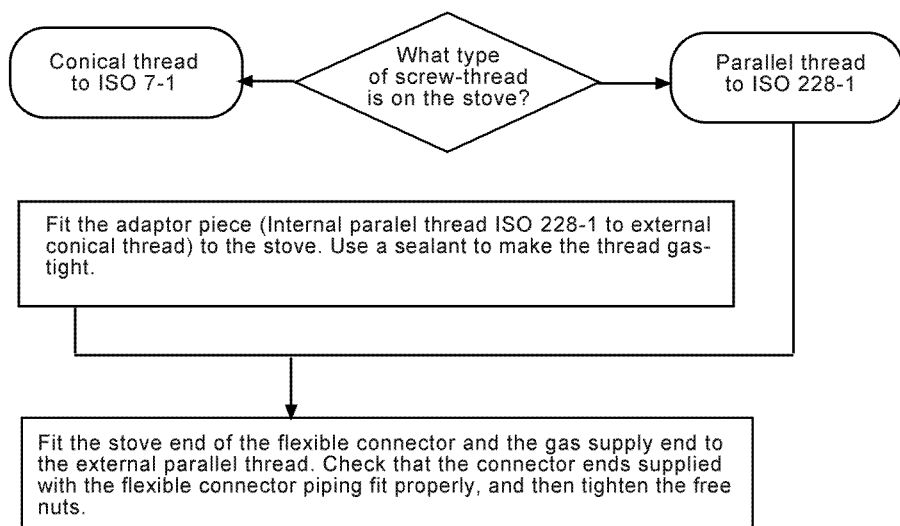


Figure 2 - Mounting diagram

Butane/Propane connection: I3, butane (28-30 mbar), propane (37 mbar) should be done by a qualified technician. Connection is made by installing the nut and the butane adapter to the free swivel nut.

Precautions to be taken

The flexible piping should be fitted so that it does not come under any mechanical strain such as being twisted, compressed or pulled. It should have a radius of curvature equal to at least ten times its external diameter. The piping may not contact any hot surfaces. It should be shaded from the sun and UV rays and cannot be used in a too warm ambience.

Periodic checks and replacement

Checking for any visible deterioration of the flexible piping should be done at least once a year. The piping should be renewed no later than the replacement date indicated.

Leakage check at the connection point

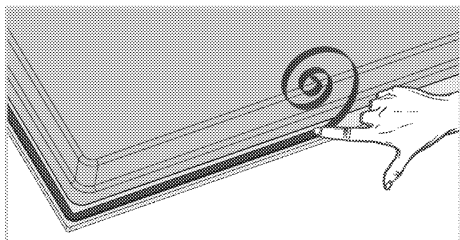
- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.

- 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.

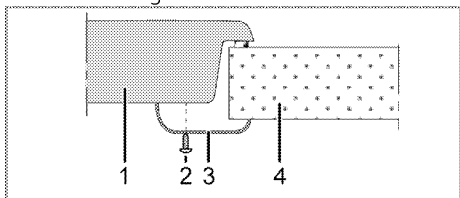
i Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

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.



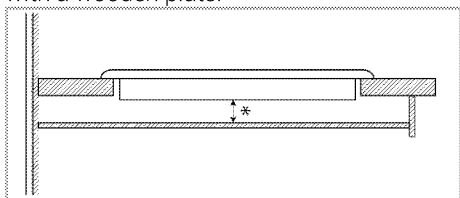
4. Place the hob on the counter and align it.
5. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



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

i 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.

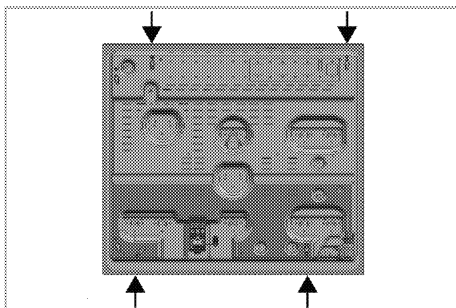
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

i 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.

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

! 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 advice may lead to life and property safety

Final check

1. Open gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.
3. 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.

Gas conversion



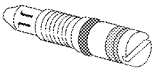

General warnings

- 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.

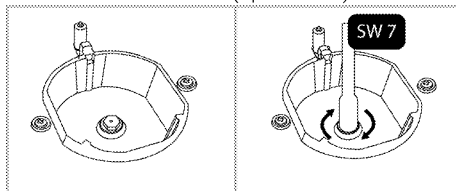
Depending on the model, these parts may not be given with the product.

| | |
|---|-----------------|
|  | Bypass nozzle |
|  | Burner injector |

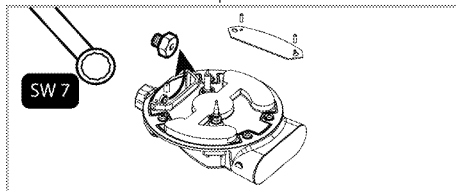
Exchange of injector for the burners

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 ((Varies depending on the product model.))

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 *Injector table, page 11* can be referred to.

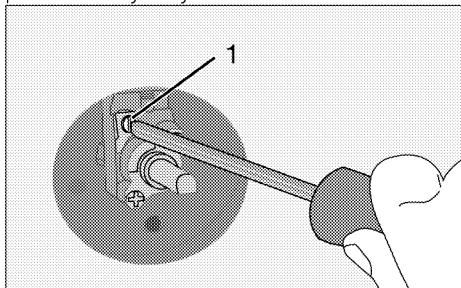
8. You must check for leakage injectors after connection.

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.

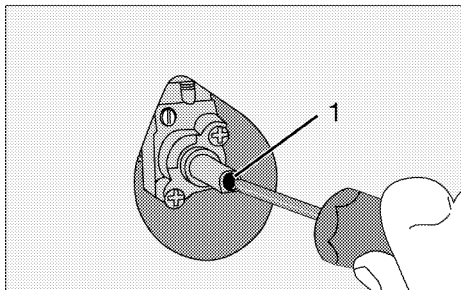
Reduced gas flow rate setting for hob taps

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. 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.
4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off. 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

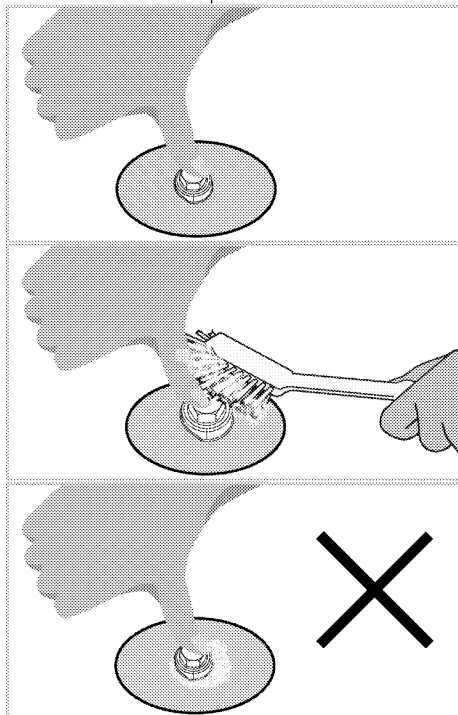
i If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

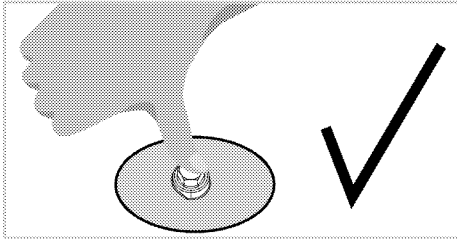
Leakage check at the injectors

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.





Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not

have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.

- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

5 How to use the hob

General information about cooking



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.

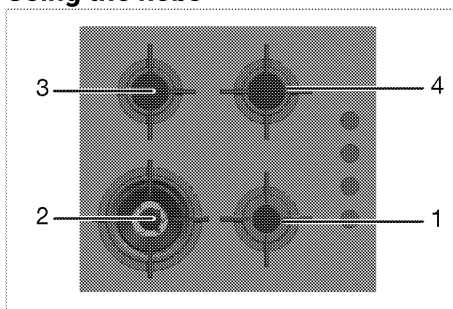
Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Do not use large pans/pots to cover more than one burner.


