

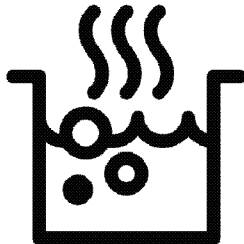


# Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation

## Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



**HILW 64120 S**

**FR / NL**

185.9273.01/R.AE/10.10.2023/2-2

7750188602



PAPIER ENTièrement  
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

## **Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !**

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

### **Explication des symboles**

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

**1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale..... 4  
 Sécurité lors de l'installation du gaz..... 5  
 Sécurité électrique..... 6  
 Sécurité du produit..... 7  
 Utilisation prévue..... 9  
 Sécurité des enfants ..... 9  
 Mise au rebut de l'ancien appareil..... 9  
 Elimination des emballages ..... 10

**2 Généralités 11**

Vue d'ensemble ..... 11  
 Contenu de l'emballage..... 11  
 Caractéristiques techniques ..... 12  
 Tableau des injecteurs ..... 12

**3 Installation 14**

Avant l'installation..... 14  
 Installation et branchement ..... 16  
 Conversion du gaz..... 24

Déplacement ultérieur..... 26

**4 Préparation 27**

Conseils pour faire des économies d'énergie ..... 27  
 Première utilisation ..... 27  
 Premier nettoyage de l'appareil ..... 27

**5 Utilisation de la table de cuisson 28**

Généralités concernant la cuisson..... 28  
 Utilisation des tables de cuisson..... 28

**6 Maintenance et entretien 31**

Généralités ..... 31  
 Nettoyage du brûleur ..... 31  
 Nettoyage du bandeau de commande..... 32

**7 Recherche et résolution des pannes 33**

## **I Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement**

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

### **Sécurité générale**

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que : - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ; - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfant sans surveillance.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité lors de l'installation du gaz**

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. *Avant l'installation, page 14.*
- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au

- gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
  - Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.

- Cet appareil doit être utilisé dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone réglé et fonctionnant correctement. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est entretenu fréquemment. Le détecteur de monoxyde de carbone doit être installé à 2 mètres au maximum de l'appareil.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique)

## **Que faire si vous sentez une odeur de gaz**

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (p. ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.)  
N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

## **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec

mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.

- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### **Sécurité du produit**

- **AVERTISSEMENT** : En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.



Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles

pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

### Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

### Mise au rebut de l'ancien appareil

**Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :**



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous con-

seillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

**Conformité avec la directive ROHS :**

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive ROHS (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les

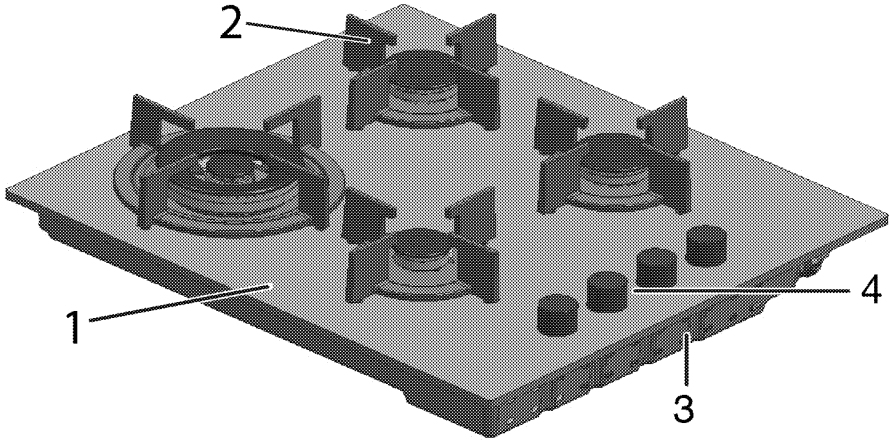
matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

**Elimination des emballages**

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

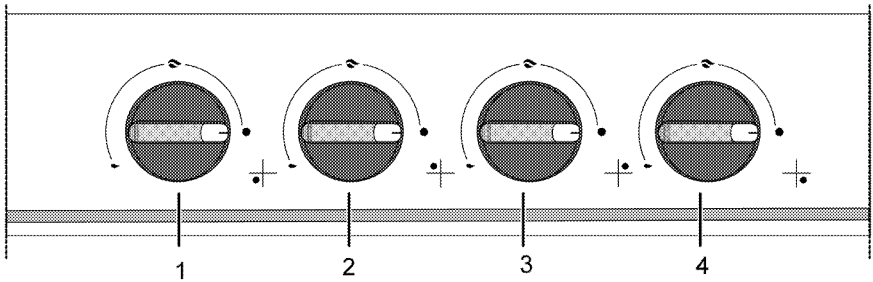
## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- 1 Verre trempé
- 2 Support de récipient

- 3 Fond
- 4 Bandeau de commande



- 1 Brûleur auxiliaire Avant droit
- 2 Brûleur à wok Avant gauche
- 3 Brûleur normal Arrière gauche
- 4 Brûleur normal Arrière droit

- 1. Manuel de l'utilisateur
- 2. Adaptateur pour wok



Utilisé pour recevoir un wok à fond rond.

### Contenu de l'emballage



Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

## Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Catégorie de produit à gaz	Cat II 2E+3+ / Cat I 2E+
Type de gaz installé / pression du produit	G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	7.8 kW (567 g/h)
Type / pression de conversion au gaz <sup>s</sup> en option	G 30/28-30 mbar G 31/37mbar - G 25/25 mbar
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	46 mm/585 mm/524 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/480-490 mm
<b>Brûleurs</b>	
Avant droit	<b>Brûleur auxiliaire</b>
Puissance	1.0 kW (73 g/h)
Avant gauche	<b>Brûleur à wok</b>
Puissance	3.3 kW (240 g/h)
Arrière gauche	<b>Brûleur normal</b>
Puissance	1.75 kW (127 g/h)
Arrière droit	<b>Brûleur normal</b>
Puissance	1.75 kW (127 g/h)

**i** Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

**i** Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

**i** Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

## Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	1.0 kW (73 g/h)	3.3 kW (240 g/h)	1.75 kW (127 g/h)	1.75 kW (127 g/h)
	Avant droit	Avant gauche	Arrière gauche	Arrière droit
Type /pression de gaz				
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

Vuillet Vous pouvez vous procurer les injecteurs non fournis avec votre produit auprès du service après-vente de votre revendeur.