Using the hobs




- 1 Auxiliary burner 12-18 cm
- 2 Wok burner 22-30 cm
- 3 Normal burner 14-20 cm
- 4 Normal burner 14-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



Do not use cooking pans beyond the dimension limits given above. Using larger pans causes risk of carbon monoxide poisoning, overheating of adjacent surfaces and control knobs. Using smaller pans causes your risk of being burned by the flame.

 Do not use cooking pans/pots beyond the dimension limits given above. Otherwise, the glass cooking surface will overheat and the product will be damaged.

 Parts or components of your product may be damaged due to high heat during cooking with similar accessories used for making embers and not recommended in the manual. Damage caused by such use is the responsibility of the user.


Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

Igniting the gas burners

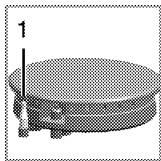
1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
- » Gas is ignited with the spark created.
3. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

 In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.


Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.

 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!

Wok burner



Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy.

You can use wok burner for regular saucepans as well.

If you want to use regular saucepan on wok burner, you must take out the wok fry-pan carrier from the hob.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

! Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!

! Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

i The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

i Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Cleaning the burner

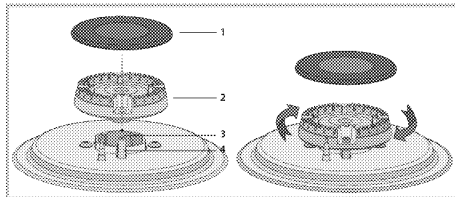
1. Remove the saucepan carriers from the hob.
2. Remove all removable parts of the burner and clean only by hand with sponge, some detergent and hot water.
3. Clean the non-removable parts of the burner with a wet cloth.
4. Clean the plug and thermal element (in models with ignition and thermal element) with a slightly moist cloth. Afterwards, dry with a clean cloth. Make sure that flame holes and plug are totally dry.

Otherwise, no spark occurs at the end of ignition.

5. When placing the pan supports, pay attention to place the pan supports so that the burners are centered.

Assembling the burner parts

After cleaning the burner, place the parts as shown below.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in products with igniter)

1. 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.
2. Place the burner cap on the burner head.

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass

ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitroceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

i Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

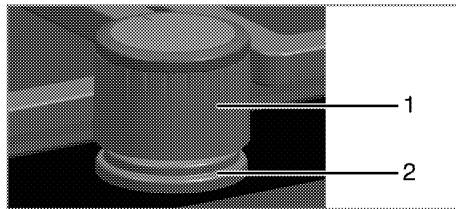
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

i If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!



- 1 Knob
- 2 Sealing element

i Do not remove the sealing elements under the knobs for cleaning.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

Burners are not burning properly or at all.

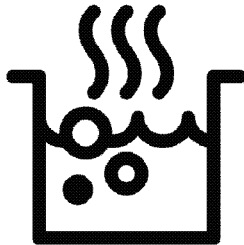
- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Einbau-Kochfeld
Gebrauchsanleitung



DE

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

| | |
|---------------------------------------|----|
| Allgemeine Sicherheit..... | 4 |
| Sicherheit beim Umgang mit Gas..... | 5 |
| Elektrische Sicherheit..... | 6 |
| Produktsicherheit..... | 7 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung..... | 9 |
| Sicherheit von Kindern..... | 9 |
| Informationen zur Entsorgung..... | 9 |
| Verpackungsmaterialien entsorgen..... | 10 |

2 Allgemeine Informationen **11**

| | |
|-----------------------|----|
| Geräteübersicht..... | 11 |
| Lieferumfang..... | 11 |
| Technische Daten..... | 12 |
| Injektortabelle..... | 12 |

3 Installation **14**

| | |
|-------------------------------|----|
| Vor der Installation..... | 14 |
| Einbauen und Anschließen..... | 16 |

| | |
|--------------------|----|
| Gasumstellung..... | 24 |
| Transport..... | 26 |

4 Vorbereitungen **27**

| | |
|--------------------------------|----|
| Tipps zum Energiesparen..... | 27 |
| Erste Inbetriebnahme..... | 27 |
| Erstreinigung des Gerätes..... | 27 |

5 Bedienung Kochfeld **28**

| | |
|-------------------------------------|----|
| Allgemeine Hinweise zum Kochen..... | 28 |
| Kochfeld verwenden..... | 28 |

6 Reinigung und Wartung **31**

| | |
|--------------------------|----|
| Allgemeine Hinweise..... | 31 |
| Kochfeld reinigen..... | 31 |
| Bedienfeld reinigen..... | 32 |

7 Problemlösungen **33**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten

dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Sicherheit beim Umgang mit Gas

- Arbeiten an Gasgeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass Gasart und Gasdruck mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.
- Dieses Gerät wird nicht an Ableitvorrichtungen für Verbrennungsgase angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit gültigen Installationsvorschriften

installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die zutreffenden Richtlinien zur Belüftung zu legen; siehe *Vor der Installation, Seite 14*

- **VORSICHT:** Die Nutzung eines Gaskochgerätes erzeugt Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie eine gute Durchlüftung der Küche sicher; vor allem wenn das Gerät in Betrieb ist: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie ein mechanisches Entlüftungsgerät (mechanische Abzugshaube). Bei längerem und intensivem Einsatz des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein; beispielsweise die Erhöhung der Intensität des mechanischen Entlüftungssystems (sofern vorhanden).
- Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf einwandfreie Funktion überprüft werden. Regulator, Schlauch und -klemme müssen regelmäßig überprüft und in vom

Hersteller vorgegebenen Intervallen oder bei Bedarf ausgetauscht werden.

- Reinigen Sie regelmäßig die Gasbrennstellen. Die Flammen sollen ruhig und blau brennen.
- Dieses Produkt sollte in einem Raum mit einem angemessen angepassten und funktionierenden Kohlenmonoxidsensor verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass der Kohlenmonoxidsensor richtig funktioniert und regelmäßig gewartet wird. Der Kohlenmonoxidsensor sollte maximal 2 m vom Produkt installiert sein.
- In Gasgeräten muss eine gute Verbrennung stattfinden. Bei unvollständiger Verbrennung kann es zur Bildung von Kohlenmonoxid (CO) kommen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, welches schon in geringen Mengen tödlich wirkt.
- Informieren Sie sich bei Ihrem Gasversorgungsunternehmen über Gas-Notrufnummern und Sicherheitsmaßnahmen bei Gasgeruch.

- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder Datenschild) angegeben.

Verhaltensregeln bei Gasgeruch

- Keine offenen Flammen nutzen, nicht rauchen. Keinerlei elektrische Schalter (Beleuchtung, Türklingel etc.) nutzen. Keine Telefone/Mobiltelefone nutzen. Explosions- und Vergiftungsgefahr!
- Türen und Fenster öffnen.
- Alle Ventile an Gasgeräten und Gaszählern schließen.
- Alle Schläuche und Verbindungen auf Dichtigkeit überprüfen. Falls Sie immer noch Gasgeruch wahrnehmen, die Wohnung verlassen.
- Nachbarn warnen.
- Feuerwehr rufen. Benutzen Sie ein Telefon außerhalb des Hauses.
- Nähern Sie sich erst dann wieder, wenn Ihnen mitgeteilt wurde, dass keine Gefahr besteht.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten

Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!

- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von

Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des

Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.

- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein

Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung

richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.

- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.
- Sicherstellen, dass der Gasanschluss richtig installiert ist und kein Gas austritt.