## Pays catégories/types/pression de gaz

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

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
			G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
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/m3 (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

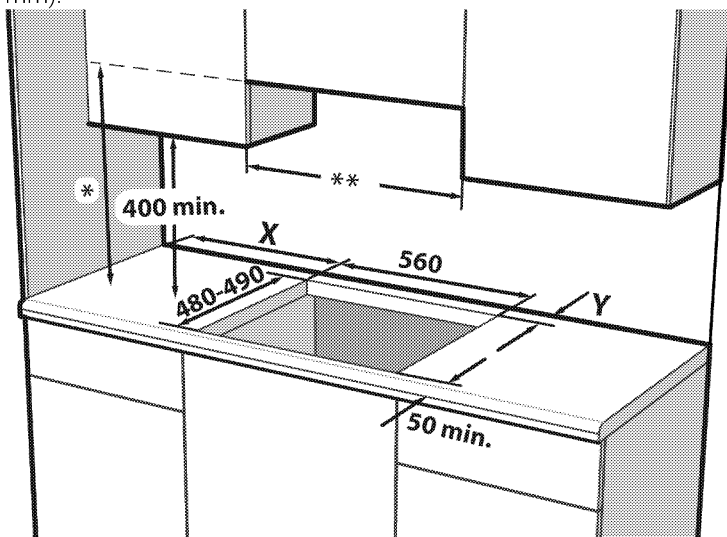
**i** La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

**!** Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

**!** Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

#### Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).



\* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur. Si ce n'est pas recommandé dans le manuel d'instructions de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins min.650 mm.

\*\* La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

**X** -Distance minimale entre la découpe et la paroi latérale.

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

- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (\*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.
- Ce produit est un appareil de classe 3 selon la norme EN 30-1-1.

Type de contrôle de la plaque de cuisson	Type de plaque de brûleur	Largeur de la plaque de cuisson (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Bouton de commande latéral	Métal	600 / 610	100	50
Bouton de commande latéral	Verre	600 / 650	100	60
Bouton de commande frontal	Métal/verre	600	170	50 ***
Bouton de commande frontal	Métal/verre	750	170	70

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

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

### Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent ; certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil.

#### Pièces avec des portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur doivent présenter une ouverture de ventilation totale aux dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous en fonction de la puissance aéroulque totale de l'appareil (la puissance aéroulque totale de l'appareil est mentionnée dans le tableau des spécifications techniques de ce manuel d'utilisation). Si les portes et/ou les fenêtres ne présentent pas d'ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz tel que spécifié dans le tableau ci-dessous, il devrait certainement avoir une autre ouverture de ventilation fixe dans la pièce pour satisfaire aux exigences minimales de ventilation totale en matière de consommation totale de gaz de l'appareil. L'ouverture de

ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques creuses existantes, la dimension d'ouverture du conduit de la hotte d'extraction, etc.

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm <sup>2</sup> )
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800
15,5 - 17	900
17 - 19	1 000
19 - 24	1 250

#### Pièces qui ne disposent pas de portes et/ou de fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne dispose pas de porte ou de fenêtre qui s'ouvre directement à l'extérieur, vous devez absolument rechercher d'autres produits qui fournissent une ouverture de ventilation fixe et non ajustable, conforme aux exigences minimales de ventilation pour la consommation totale de gaz par l'appareil, tel qu'in-

diqué dans le tableau ci-dessus. En outre, vous devez scrupuleusement suivre la réglementation pertinente régissant les bâtiments.

Lorsque la pièce ou l'espace intérieur contient plus d'un appareil alimenté au gaz, vous devez prévoir une zone de ventilation supplémentaire, outre la recommandation du tableau ci-dessus. La dimension d'une zone de ventilation supplémentaire doit être conforme à la réglementation sur les autres appareils à gaz.

Assurez-vous également de prévoir un dégagement minimal de 10 mm sur le bord inférieur de la porte, qui s'ouvre à l'intérieur, dans la pièce dans laquelle le produit est installé. Vous devez vous assurer que les éléments tels que les tapis et autre revêtements de plancher, etc., n'obstruent pas le dégagement lorsque vous fermez la porte. Vous pouvez installer votre cuisinière dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une colonne de douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m<sup>3</sup>.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

## Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

## Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ».

Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur.

Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !



La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).



**i** Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

## Connexion de gaz



### Avertissements généraux

- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxicité si l'installation, la réparation ou le raccordement sont effectués par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type et pression du gaz) et que le réglage du gaz du produit sont conformes à ces conditions. Les conditions de réglage des gaz et les valeurs du produit se trouvent sur les étiquettes (ou la plaque signalétique).
- Si le code de votre pays ne figure pas sur l'étiquette, suivez les instructions techniques locales de votre pays pour le raccordement et la conversion au gaz.
- Le produit ne peut être raccordé au système d'alimentation en gaz que par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non licencié/non qualifié.
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, coupez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- **Si vous devez utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devez consulter la personne ou le technicien autorisé/licencié/qualifié pour**

### la procédure de conversion correspondante.

- Veillez à bien vérifier l'étanchéité du raccord de gaz après chaque utilisation. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage pouvant survenir en raison d'une fuite de gaz résultant d'un raccordement au gaz ou d'une conversion effectués par des personnes non autorisées/non agréées.
- Reportez-vous aux informations détaillées sur le raccordement au gaz et la conversion au gaz dans le manuel d'utilisation fourni avec votre produit.
- Reportez-vous aux informations détaillées sur le raccordement au gaz et la conversion au gaz dans le manuel d'utilisation fourni avec votre produit.



### Risques d'incendie :

Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. **Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui en résulteraient.**

- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié uniquement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement au gaz est conforme aux normes locales en la matière.
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (indiquées sur les figures ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. (par exemple, les tiroirs). En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces susceptibles de provoquer sa compression.
- Ne déplacez pas le produit dont le raccordement au gaz est terminé. S'il est déplacé, il peut y avoir un risque de fuite de gaz.
- Le tuyau de gaz doit être raccordé en effectuant des virages à grand angle pour éviter toute possibilité de rupture et de pliage pendant le raccordement.
- Le tuyau de gaz ne doit pas être écrasé, plié, pincé, touché par des coins pointus ou entrer en contact avec des parties

chaudes du produit et des ustensiles de cuisine sur le produit. Il existe un risque d'explosion dû à l'endommagement du tuyau de gaz !

- Le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec des pièces qui peuvent atteindre une température de 70 C au-dessus de la température ambiante.
- Une clé à molette doit être utilisée pour le raccordement et la conversion du gaz.

### Pièces pour le raccordement au gaz

Les visuels des pièces et outillages éventuellement nécessaires au raccordement gaz sont donnés ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit. Les pièces de raccordement au gaz à utiliser peuvent varier selon le type de gaz et la réglementation du pays.