Bestimmungsgemäße

Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische- und/oder Gasprodukte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Informationen zur Entsorgung

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und

elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

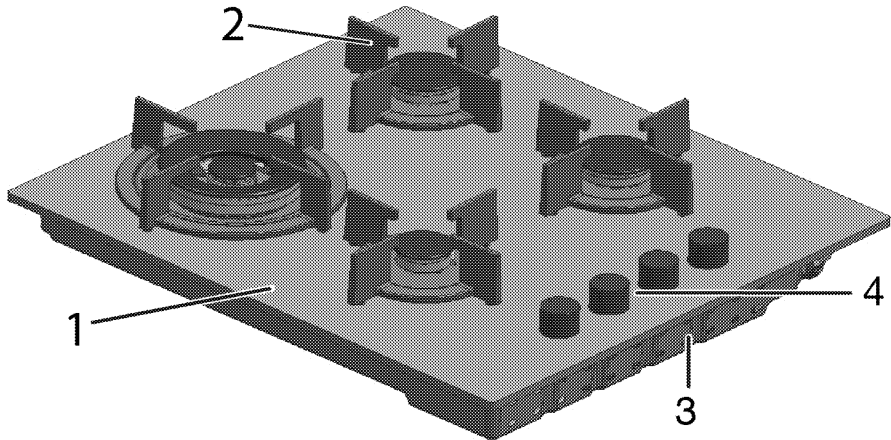
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

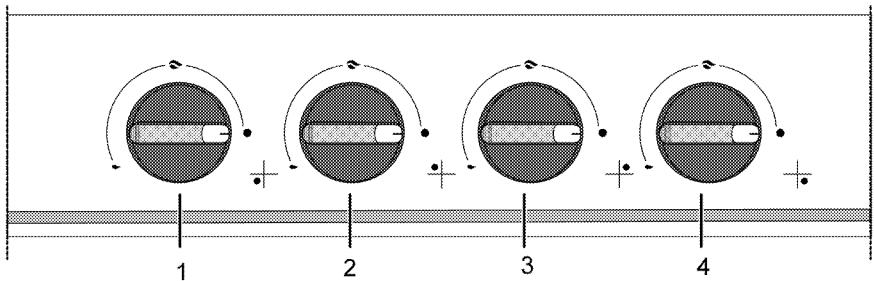
2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- 1 Getempertes Glas
- 2 Geschirrauflage

- 3 Basisabdeckung
- 4 Bedienfeld



- 1 Nebenbrenner Vorne rechts
- 2 Wok-Brenner Vorne links
- 3 Normalbrenner Hinten links
- 4 Normalbrenner Hinten rechts

- 1. Bedienungsanleitung
- 2. Wok-Adapter



Geeignet zur Aufnahme einer Wok-Pfanne mit rundem Boden.

Lieferumfang



Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

Technische Daten

| | |
|---|---|
| Spannung/Frequenz | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Kabeltyp/Kabelquerschnitt | MinimumH05V2V2-F 3 x 0,75 mm ² |
| Gasproduktkategorie | Cat II 2E+3+ / Cat I 2E+ |
| Installierte Gasart / Druck des Produkts | G 20/20 mbar |
| Gasverbrauch gesamt | 7.8 kW (567 g/h) |
| Umstellung auf Gastyp/Gasdruck [§] alternativ | G 30/28-30 mbar G 31/37mbar - G 25/25 mbar |
| Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) | 46 mm/585 mm/524 mm |
| Einbaumaße (Breite/Tiefe) | 560 mm/480-490 mm |

Kochzonen

| | |
|---------------|----------------------|
| Vorne rechts | Nebenbrenner |
| Leistung | 1.0 kW (73 g/h) |
| Vorne links | Wok-Brenner |
| Leistung | 3.3 kW (240 g/h) |
| Hinten links | Normalbrenner |
| Leistung | 1.75 kW (127 g/h) |
| Hinten rechts | Normalbrenner |
| Leistung | 1.75 kW (127 g/h) |

i Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

i Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

i Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

Injektortabelle

| Position, Kochfeldzone Gastyp/Gasdruck | 1.0 kW (73 g/h) | 3.3 kW (240 g/h) | 1.75 kW (127 g/h) | 1.75 kW (127 g/h) |
|--|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|
| | Vorne rechts | Vorne links | Hinten links | Hinten rechts |
| G 20/20 mbar | 72 | 132 | 97 | 97 |
| G 30/28-30 mbar | 50 | 92 | 66 | 66 |
| G 25/25 mbar | 72 | 132 | 97 | 97 |
| G 31/ 37 mbar | 50 | 92 | 66 | 66 |

Sie können die Injektoren, die nicht mit Ihrem Produkt geliefert wurden, beim autorisierten Dienstleister erhalten.

Land Gaskategorien/Arten/Druck

In der folgenden Tabelle finden Sie die Gasart, den Druck und die Gaskategorie, die für das Land verwendet werden können, in dem das Produkt installiert wird.

| LÄNDERCODES | KATEGORIE | | GASART UND DRUCK | | | |
|-------------|-----------|--|------------------|----------------|----------------|-------------|
| 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 | 2E(43.46 - 45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P | G25.3,25 mbar | G20,20 mbar | G30,30 mbar | |
| | Cat II | 2L3B/P | G25,25 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 | | |
| 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 | | | |

3 Installation

i Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Gasanschlüsse sind Sache des Kunden.

! Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.

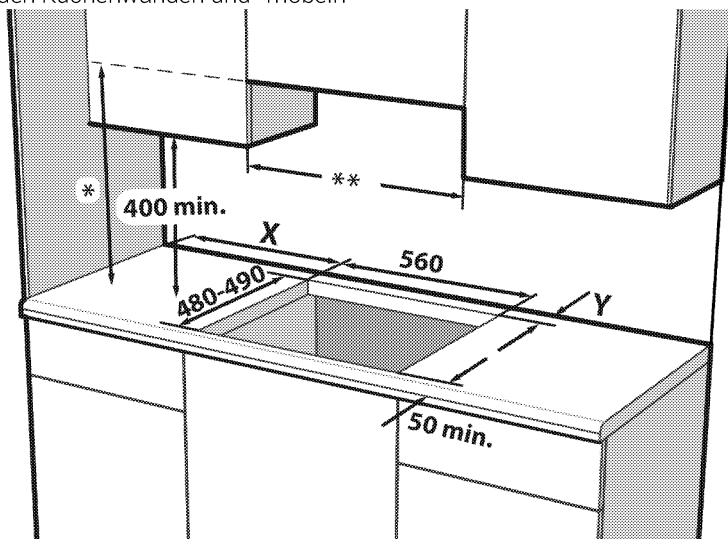
! Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln

muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.
- Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse 3 gemäß der Norm EN 30-1-1.



* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min. 650 mm betragen.

** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

X - Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt und der Seitenwand.

Y - Mindestabstand zwischen der Hinterkante des Ausschnitts und der

Rückwand.

| Steuerungstyp des Kochfelds | Brennerplattentyp | Kochfeldbreite (mm) # | X (mm) | Y (mm) |
|-----------------------------|-------------------|-----------------------|--------|--------|
| Seitenknopfsteuerung | Metall | 600 / 610 | 100 | 50 |
| Seitenknopfsteuerung | Glas | 600 / 650 | 100 | 60 |
| Vorderknopfsteuerung | Metall /Glas | 600 | 170 | 50 *** |
| Vorderknopfsteuerung | Metall /Glas | 750 | 170 | 70 |

*** Bei Modellen mit 9-Stufen-Gashähnen beträgt diese Größe 60 mm

Beziehen Sie sich auf die Breite in der technischen Tabelle des Benutzerhandbuchs.

Raumbelüftung

In sämtlichen Räumen muss ein Fenster zum Öffnen oder eine gleichwertige Belüftungsöffnung vorhanden sein. Bei bestimmten Räumen ist zusätzlich eine permanente Belüftung erforderlich. Die zur Verbrennung benötigte Luft wird der Raumluft entnommen, Abgase werden direkt in den Raum abgegeben. Eine gute Belüftung ist zum sicheren Betrieb Ihres Gerätes unerlässlich.