	Joint de fuite
	Pièce de raccordement pour le gaz naturel (G20,G25) EN 10226 R1/2"
	Pièce de raccordement pour gaz liquide (G30,G31)
	Pièce de raccordement de la sortie de gaz
	Bouchon aveugle

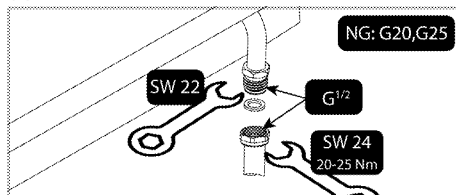
### Réalisation du raccordement au gaz - NG

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour le montage avant l'installation de l'appareil. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.
- Veillez à ce que la vanne de gaz naturel soit facilement accessible.

- Raccordez votre produit au système de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau de gaz flexible conforme aux normes locales.
- Un nouveau joint d'étanchéité doit être utilisé lors de la réalisation du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.
- La connexion peut se faire de deux manières différentes :
  - EN ISO 228 Raccordement de type G1/2
  - EN 10226 Raccordement de type R1/2

### - EN ISO 228 Raccordement de type G1/2

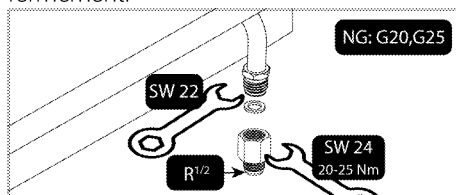
1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement et assurez-vous que le joint est correctement positionné.
2. Fixez la pièce de raccordement du gaz à l'appareil à l'aide d'une clé de 22 mm et placez la pièce de raccordement dans la pièce de raccordement à l'aide d'une clé de 24 mm.



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

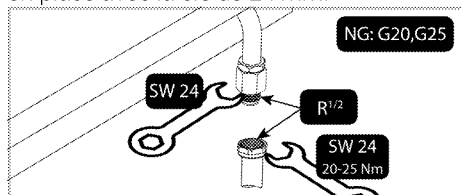
### EN 10226 Raccordement de type R1/2

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour le gaz naturel et assurez-vous que le joint est correctement placé.
2. Tout en maintenant fixe la sortie de gaz du produit avec une clé de 22, connectez la pièce d'interconnexion à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 et serrez fermement.



3. Enroulez un produit d'étanchéité autour de la partie filetée de l'interconnecteur.

Raccordez la partie fileté du tuyau/tuyau de gaz de sécurité à l'interconnecteur à l'aide de la clé de 24 mm et serrez fermement, en maintenant l'interconnecteur en place avec la clé de 24 mm.



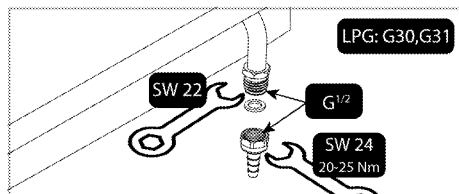
- Vous devez vérifier l'étanchéité de la pièce de raccordement après le raccordement.

## Réalisation du raccordement au gaz - LPG

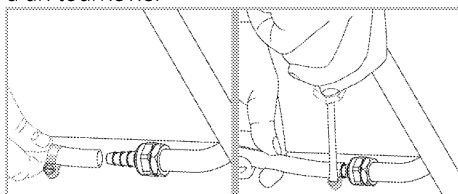
- Votre produit doit être raccordé de manière à ce qu'il soit proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, prévoyez un tuyau de gaz en plastique et un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être de 10 mm et sa longueur ne doit pas dépasser 150 cm. Le tuyau en plastique doit être étanche et inspectable.
- Les appareils et systèmes à gaz doivent être régulièrement vérifiés pour s'assurer de leur bon fonctionnement. Le détendeur, le tuyau et son collier doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par son fabricant ou lorsque cela est nécessaire.
- Un nouveau joint d'étanchéité doit être utilisé lors de la réalisation du raccordement au gaz.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par un tuyau de gaz ou un raccord fixe.

### Connexion avec le tuyau de gaz

- Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour le gaz liquide et assurez-vous que le joint est correctement placé.
- Fixez la sortie de gaz du produit avec une clé de 22 mm, raccordez la pièce de raccordement à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 mm et serrez fermement.



- Fixez le collier de montage à une extrémité du tuyau de gaz. Ramollissez l'extrémité du tuyau de gaz auquel vous avez fixé le collier de serrage en le plaçant dans de l'eau bouillante pendant une minute.
- Insérez le tuyau de gaz ramolli jusqu'au bout dans la pièce de raccordement. Serrez fermement le collier de serrage à l'aide d'un tournevis.



- Vous devez vérifier l'étanchéité de la pièce de raccordement après le raccordement.

## Pour la Belgique raccordement au gaz

### Raccordement gaz

#### Précautions particulières

Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

#### Aération de la pièce

Le combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués. Le volume de renouvellement d'air doit être au moins de 2 m<sup>3</sup>/h par kW.

#### Belgique

#### Domaine d'application

Conformément aux dispositions de la norme NBN D 51-003, les tuyaux flexibles en élastomère (caoutchouc) à embouts mécaniques sont destinés uniquement au raccordement en gaz des appareils de cuisson mobiles à usage domestique alimentés au gaz naturel sous une pression maximale de 200 mbar. Utiliser uniquement des flexibles en élastomère agréés, ceux-ci sont identifiés par l'inscription « AGB/BGV ».

## **Deux générations de flexibles en élastomère**

L'ancienne génération de flexibles en élastomère est équipée avec un écrou libre avec un joint d'étanchéité intégré et un écrou fixe. La nouvelle génération de flexibles en élastomère est par les deux côtés équipés avec un écrou libre avec un joint d'étanchéité intégré. Lors du remplacement ou lors du déplacement de l'appareil la norme exige de remplacer le flexible par un nouveau flexible de la nouvelle génération.

### **Raccordement**

Des anciens appareils sont équipés de filet ISO-7/1, ce filet est légèrement conique. Suivez les phases suivantes lors du montage

a) Appliquez un produit d'étanchéité sur le filet de l'appareil : bande de Téflon ou pâte