Räume mit Türen und/oder Fenstern, die direkt ins Freie führen

Die Öffnung von ins Freie führenden Türen und/oder Fenstern muss den Angaben in nachstehender Tabelle entsprechen. Diese basieren auf der Gasgesamtleistung des Gerätes (den Gasgesamtverbrauch des Gerätes finden Sie in der Tabelle der technischen Daten in dieser Bedienungsanleitung). Falls die gesamte Öffnung der Türen und/oder Fenster nicht dem Gasgesamtverbrauch des Gerätes gemäß nachstehender Tabelle entspricht, muss unbedingt eine zusätzliche Öffnung zur permanenten Belüftung des Raumes geschaffen werden, damit die minimalen Belüftungsvorgaben zum Gasgesamtverbrauch des Gerätes erreicht werden. Die permanente Belüftungsöffnung kann auch mit Hohlblocksteinen, Abzugshaubenrohren etc. realisiert werden.

| Gasgesamtverbrauch (kW) | Minimale Belüftungsöffnung (cm ²) |
|-------------------------|---|
| 0 2 | 100 |
| 2 3 | 120 |
| 3 4 | 175 |

| Gasgesamtverbrauch (kW) | Minimale Belüftungsöffnung (cm ²) |
|-------------------------|---|
| 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 |

Räume mit öffnungsfähigen Türen und/oder Fenstern, die direkt ins Freie führen

Falls der Raum, in dem das Gerät installiert wird, über keine direkt ins Freie führenden Fenster/Türen verfügt, müssen zwingend andere Maßnahmen zum Schaffen einer permanenten, nicht verstellbaren und nicht verschließbaren Belüftungsöffnung geschaffen werden, welche den Vorgaben zur minimalen Belüftungsöffnung entsprechend dem Gasgesamtverbrauch des Gerätes gemäß obiger Tabelle entspricht. Zusätzlich sollten entsprechende Gebäudevorgaben berücksichtigt werden. Wenn Zimmer oder andere Innenräume mit mehreren Gasgeräten ausgestattet werden, müssen zusätzlich zu den Vorgaben der obigen Tabelle weitere Belüftungsmöglichkeiten geschaffen werden. Die Größe der zusätzlichen Belüftungsfläche muss den Vorgaben für die weiteren Gasgeräte entsprechen. Zusätzlich muss an der Unterkante der zum Raum mit dem aufgestellten Gerät führenden Tür ein Spalt von mindestens 10 mm verbleiben. Sorgen Sie unbedingt dafür,

dass dieser Spalt beim Schließen der Tür nicht von Teppichen, anderen Bodenbelägen oder dergleichen blockiert wird.

Der Herd darf in Küchen, offenen Küchen, Esszimmern, Wohn- und Schlafzimmern und dergleichen aufgestellt werden, nicht jedoch in Räumen mit Bad oder Dusche. Der Herd darf nicht in Wohn- und Schlafzimmern mit weniger als 20 m³ Raumvolumen aufgestellt werden.³


Stellen Sie das Gerät nicht in Räumen unter der Erdoberfläche auf, wenn diese nicht an mindestens einer Seite eine Öffnung ins Freie aufweisen.


Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Elektrischer Anschluss


Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.


-  Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.


-  Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

-  Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

-  Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

-  Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckerbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Gasanschluss

-  **Allgemeine Warnungen**

- Es besteht Explosions-, Brand- und Vergiftungsgefahr, wenn die Installation,

die Reparatur oder der Anschluss von unbefugten/unlizenzierten/unqualifizierte n Personen oder Technikern vorgenommen wird.

- Vergewissern Sie sich vor der Aufstellung des Geräts, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und -druck) und die Gaseinstellung des Geräts mit diesen Bedingungen übereinstimmen. Die Gaseinstellbedingungen und -werte des Produkts befinden sich auf den Etiketten (oder dem Typenschild).
- Wenn Ihr Ländercode nicht auf dem Etikett steht, befolgen Sie die örtlichen technischen Anweisungen für Ihr Land für den Gasanschluss und die Umstellung.
- Das Produkt darf nur von einer autorisierten/lizenzierten/qualifizierten Person oder einem Techniker an das Gasversorgungssystem angeschlossen werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht autorisierte/ nicht lizenzierte/ nicht qualifizierte Personen oder Techniker entstehen.
- Bevor Sie mit den Arbeiten an der Gasinstallation beginnen, unterbrechen Sie die Gaszufuhr. Es besteht Explosionsgefahr!
- **Wenn Sie Ihr Produkt später mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie sich für die entsprechende Umstellung an eine autorisierte/lizenzierte/qualifizierte Person oder einen Techniker wenden.**
- Vergewissern Sie sich, dass der Gasanschluss nach jedem Gebrauch auf seine Dichtigkeit überprüft wird. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die aufgrund von Gaslecks entstehen, die durch einen Gasanschluss oder eine Umrüstung durch nicht autorisierte/nicht lizenzierte Personen verursacht werden.
- Beachten Sie die detaillierten Informationen zum Gasanschluss und zur Gasumstellung in der mit Ihrem Produkt gelieferten Bedienungsanleitung.
- Beachten Sie die detaillierten Informationen zum Gasanschluss und zur Gasumstellung in der mit Ihrem Produkt gelieferten Bedienungsanleitung.



Brandgefahr:

Wenn Sie den Anschluss nicht gemäß den nachstehenden Anweisungen vornehmen, besteht die Gefahr von Gasaustritt und Feuer. **Unser Unternehmen kann für daraus resultierende Schäden nicht haftbar gemacht werden.**

- Der Gasanschluss darf nur von einer autorisierten/zugelassenen/qualifizierten Person oder einem Techniker vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass der für den Gasanschluss zu verwendende Gasschlauch den örtlichen Gasnormen entspricht.
- Der flexible Gasschlauch muss so angeschlossen werden, dass er nicht mit den beweglichen Teilen und heißen Oberflächen (siehe Abbildungen unten) in der Umgebung in Berührung kommt und nicht eingeklemmt wird, wenn die beweglichen Teile bewegt werden. (z. B. Schubladen). Außerdem sollte es nicht in Räumen platziert werden, in denen es eingeklemmt werden könnte.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn der Gasanschluss abgeschlossen ist. Wenn es bewegt wird, besteht die Gefahr eines Gasaustritts.
- Der Gasschlauch sollte in weiten Bögen angeschlossen werden, um zu verhindern, dass er während des Anschlusses bricht oder knickt.
- Der Gasschlauch darf nicht gequetscht, geknickt, eingeklemmt, an scharfen Ecken berührt werden oder mit heißen Teilen des Geräts und dem Kochgeschirr auf dem Gerät in Berührung kommen. Es besteht Explosionsgefahr durch Beschädigung des Gasschlauches!
- Der Gasschlauch darf nicht mit Teilen in Berührung kommen, die eine Temperatur von 70 C über der Raumtemperatur erreichen können.
- Für den Gasanschluss und die Umstellung muss ein Schraubenschlüssel verwendet werden.

Teile für den Gasanschluss

Die Abbildungen der Teile und Werkzeuge, die möglicherweise für den Gasanschluss erforderlich sind, sind unten aufgeführt. Je

nach Modell sind diese Teile möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Die zu verwendenden Gasanschlussteile können je nach Gasart und Landesvorschriften variieren.

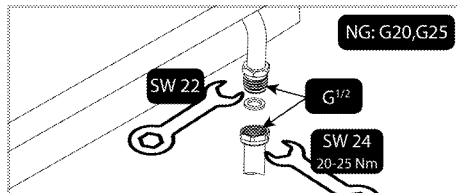
| | |
|---|---|
|  | Leckgedichtung |
| <td>Anschlussstück für Erdgas (G20, G25) EN 10226 R1/2"</td> | Anschlussstück für Erdgas (G20, G25) EN 10226 R1/2" |
|  | Anschlussstück für Flüssiggas (G30, G31) |
|  | Anschlussstutzen für Gasausgang |
|  | Blindstecker |

Herstellen des Gasanschlusses - NG

- Die Erdgasinstallation muss vor der Installation des Produkts für die Montage vorbereitet werden. Am Ausgang des Gassystems, an das das Gerät angeschlossen werden soll, muss ein Erdgasventil vorhanden sein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Erdgasventil leicht zugänglich ist.
- Schließen Sie Ihr Produkt mit einem flexiblen Gasschlauch, der den örtlichen Normen entspricht, an das Erdgasnetz Ihres Hauses an.
- Bei der Herstellung des Gasanschlusses muss eine neue Dichtung verwendet werden.
- Die Gaszufuhr muss über ein Gasrohr oder einen Sicherheitsgasschlauch mit Gewindeverschraubungen an beiden Enden angeschlossen werden.
- Der Anschluss kann auf zwei verschiedene Arten erfolgen:
 - EN ISO 228 G1/2" Typ Anschluss
 - EN 10226 R1/2" Typ Anschluss

EN ISO 228 G1/2" Typ Anschluss

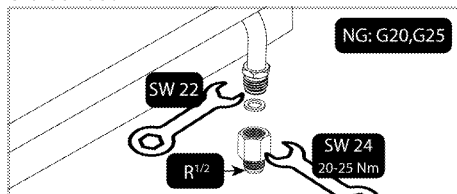
1. Setzen Sie die neue Dichtung in den Anschlussstutzen ein und achten Sie auf den richtigen Sitz der Dichtung.
2. Befestigen Sie das Gasanschlusstück mit einem 22-mm-Schraubenschlüssel am Gerät und setzen Sie das Anschlussstück mit einem 24-mm-Schraubenschlüssel in das Anschlussstück ein.



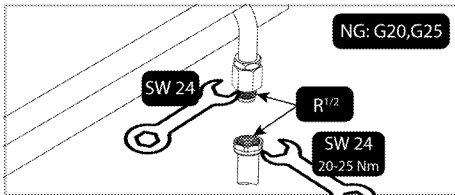
3. Nach dem Anschließen müssen Sie prüfen, ob das Anschlussstück undicht ist.

EN 10226 R1/2" Typ Anschluss

1. Setzen Sie die neue Dichtung in das Anschlussstück für Erdgas ein und vergewissern Sie sich, dass die Dichtung richtig sitzt.
2. Halten Sie den Gasanschluss des Geräts mit einem Schraubenschlüssel 22 fest, schließen Sie das Verbindungsstück mit einem Schraubenschlüssel 24 an den Gasanschluss des Geräts an und ziehen Sie es fest.



3. Wickeln Sie eine Dichtungsmasse um den Gewindeteil des Verbindungsstücks. Den Gewindeteil des Sicherheitsgasschlauchs/-rohrs mit dem 24-mm-Schraubenschlüssel an das Verbindungsstück anschließen und fest anziehen, wobei das Verbindungsstück mit dem 24-mm-Schraubenschlüssel festgehalten wird.



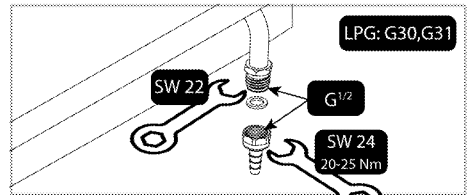
4. Nach dem Anschließen müssen Sie prüfen, ob das Anschlussstück undicht ist.

Herstellen des Gasanschlusses - LPG

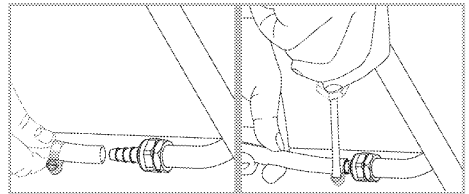
- Ihr Produkt sollte so angeschlossen werden, dass es sich in der Nähe des Gasanschlusses befindet, um ein Austreten von Gas zu verhindern.
- Bevor Sie den Gasanschluss herstellen, besorgen Sie einen Kunststoffgasschlauch und eine geeignete Befestigungsschelle. Der Innendurchmesser des Kunststoffgasschlauchs muss 10 mm betragen und die Länge sollte 150 cm nicht überschreiten. Der Kunststoffschlauch muss dicht und überprüfbar sein.
- Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf ihre Funktionstüchtigkeit überprüft werden. Regler, Schlauch und Schelle sind regelmäßig zu überprüfen und innerhalb der vom Hersteller empfohlenen Fristen oder bei Bedarf zu ersetzen.
- Bei der Herstellung des Gasanschlusses muss eine neue Dichtung verwendet werden.
- Der Gasanschluss muss über einen Gasschlauch oder einen Festanschluss erfolgen.

Anschluss mit Gasschlauch

1. Setzen Sie die neue Dichtung in den Anschlussstutzen für Flüssiggas ein und achten Sie auf den richtigen Sitz der Dichtung.
2. Sichern Sie den Gasanschlussausgang des Produkts mit einem 22-mm-Schraubenschlüssel, schließen Sie das Verbindungsstück mit einem 24-mm-Schraubenschlüssel an den Gasausgang des Produkts an und ziehen Sie es fest an.



3. Bringen Sie die Befestigungsschelle an einem Ende des Gasschlauchs an. Legen Sie das Ende des Gasschlauchs, an dem Sie die Klemme befestigt haben, eine Minute lang in kochendes Wasser.
4. Stecken Sie den erweichten Gasschlauch bis zum Anschlag in das Anschlussstück. Ziehen Sie die Schelle mit einem Schraubendreher fest an.



5. Nach dem Anschließen müssen Sie prüfen, ob das Anschlussstück undicht ist.

Für Belgien anschließen des Gasherdes

Anschließen des Gasherdes Besondere Vorsichtsmaßnahmen

Die Wände neben dem Ofen sollten entweder aus hitzebeständigem Material bestehen oder mit einem solchen Material verkleidet sein.

Belüftung des Kochbereichs

Die Gasverbrennung nutzt den Sauerstoff in der Luft. Vor diesem Hintergrund muss die Luft ständig erneuert und die Verbrennungsprodukte abgeführt werden. Die Lüfterneuerungsrate sollte mindestens 2 Kubikmeter pro Stunde und Kilowatt betragen.

Belgien

Anwendungsbereich

Entsprechend den Vorschriften der Norm NBN D 51-003 sind diese mit mechanischen Anschlussstutzen versehenen Gummischläuche ausschließlich für die Verwendung mit Haushaltsgaskochern, die mit Erdgas und mit einem Druck von maximal 200 mbar betrieben werden,

vorgesehen. Es dürfen nur Verbindungsstücke aus geprüfem Elastomermaterial verwendet werden, diese sind mit „AGB/BGV“ gekennzeichnet.

Verbindungsstücke in zwei unterschiedlichen Ausführungen

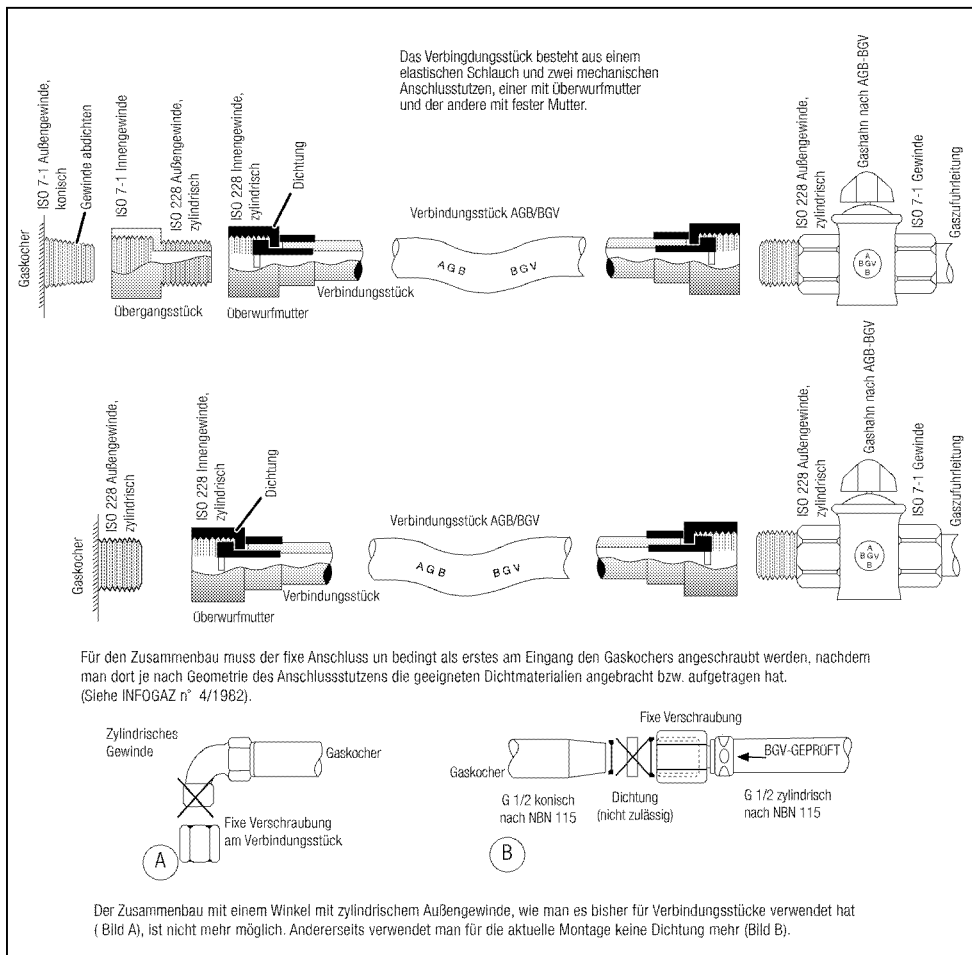
Die Verbindungsstücke der älteren Generation waren mit einer Überwurfmutter, einer integrierten Dichtung und einer fixen Schraube ausgeführt. Die Verbindungsstücke der jetzigen Generation sind auf beiden Seiten mit einer Überwurfmutter und einer integrierten Dichtung versehen. Bei einem Ersatz oder einer Umstellung des Geräts ist das Verbindungsstück der alten Generation durch ein Verbindungsstück der neuen Generation zu ersetzen.