d'étanchéité pour filetage (Colmat) + de la laine acrylique

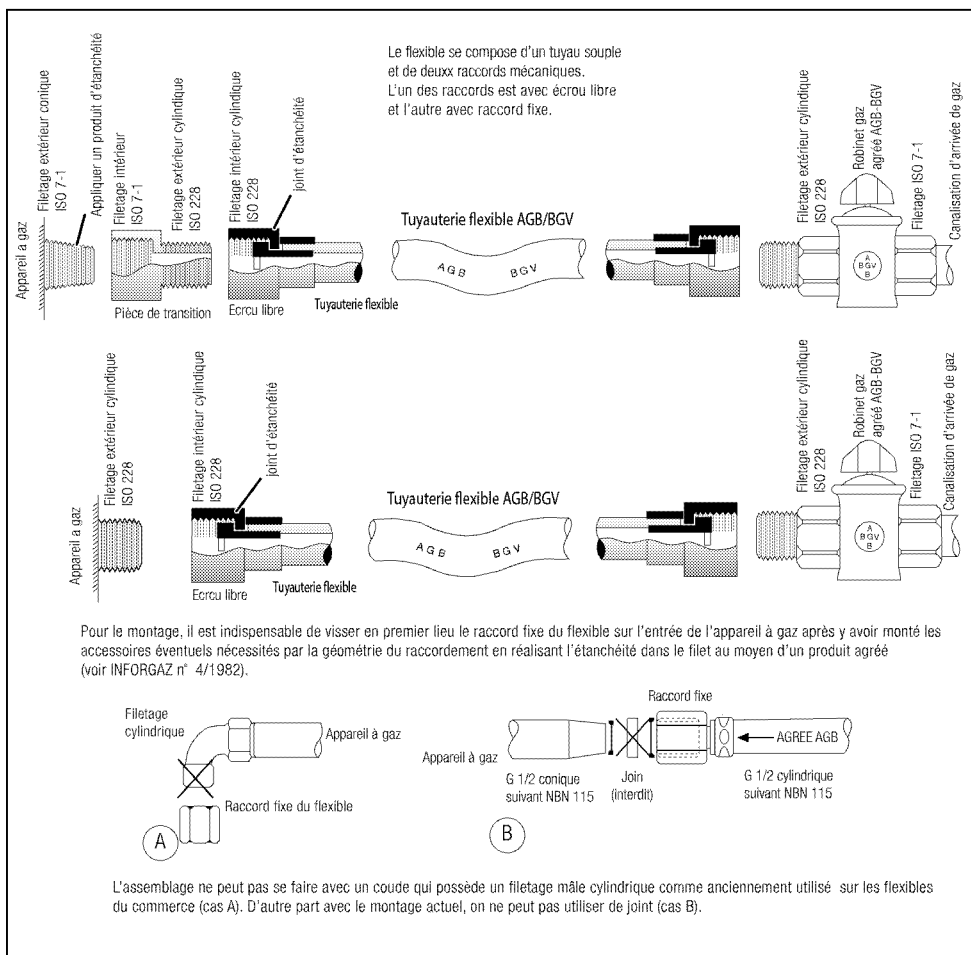
b) Serrer la pièce de transition avec une clef sur la cuisinière.

c) Contrôler si le joint d'étanchéité est bien inséré dans le raccord mobile.

d) Serrer le flexible en élastomère (nouvelle génération) des deux côtés à la main.

e) Serrer encore une demi-tour avec une clef.

f) Ouvrez le robinet et vérifiez avec de l'eau savonneuse et une brosse s'il n'y a pas de fuite (bulle de savon) lors du savonnage des connections Les nouveaux appareils sont équipés de filet parallèle ISO228-1 (obligé à partir du premier janvier 2005). Suivez les phases c, d, e, et f comme décrit ci-dessus.



Montage En fonction du type de filet pour le raccordement de l'appareil (ISO 7-1 ou NBN

EN ISO 228-1) le flexible doit être monté comme décrit dans la figure 2.

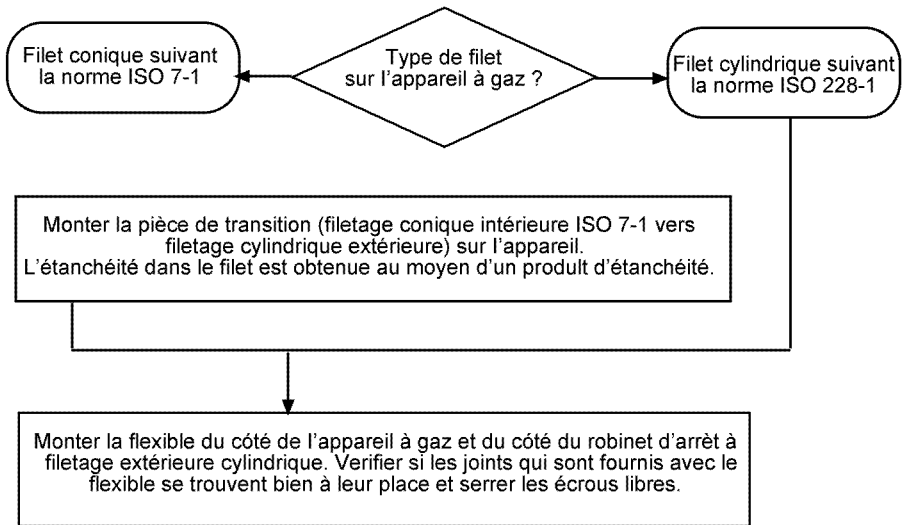


Figure 2 - Schéma de montage

**Le raccordement au butane/propane** : 13+, butane 28-30 mbar, propane 37 mbar doit être effectué par un technicien agréé. Placez le joint et l'embout cannelé sur l'écrou libre.

### Précautions à prendre

Le tuyau flexible doit être monté de façon qu'il ne soit pas soumis à des tensions mécaniques telles que torsion, compression, traction. Il doit présenter un rayon de courbure égal à au moins dix fois son diamètre extérieur. Il ne peut pas être en contact avec des parois chaudes. Il doit être à l'abri du soleil et des rayonnements ultraviolets et ne peut être placé dans une ambiance surchauffée.

### Contrôle périodique et remplacement

Une vérification de l'absence de toute détérioration visible de flexible est réalisée au moins une fois l'an. Celui-ci est renouvelé au plus tard à la date de remplacement indiquée.

### Contrôle des fuites au point de connexion

- Veillez à ce que tous les boutons de l'appareil soient éteints. Veillez à ce que

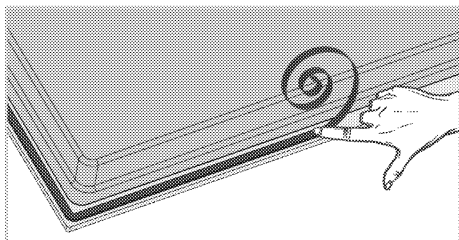
l'alimentation en gaz soit ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de connexion du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.

- La partie savonneuse mousse en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez une nouvelle fois la connexion de gaz.
- À la place du savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- S'il y a une fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.