Anschlussverschraubungen

Die älteren Geräte sind mit einem ISO 7-1 Gewinde versehen, das eine leicht konische

Form hat. Gehen Sie beim Zusammenbau wie folgt vor

- a) Das Gewinde am Gerät mit einer Dichtung versehen: entweder ein Teflonband oder eine Dichtmasse für Gewinde (Colmat) + ein Acrylband.
- b) Das Übergangsstück mit einem Schlüssel am Kochherd befestigen.
- c) Kontrollieren, ob die Dichtung richtig sitzt.
- d) Das elastische Verbindungsstück (der neuen Generation) beidseitig von Hand festziehen
- e) Zusätzlich mit einem Schlüssel anziehen (eine halbe Schlüsseldrehung genügt)
- f) Den Absperrhahn öffnen und die Verbindung mit etwas Seifenlauge und einer Bürste auf Dichtheit prüfen (es dürfen sich keine Seifenblasen bilden) Die neuen Geräte sind mit einem ISO228-1 Parallelgewinde ausgestattet (obligatorisch seit 01. Januar 2005). Führen Sie die Schritte c, d, e und f wie oben beschrieben durch.



Zusammenbau Das Verbindungsstück ist, je nach Art des am Gerät vorhandenen

Gewindeanschlusses (ISO 7-1 oder NBN EN ISO 228-1) wie in Abbildung 2 zu befestigen.

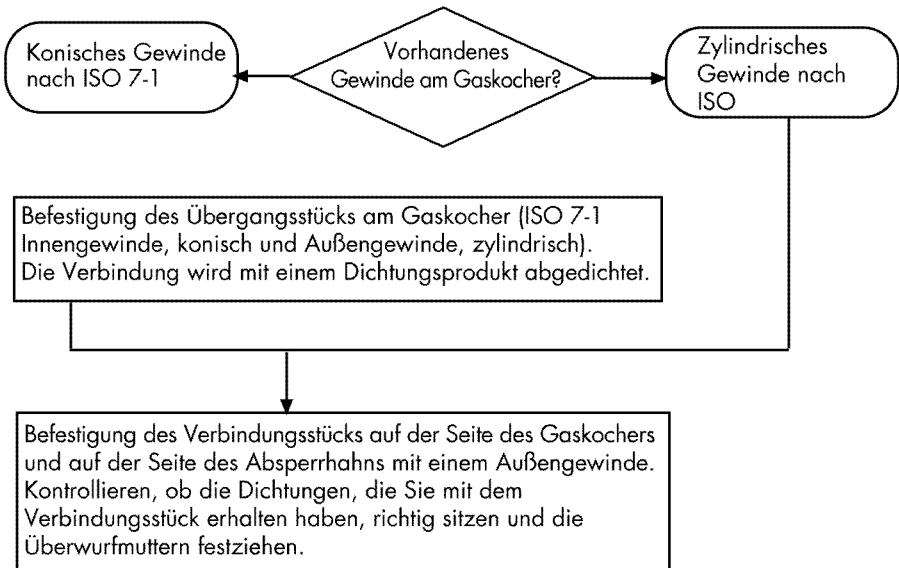


Abbildung 2

Anschluss für Butan/Propan: 13+, Butan 28-30 mbar, Propan 37 mbar ist von einem geprüften Techniker auszuführen. Die Dichtung und das gerillte Anschlussstück auf die Überwurfmutter setzen.

Vorsichtsmaßnahmen

Das Verbindungsstück muss so befestigt werden, dass es keinen mechanischen Belastungen wie Zug, Druck oder Verdrehung ausgesetzt wird. Sein Biegeradius muss mindestens das Zehnfache seines Außendurchmessers betragen. Von heißen Flächen fern halten. Vor direkter Sonneneinstrahlung und UV-Strahlung schützen, und nicht in überhitzten Umgebungen verwenden.

Regelmäßige Inspektion und Austausch

Das Verbindungsstück ist mindestens ein Mal pro Jahr visuell auf Anzeichen für Verschleiß oder Beschädigungen zu kontrollieren und spätestens zum angegebenen Zeitpunkt mit einem neuen Stück zu ersetzen.

Dichtheitsprüfung an der Anschlussstelle

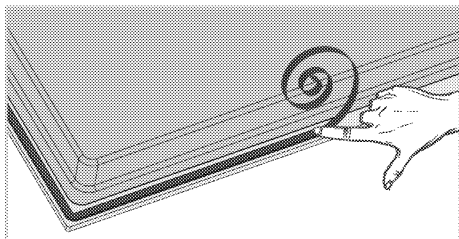
- Vergewissern Sie sich, dass alle Knöpfe am Gerät ausgeschaltet sind. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr offen ist. Bereiten Sie Seifenschäum vor und tragen Sie ihn auf die Anschlussstelle des Schlauchs für die Gasleckagekontrolle auf.
- Bei einem Gasleck schäumt die Seifenlauge auf. Überprüfen Sie in diesem Fall den Gasanschluss noch einmal.
- Anstelle von Seife können Sie auch handelsübliche Sprays für die Gasleckprüfung verwenden.
- Wenn ein Gasleck vorhanden ist, schließen Sie die Gaszufuhr und lüften Sie den Raum.

i Suchen Sie niemals mit Streichhölzern oder anderen offenen Flammen nach Gaslecks.

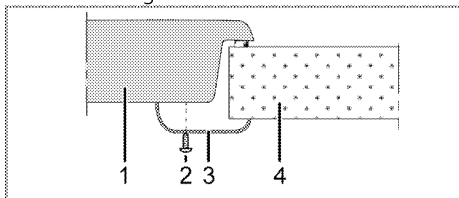
Gerät installieren

1. Nehmen Sie Brenner, Brennerdeckel und Roste vom Kochfeld des Produktes ab.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.

3. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



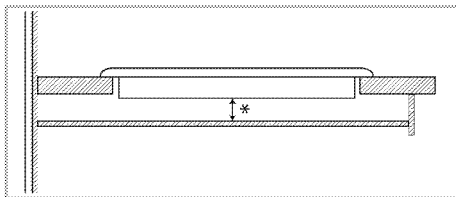
4. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
5. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklammern.



- 1 Kochfeld
2 Schraube
3 Montageklammer
4 Arbeitsplatte

i Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

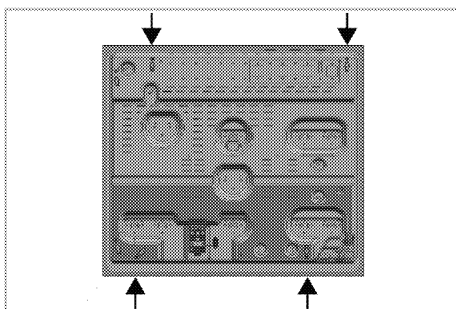
Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



* Minimum 15 mm

Rückansicht (Anschlussöffnungen)

i Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungsöffnungen an Ihrem Produkt.



Setzen Sie Brennerplatten, Brennerplattenkappen und Gitter nach der Installation wieder an Ort und Stelle.

! Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.



Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

Endkontrolle

1. Öffnen Sie die Gaszufuhr.
2. Überprüfen Sie die Gasinstallationen auf korrekten Sitz und Dichtigkeit.
3. Entzünden Sie die Kochstellen und kontrollieren das Flammenbild.



Die Flamme muss blau und in regelmäßiger Form brennen. Falls sich die Flamme gelblich färbt, vergewissern Sie sich, dass die Brennerkappe richtig sitzt oder reinigen den Brenner.