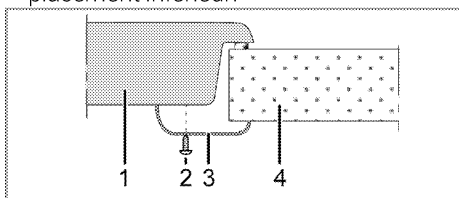
**i** N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

### Installation des produits

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



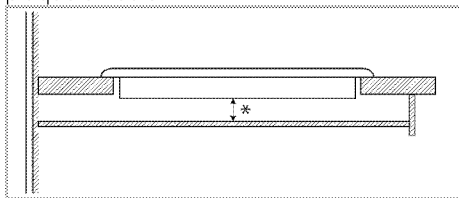
4. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
5. Utilisez des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



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

**i** Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

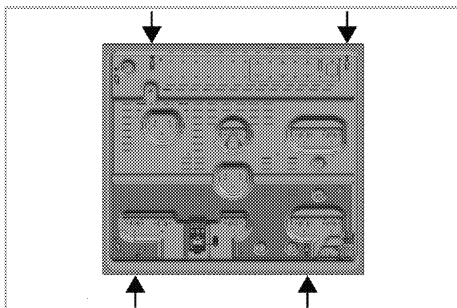
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



\* min. 15 mm

**Vue de derrière (orifices de raccord)**

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



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

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

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

### Vérification finale

1. Ouvrez le robinet de gaz.
2. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
3. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.

- i** La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si elle est jaunâtre, assurez-vous que le bouchon du brûleur est correctement installé et nettoyez le brûleur.

## Conversion du gaz

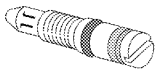



### Avertissements généraux

- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, coupez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de la combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de ralenti afin de rendre l'appareil utilisable avec un autre gaz.
- Après le changement du type de gaz, l'étiquette du nouveau type de gaz sur le sac de rechange doit être appliquée sur l'étiquette actuelle déjà présente sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « Catégories/types/pressions de gaz par pays ». Consultez le tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez convertir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans ce tableau.
- L'injecteur de rechange adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez obtenir les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.
- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz qui doivent être utilisés pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement au gaz.

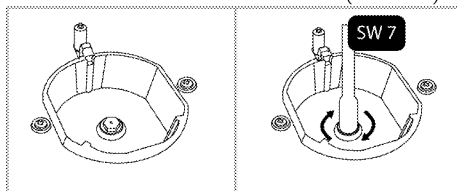
### Pièces pour la conversion au gaz

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

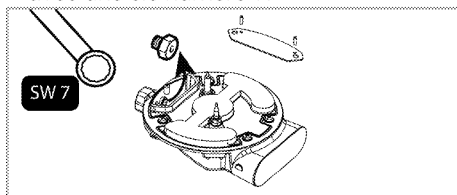
	Buse de dérivation
	Injecteur de brûleur

### Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

1. Mettez tous les boutons de commande en position d'arrêt sur le panneau de commande.
2. Fermez l'alimentation en gaz.
3. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
4. Retirez les injecteurs de gaz en les tournant dans le sens antihoraire. (clé de 7)



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



- i** ((Varie en fonction du modèle de four.))

Sur certaines plaques de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Ce couvercle métallique doit être retiré pour le remplacement des injecteurs.

6. Installez les nouveaux injecteurs de gaz. (Couple de serrage 4 Nm)
7. Vérifiez toutes les connexions afin de vous assurer qu'elles sont installées de manière sûre et sécurisée.



**i** Les nouveaux injecteurs ont leur position marquée sur leur emballage ou sur le tableau des injecteurs sur *Tableau des injecteurs*, page 12 lequel on peut se référer.

8. Vous devez vérifier l'étanchéité des injecteurs après le raccordement.

**i** Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

### Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.

2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.

3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit.

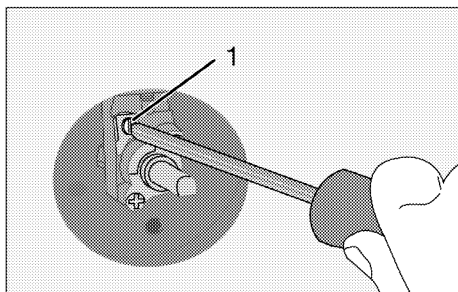
Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.

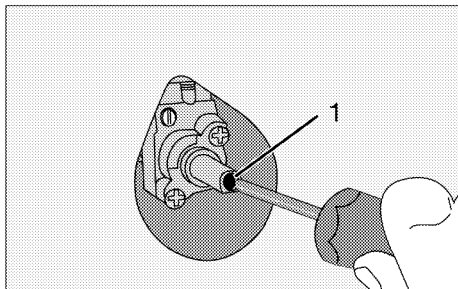
4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.

6. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit

**i** Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

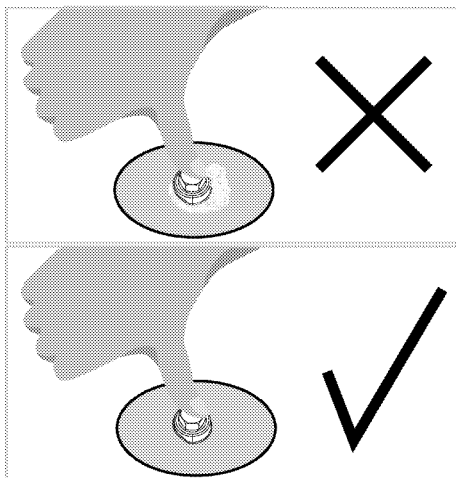
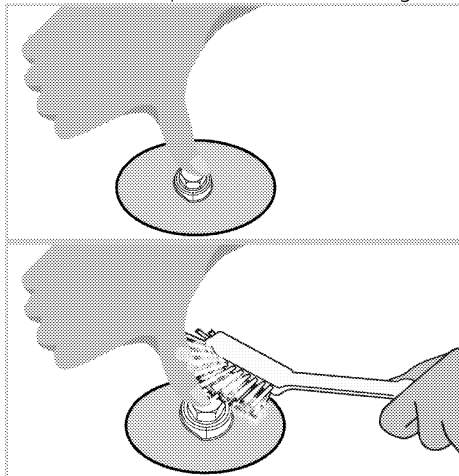
### Vérification de fuites aux injecteurs

Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Lorsque la conversion des injecteurs est effectuée, vérifiez chaque injecteur pour identifier d'éventuelles fuites de gaz.

1. Assurez-vous que l'alimentation du produit en gaz est activée et maintenez tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque trou d'injection est bloqué par un doigt qui applique une force raisonnable afin d'arrêter toute fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est actionné et qu'il est maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.
3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au niveau de la connexion d'injecteur à

l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au niveau de la connexion d'injecteur, l'eau savonneuse commencera à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur en appliquant une force raisonnable et répétez une nouvelle fois le processus de l'étape 3.

4. Si la mousse persiste, vous devez immédiatement arrêter l'alimentation du produit en gaz et appeler un Agent de service agréé ou un technicien disposant d'une licence. N'utilisez pas le produit avant l'intervention préalable du service agréé.



### Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
  - Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.
- i** Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trou-

vées sur la fiche produit fournie avec le produit.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

## 5 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile.

Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

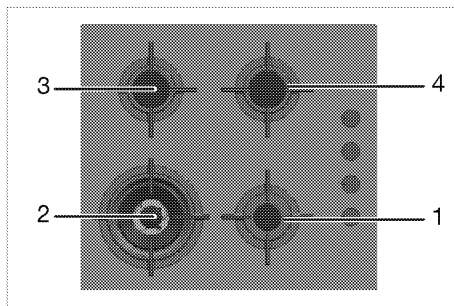
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
  - Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
  - Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
  - Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
  - Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
  - La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
  - N'utilisez que des casseroles à fond plat.
  - Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
- Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Cuisson au gaz

- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas du fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'utilisez pas de grandes casseroles/pots pour couvrir plus d'un brûleur.

### Utilisation des tables de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
- 2 Brûleur à wok 22-30 cm
- 3 Brûleur normal 14-20 cm
- 4 Brûleur normal 14-20 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)

**!** Évitez d'utiliser les ustensiles de cuisine au-delà des dimensions maximales indiquées ci-dessus. L'utilisation des grandes casseroles présente un danger d'intoxication au monoxyde de carbone, de surchauffe des surfaces adjacentes et des boutons de commande. L'utilisation des petites casseroles représente un risque de brûlure par la flamme.

**!** N'utilisez pas de casseroles/casseroles au-delà des limites de dimensions indiquées ci-dessus. Sinon, la surface de cuisson en verre surchauffera et le produit sera endommagé.

**!** Des pièces ou des composants de votre produit peuvent être endommagés en raison de la chaleur élevée pendant la cuisson avec des accessoires similaires utilisés pour la fabrication de braises et non recommandés dans le manuel. Les dommages causés par une telle utilisation sont à la charge de l'utilisateur.

Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la moins élevée. En position OFF (indicateur vers le haut), les brûleurs ne sont pas alimentés en gaz.

### Allumage des brûleurs à gaz

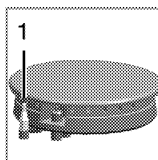
1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.  
» Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

### Arrêt des brûleurs à gaz.

Tournez le bouton de la zone garde-au-chaud sur la position OFF (indicateur vers le haut).

**!** En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.

### Système de coupure de sécurité du gaz (sur les modèles dotés d'un composant thermique)



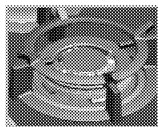
1. Sécurité de coupure du gaz

Un mécanisme de sécurité fait office de contre-mesure et se déclenche pour couper l'arrivée de gaz en cas de débordement de liquide sur les brûleurs.

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horaire pour allumer le gaz.
- Maintenez ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une quinzaine de secondes.

**!** Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes. Patientez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

### Brûleur à wok



Les brûleurs à wok vous permettent de cuire vos aliments plus rapidement. Le wok s'apparente à une poêle à frire profonde et plate en métal. Il est surtout utilisé dans la cuisine asiatique pour cuire des légumes et de la viande émincés à feu vif en très peu de temps.

Dans ce type de poêle à frire qui conduit la chaleur rapidement et de manière uniforme, les plats sont cuits à feu vif en très peu de temps, la valeur nutritionnelle des aliments

est ainsi préservée et les légumes restent croquants.  
Vous pouvez également utiliser le brûleur à wok pour vos casseroles normales.

Si vous souhaitez utiliser une casserole normale sur le brûleur à wok, vous devez d'abord retirer le support prévu pour le wok de la table de cuisson.

## 6 Maintenance et entretien

### Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

**!** Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.  
Vous risqueriez un choc électrique !

**!** Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.  
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

**i** La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.  
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

**i** N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

### Nettoyage du brûleur

#### Nettoyage du brûleur

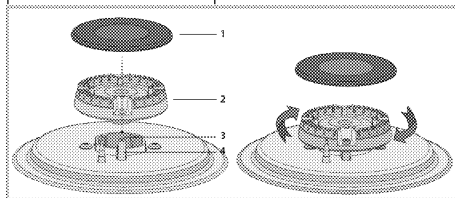
1. Retirez les grilles de la table de cuisson.
2. Retirez toutes les pièces amovibles du brûleur et nettoyez uniquement à la main à l'aide d'une éponge, un peu de détergent et de l'eau chaude.
3. Nettoyez les pièces fixes du brûleur avec un chiffon humide.
4. Nettoyez la fiche et l'élément thermique (pour les modèles avec systèmes d'allumage et thermique) à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Puis, séchez en utilisant un chiffon propre. Assurez-vous que les trous pour flamme et la fiche ont bien séchés.

Dans le cas contraire, aucune étincelle ne se produira à la fin de l'allumage.

5. Lorsque vous installez les grilles supérieures, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

#### Assemblez les pièces du brûleur

Après avoir nettoyé le brûleur, placez les pièces comme indiqué ci-dessous.



- 1 Couvercle du brûleur
- 2 Tête du brûleur
- 3 Chambre du brûleur
- 4 Bougie (produits internes avec allumeur)

1. Placez la tête du brûleur de telle sorte qu'elle passe à travers la bougie du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur vers la droite et vers la gauche pour vous assurer qu'elle est bien en place dans la chambre du brûleur.
2. Placez le couvercle du brûleur sur la tête du brûleur.

#### Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas lais-

ser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

**i** Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

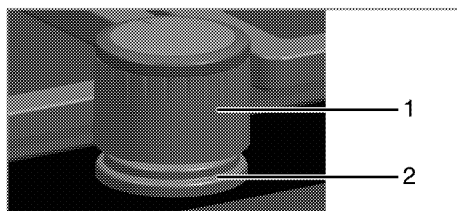
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

## Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

**i** Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.

Le panneau de commande pourrait être endommagé !



- 1 Manette
- 2 éléments d'étanchéité

**i** N'enlevez pas les éléments d'étanchéité se trouvant sous les manettes lorsque vous voulez les nettoyer.



## 7 Recherche et résolution des pannes

### **Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

### **Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.**

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*

### **Il n'y a pas de gaz.**

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- Le tuyau du gaz est plié. >>> *Installez le tuyau du gaz correctement.*

### **Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou pas du tout.**

- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants des brûleurs.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas assemblé correctement. >>> *Assemblez le couvercle du brûleur correctement.*
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- La bonbonne de gaz est vide (en cas d'utilisation du LPG). >>> *Remplacez la bonbonne du gaz.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

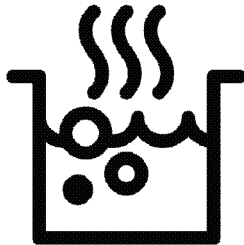


Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# beko

## Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL



GERECYCLED &  
RECYCLEBAAR PAPIER

## Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

### Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



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

**1 Belangrijke instructies en  
waarschuwingen voor veiligheid  
en milieu 4**

Algemene veiligheid .....	4
Veiligheid bij het werken met gas.....	5
Elektrische veiligheid .....	6
Productveiligheid .....	7
Bedoeld gebruik .....	8
Kindveiligheid .....	9
Het oude product afvoeren.....	9
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	9

**2 Algemene informatie 10**

Overzicht .....	10
Inhoud pakket.....	10
Technische specificaties .....	11
Injectortafel.....	11

**3 Installatie 13**

Voor installatie .....	13
Installatie en verbinding .....	15

Gasomzetting .....	22
Toekomstig transport.....	24

**4 Voorbereidingen 25**

Tips om energie te besparen.....	25
Het eerste gebruik.....	25
Eerste reiniging van het toestel.....	25

**5 De kookplaat gebruiken 26**

Algemene informatie over koken.....	26
Gebruik van de kookplaten.....	26

**6 Onderhoud en verzorging 28**

Algemene informatie.....	28
Het reinigen van het fornuis.....	28
Het bedieningspaneel reinigen.....	29

**7 Problemen oplossen 30**

## **1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu**

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

### **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een

gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.

Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

## Veiligheid bij het werken met gas

- Werk aan gasapparatuur of gassystemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde gekwalificeerde personen.
- Voor installatie dient u te controleren of de omstandigheden van de plaatselijke distributie (gastype en gasdruk) en de afstelling van het toestel compatibel zijn.
- Dit toestel is niet verbinden aan een evacuatie-toestel voor verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Er moet in het bijzonder worden gelet op de vereisten betreffende ventilatie; Zie *Voor installatie, pagina 13*
- **OPGELET:** Een kookgastoestel produceert hitte, vocht en verbrandingsproducten in de kamer waar dit apparaat wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is vooral bij gebruik van het toestel: zorg voor een natuurlijke ventilatie en laat de ventilatieopening open. Plaats eventueel een extra ventilatietoestel (dampkap). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het vergroten van de mechanische ventilatie waar deze aanwezig is.
- Gastoestellen en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op correct functioneren. Regelaar, slang en zijn klem dienen regelmatig gecontroleerd te worden en door de fabrikant binnen aanbevolen termijn of indien nodig vervangen te worden.
- Reinig de gasbranders regelmatig. De vlammen horen blauw te zijn en gelijkmatig te branden.
- Dit product dient te worden gebruikt in een ruimte die is uitgerust met een juist aangepaste en werkende koolmonoxidesensor. Zorg ervoor dat de koolmonoxidesensor correct werkt en regelmatig wordt onderhouden. De koolmonoxidesensor dient maximaal 2 meter van het

product geïnstalleerd te worden.

- Goede verbranding is vereist bij gastoestellen. In geval van onvolledige verbranding kan zich koolmonoxide (CO) ontwikkelen. Koolmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas, dat een dodelijk effect heeft in zelfs zeer kleine hoeveelheden.
- Vraag bij uw lokale gasleverancier informatie over telefoonnummers bij een gasnoodgeval en veiligheidsvoorschriften in geval van gasgeur.
- De afstellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket (of gegevenplaatje)

### **Wat u moet doen wanneer u gas ruikt**

- Gebruik geen open vuur en rook niet. Gebruik geen elektrische knoppen (bijv. lamschakelaar, deurbel en enz.) Gebruik geen vaste of mobiele telefoons. Explosie- en vergiftigingsgevaar!
- Open deuren en ramen.
- Sluit alle kleppen op gastoestellen en gasmeters.
- Controleer alle buizen en verbindingen op dichtheid.

Indien u nog steeds gas ruikt, verlaat dan het appartement.

- Waarschuw de bureu.
- Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buitenshuis.
- Ga de eigendom niet opnieuw binnen tot men u zegt dat het veilig is dit te doen.

### **Elektrische veiligheid**

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien!



Er is kans op elektrische schokken!

- Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.

- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

### **Productveiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.

- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet. Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.
- Zorg ervoor dat uw gasaansluiting danig is geïnstalleerd dat er geen gaslek kan ontstaan.

### **Bedoeld gebruik**

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als

verwarmingstoestel worden gebruikt".

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

## **Kindveiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische en/of gastoestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

## **Het oude product afvoeren**

**Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

## **Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

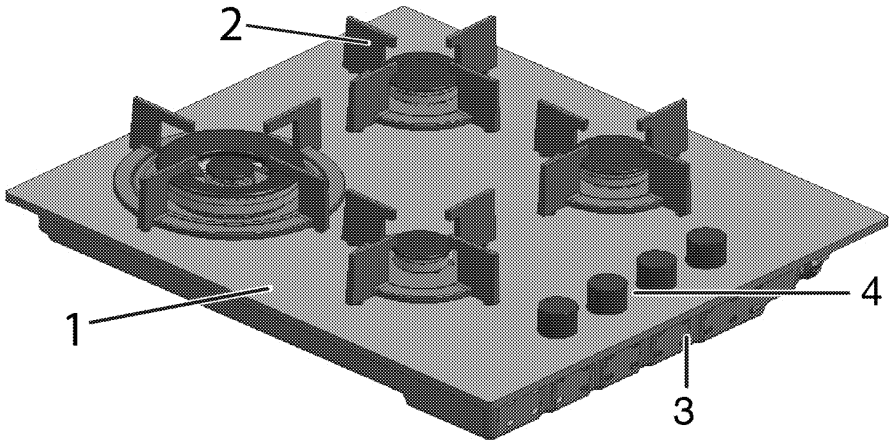
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

## **Verpakkingsmateriaal afvoeren**

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

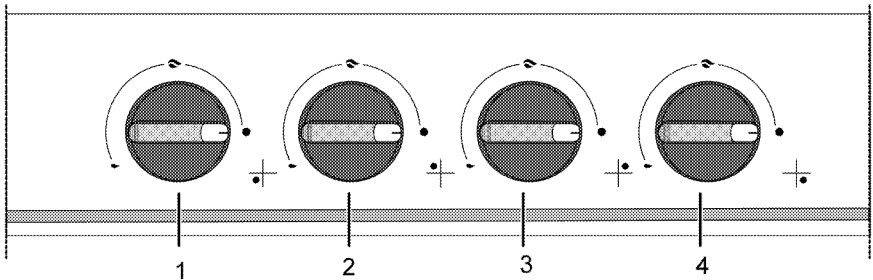
## 2 Algemene informatie

### Overzicht



- 1 Gehard glas
- 2 Pannendrager

- 3 Basisdeksel
- 4 Bedieningspaneel



- 1 hulpbrander Rechts vooraan
- 2 Wokbrander Links vooraan
- 3 normale brander Links achteraan
- 4 normale brander Rechts achteraan

- 1. **Gebruikershandleiding**
- 2. **Wokpanadapter**



Wordt gebruikt voor een wokpan met een ronde bodem.