Gasumstellung



Allgemeine Warnungen

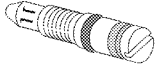

- Bevor Sie mit den Arbeiten an der Gasinstallation beginnen, unterbrechen Sie die Gaszufuhr. Es besteht Explosionsgefahr!
- Alle Gaseinspritzdüsen müssen ausgetauscht und die Verbrennungseinstellung der Gashähne in Leerlaufposition vorgenommen werden, damit das Gerät für die Verwendung mit einem anderen Gas geeignet ist.
- Nach dem Wechsel der Gasart muss das neue Gasart-Etikett auf dem Ersatzbeutel auf das bereits an der Rückwand des Geräts angebrachte aktuelle Etikett geklebt werden.
- Die umschaltbare Gasart und die Gaskategorien Ihres Produkts nach Land finden Sie im Abschnitt "Länder-Gaskategorien/-typen/-Druck". In dieser Tabelle finden Sie die Gasarten, die Sie in Ihrer Region umstellen können. Sie

können nicht auf in dieser Tabelle nicht angegebene Gasarten umstellen.

- Eine für die umzustellende Gasart geeignete Ersatz-Einspritzdüse ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Sie erhalten die Einspritzdüsen beim autorisierten Kundendienst oder dort, wo Sie das Produkt gekauft haben.
- Die Werte der Einspritzdüsen und die Gasarten, die für die Brenner verwendet werden sollten, sind am Ende des Abschnitts angegeben. Stellen Sie den Anschluss der umzustellenden Gasart wie im Abschnitt Gasanschluss beschrieben her.

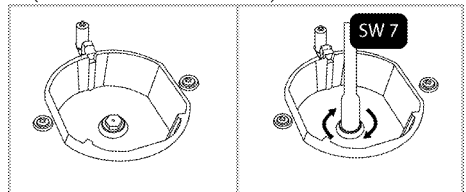
Teile für die Gasumstellung

Nachfolgend sind die Teile und Werkzeuge aufgeführt, die für die Gasumrüstung erforderlich sein können. Je nach Modell sind diese Teile möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten.

| | |
|---|-----------------|
|  | Bypass-Düse |
|  | Brennerinjektor |

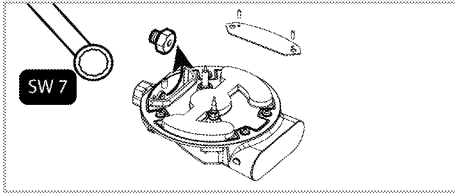
Austausch der Einspritzdüse für die Brenner

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf dem Bedienfeld in die Aus-Position.
2. Stellen Sie die Gaszufuhr ab.
3. Brennerdeckel und Brennerkörper abnehmen.
4. Entfernen Sie die Gaseinspritzdüsen durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. (Schraubenschlüssel 7)



5. Wenn Ihr Gerät über einen Wok-Brenner mit seitlicher Einspritzdüse verfügt,

entfernen Sie die Einspritzdüse mit einem Schraubenschlüssel Nr. 7.



i ((Variiert je nach Produktmodell.))
Bei einigen Kochfeldbrennern ist die Einspritzdüse mit einem Metallteil abgedeckt. Diese Metallabdeckung muss für den Austausch der Einspritzdüse entfernt werden.

6. Installieren Sie die neuen Gaseinspritzdüsen. (Anzugsdrehmoment 4 Nm)
7. Überprüfen Sie alle Anschlüsse, um sicherzustellen, dass sie sicher und fest installiert sind.

i Bei neuen Einspritzdüsen ist ihre Position auf der Verpackung markiert, oder man kann sich auf die Einspritzdüsentabelle auf *Injektortabelle, Seite 12* beziehen.

8. Die Injektoren müssen nach dem Anschluss auf Dichtheit geprüft werden.

i Falls kein zwingender Grund vorliegt, verzichten Sie auf die Entfernung der Gasbrennerhähne. Zum Austausch der Hähne müssen Sie sich an den autorisierten Kundendienst wenden.

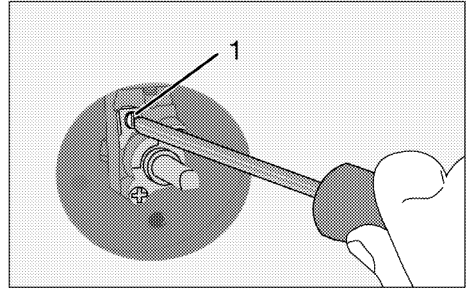
Geringe Gashahn-Gasdurchflusseinstellung

1. Zünden Sie den einzustellenden Brenner, drehen Sie den Bedienknopf auf eine geringe Einstellung.
2. Nehmen Sie den Knopf vom Gashahn ab.
3. Gasdurchflusseinstellschraube mit einem passenden Schraubendreher einstellen. Bei Butan-/Propangas drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei Erdgas sollten Sie die Schraube **gegen** den Uhrzeigersinn drehen.

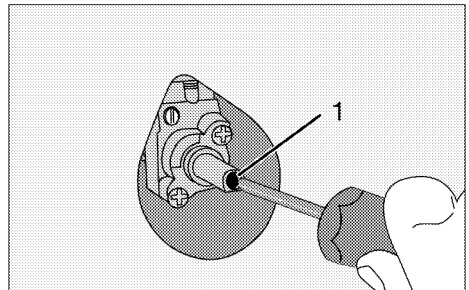
» Die reguläre Flammenhöhe bei reduziertem Durchfluss sollte bei 6 bis 7 mm liegen.

4. Bei höherer Flamme drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Bei kleinerer Flamme drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn.
5. Endkontrolle: Stellen Sie den Brenner sowohl auf hohe als auch auf geringe Flammenhöhe ein; die Flamme sollte nicht erlöschen.

Je nach Ausführung des Gasanschlusses Ihres Gerätes kann die Lage der Einstellschraube etwas abweichen.



1 Gasdurchfluss-Einstellschraube



1 Gasdurchfluss-Einstellschraube

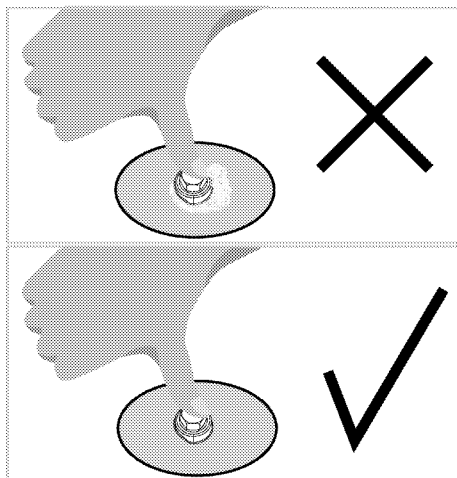
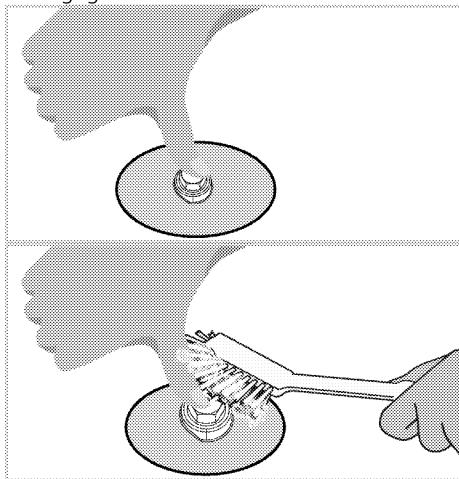
i Falls die Gasart des Gerätes umgestellt wird, muss auch das Typenschild mit der Gasartangabe entsprechend geändert werden.

Dichtigkeitsprüfung an den Injektoren

Stellen Sie vor dem Umbau des Produkts sicher, dass alle Bedienknöpfe ausgeschaltet sind. Nach dem korrekten Umbau der Injektoren sollte für jeden Injektor die Gasleckage überprüft werden.

1. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr zum Produkt eingeschaltet ist und alle Steuerknöpfe auf Aus stehen.

2. Jedes Injektorloch wird mit einem Finger blockiert, der eine angemessene Kraft ausübt, um die Gasleckage zu stoppen, wenn der entsprechende Steuerknopf eingeschaltet und in gedrückter Position gehalten wird, damit das Gas den Injektor erreichen kann.
3. Tragen Sie vorbereitetes Seifenwasser mit einer kleinen Bürste auf den Injektoranschluss auf. Wenn am Injektoranschluss Gas austritt, beginnt das Seifenwasser zu schäumen. Ziehen Sie in diesem Fall den Injektor mit einer angemessenen Kraft fest und wiederholen Sie Schritt 3 erneut.
4. Wenn der Schaum weiterhin besteht, müssen Sie das auf das Produkt aufgebrauchte Gas sofort abstellen und einen autorisierten Servicemitarbeiter oder Techniker mit Lizenz anrufen. Verwenden Sie das Produkt erst, wenn der autorisierte Service in das Produkt eingegriffen hat.



Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
 - Sichern Sie Einschübe, Geschirr und Auflagen mit Klebeband.
- i** Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen


Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes

 Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige

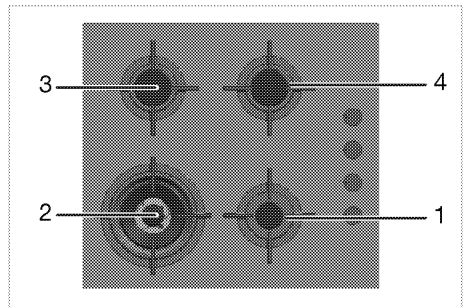
Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Mit Gas kochen

- Die Größe von Kochgeschirr und Flamme müssen übereinstimmen. Stellen Sie die Gasflammen so ein, dass sie nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausschlagen; stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Träger.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.
- Verwenden Sie keine großen Pfannen/Töpfe, um mehr als einen Brenner abzudecken.

Kochfeld verwenden



- 1 Nebenbrenner 12-18 cm
- 2 Wok-Brenner 22-30 cm
- 3 Normalbrenner 14-20 cm
- 4 Normalbrenner 14-20 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.

! Verwenden Sie kein Kochgeschirr jenseits der obigen Abmessungsgrenzen. Der Einsatz größeren Kochgeschirr birgt die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung sowie einer Überhitzung benachbarter Flächen und Bedienelemente. Kleineres Kochgeschirr birgt das Risiko von Verbrennungen durch die Flamme.

! Verwenden Sie Kochtöpfe/-töpfe nicht über die oben angegebenen Maßgrenzen hinaus. Andernfalls wird die Glaskochfläche überhitzt und das Produkt wird beschädigt.

! Teile oder Komponenten Ihres Produkts können beim Kochen mit ähnlichem Zubehör, das zur Gluterzeugung verwendet wird und in der Bedienungsanleitung nicht empfohlen wird, durch hohe Hitze beschädigt werden. Schäden, die durch eine solche Verwendung verursacht werden, gehen zu Lasten des Benutzers.

Das große Flammensymbol zeigt die höchste, das kleine Flammensymbol zeigt die geringste Leistungsstufe an. In der Aus-Position (oben) werden die Brenner nicht mit Gas versorgt.

Gasbrenner zünden

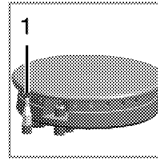
1. Halten Sie den Knopf des Brenners gedrückt.
2. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf das große Flammensymbol.
» Nun werden Funken erzeugt, die das Gas entzünden.
3. Passen Sie die Leistungsstufe wie gewünscht an.

Gasbrenner abschalten

Drehen Sie den Regler der Warmhaltezone in die Aus-Position (oben).

! Falls die Brennerflammen versehentlich erlöschen, schalten Sie die Brennersteuerung aus und versuchen Sie mindestens 1 Minute lang nicht, den Brenner erneut zu zünden.

Sicherheitssystem zur Gasabschaltung (bei Modellen mit Thermokomponente)



1. Sichere Gasabschaltung

Falls Flüssigkeiten überkochen und die Gasflamme zum Erlöschen bringen, greift ein Sicherheitsmechanismus ein und sperrt die Gaszufuhr.

- Drücken Sie den Regler hinein; drehen Sie ihn zum Zünden gegen den Uhrzeigersinn.
- Halten Sie den Regler nach dem Entzünden des Gases noch weitere 3 – 5 Sekunden lang gedrückt; andernfalls schaltet sich der Brenner aus Sicherheitsgründen wieder ab.
- Falls sich das Gas nach Betätigung des Reglers nicht entzündet, wiederholen Sie das Verfahren, indem Sie den Regler weitere 15 Sekunden lang gedrückt halten.

! Lassen Sie die Taste los, falls der Brenner nicht innerhalb 15 Sekunden zündet. Warten Sie mindestens eine Minute ab, bevor Sie es erneut versuchen. Es besteht Explosionsgefahr durch Gasansammlungen!

Wok-Brenner



Mit dem Wok-Brenner bereiten Sie Speisen besonders schnell und schonend zu. Der insbesondere in der asiatischen Küche verwendete Wok ist eine Art tiefe, bauchige Bratpfanne aus Stahlblech; er dient der schnellen Zubereitung von geschnittenem Gemüse und Fleisch bei kräftiger Hitze.

Da Speisen, die in derartigen Bratpfannen _ die Hitze schnell und gleichmäßig verteilen _ bei starker Hitze und in kurzer Zeit gegart werden, bleibt der Nährwert der Speisen weitestgehend erhalten, selbst Gemüse bleibt knackig.

Sie können den Wok-Brenner auch mit normalem Kochgeschirr verwenden. Wenn Sie normales Kochgeschirr mit dem Wok-Brenner einsetzen möchten, müssen Sie den Wok-Halter von der Kochstelle abnehmen.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

! Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

! Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

i Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

i Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes _ es besteht Stromschlaggefahr.

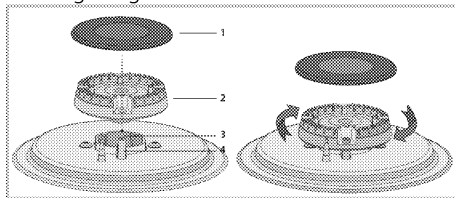
Kochfeld reinigen

Brenner reinigen

1. Entfernen Sie die Träger vom Kochfeld.
2. Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile des Brenners und reinigen sie ausschließlich von Hand mit einem Schwamm, etwas Reinigungsmittel und heißem Wasser.
3. Reinigen Sie die nicht abnehmbaren Teile des Brenners mit einem feuchten Tuch.
4. Reinigen Sie Stopfen und Thermoelement (bei Modellen mit Zündung und Thermoelement) mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Anschließend mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Stellen Sie sicher, dass Flammenlöcher und Stopfen vollständig trocken sind.
Andernfalls wird kein Funken am Ende der Zündung erzeugt.
5. Achten Sie bei der Anbringung der oberen Roste darauf, die Träger so zu platzieren, dass sich die Brenner exakt in der Mitte befinden.

Zusammenbau der Brennerteile

Setzen Sie die Teile nach dem Reinigen wie unten gezeigt wieder zusammen.



- 1 Brennerkappe
- 2 Brennerkopf
- 3 Brennerkammer
- 4 Zünder (bei Geräten mit Zündung)

1. Platzieren Sie den Brennerkopf so, dass er den Zünder (4) durchläuft. Drehen Sie den Brennerkopf leicht nach rechts und links, um sicherzustellen, dass er korrekt in der Brennerkammer sitzt.
2. Setzen Sie die Brennerkappe auf den Brennerkopf auf.

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass

keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden. Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

i Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden.

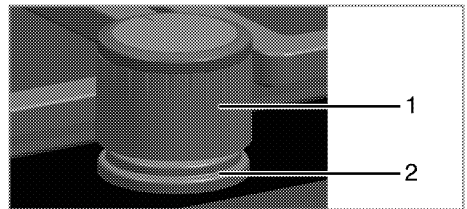
Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus.

Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

i Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!



- 1 Knopf
- 2 Dichtelement

i Entfernen Sie zum Reinigen nicht die Dichtelemente unter den Knöpfen.

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Es entsteht kein Zündfunke.

- Kein Strom. >>> *Sicherungen im Sicherungskasten kontrollieren.*

Es gibt kein Gas.

- Der Hauptgashahn ist geschlossen. >>> *Öffnen Sie den Gashahn.*
- Der Gasanschluss ist verbogen. >>> *Installieren Sie den Gasanschluss richtig.*

Die Brenner brennen nicht bzw. nicht richtig.

- Brenner sind verschmutzt. >>> *Reinigen Sie die Brennerkomponenten.*
- Die Brenner sind feucht. >>> *Trocknen Sie die Brennerkomponenten.*
- Die Brennerkappe ist nicht sicher angebracht. >>> *Bringen Sie die Brennerkappe richtig an.*
- Der Gashahn ist geschlossen. >>> *Öffnen Sie den Gashahn.*
- Die Gasflasche ist leer (beim Einsatz von Butangas). >>> *Tauschen Sie die Gasflasche aus.*

i Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