### Inhoud pakket

**i** De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

## Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Categorie van gasproduct	Cat II 2E+3+ / Cat I 2E+
Geïnstalleerd gastype / druk van het product	G 20/20 mbar
Totaal gasverbruik	7.8 kW (567 g/h)
Omzetting naar gas type/druk <sup>§</sup> optioneel	G 30/28-30 mbar G 31/37mbar - G 25/25 mbar
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	46 mm/585 mm/524 mm
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	560 mm/480-490 mm
<b>Branders</b>	
Rechts vooraan	<b>hulpbrander</b>
Stroom	1.0 kW (73 g/h)
Links vooraan	<b>Wokbrander</b>
Stroom	3.3 kW (240 g/h)
Links achteraan	<b>normale brander</b>
Stroom	1.75 kW (127 g/h)
Rechts achteraan	<b>normale brander</b>
Stroom	1.75 kW (127 g/h)

**i** De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

**i** De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

**i** Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

## Injectortafel

Position kookplaatzone Gastype / Gasdruk	1.0 kW (73 g/h) Rechts vooraan	3.3 kW (240 g/h) Links vooraan	1.75 kW (127 g/h) Links achteraan	1.75 kW (127 g/h) Rechts achteraan
	G 20/20 mbar	72	132	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

De injectoren die niet bij uw product zijn geleverd, kunt u verkrijgen bij de geautoriseerde serviceprovider.

## Land gascategorieën/types/druk

In onderstaande tabel vindt u het gastype, de druk en de gascategorie die kunnen worden gebruikt voor het land waar het product wordt geïnstalleerd.

LANDCODES	CATEGORIE		GASTYPE EN DRUK			
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/m3 (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	2E3B/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 Installatie

**i** De voorbereiding van de locatie en de elektriciteits- en gasinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

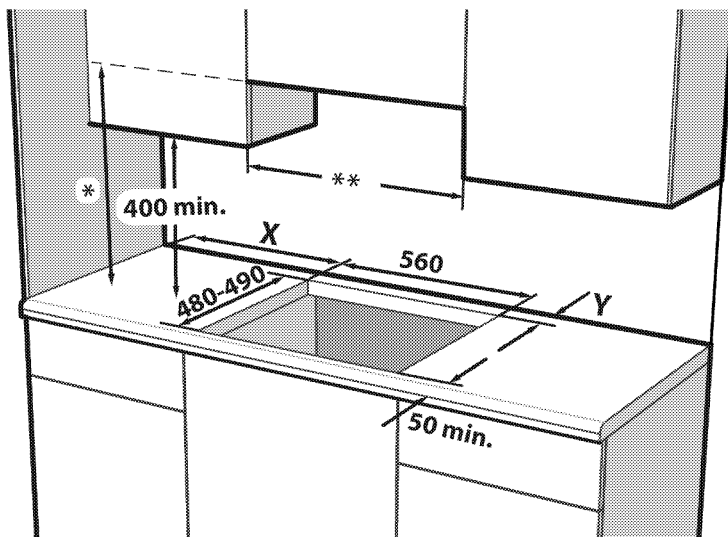
**!** Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

**!** Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.  
Zo ja, laat het dan niet installeren.  
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

#### Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (\*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte. Als er geen maat is gedefinieerd in de handleiding van de afzuigkap, moet deze hoogte minimaal 650 mm zijn.
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.
- Dit product is een klasse 3 apparaat volgens de norm EN 30-1-1.



- \* De minimumhoogte naar de afzuiger zoals aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuiger. Indien niet aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuigkap, moet deze hoogte minimaal min. 650 mm zijn.
- \*\* De minimumafstand tussen de kasten moet gelijk zijn aan de breedte van de kookplaat

- X - Minimumafstand tussen de uitsnijding en de zijmuur.
- Y - Minimumafstand tussen de achtermuur van de uitsnijding en de zijmuur.

Kookplaat bedieningstype	Branderplaat type	Kookplaat breedte (mm) #	X (mm)	Y (mm)
Zijde regelknop	Metaal	600 / 610	100	50
Zijde regelknop	Glas	600 / 650	100	60
Vooraan regelknop	Metaal / Glas	600	170	50 ***
Vooraan regelknop	Metaal / Glas	750	170	70

\*\*\* Deze afmeting is 60mm in modellen met 9-stappen gasranen.

# Raadpleeg de breedte afmetingen in de technische tabel van de handleiding.

## Kamerventilatie

Elke kamer moet worden voorzien van een te openen venster of iets gelijkaardigs. Sommige kamers zullen moeten worden voorzien van een permanente ventilatie. De lucht voor verbranding wordt opgenomen vanuit de lucht in de kamer en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de kamer uitgestoten. Goede kamerventilatie is essentieel voor de veilige werking van uw apparaat.

### Kamers met deuren en/of vensters die rechtstreeks in contact staan met de buitenlucht

De deuren en/of vensters die rechtstreeks naar buiten openen dienen voorzien te zijn van een ventilatieopening met de afmetingen die in de onderstaande tabel worden aangegeven en die gebaseerd is op het totale gasvermogen van het apparaat (totaal gasverbruik van het apparaat wordt aangegeven in de technische specificatietabel van deze gebruikershandleiding). Als de deuren en/of vensters geen totale ventilatieopening hebben die overeenkomt met het totale gasverbruik van het apparaat zoals in onderstaande tabel aangegeven, dan dient de ruimte absoluut van een extra vaste ventilatieopening te worden voorzien om ervoor te zorgen dat aan de totale minimale ventilatievereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat wordt voldaan. De vaste ventilatieopening kan bestaan uit bestaande gaatstenen, luchtopeningen voor afzuigkappen, enz.

Totaal gasverbruik (kW)	min. ventilatieopening (cm <sup>2</sup> )
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800
15,5 - 17	900
17 - 19	1.000
19 - 24	1.250

### Kamers met deuren en/of vensters die niet rechtstreeks in contact staan met de buitenlucht

Als de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd geen deur en/of venster heeft dat rechtstreeks naar buiten opent, dienen er andere producten te worden gezocht die een vaste, niet-aanpasbare en niet-sluitbare ventilatieopening biedt die voldoet aan de totale minimale ventilatieopeningsvereisten voor het totale gasverbruik van het apparaat, zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. Ook dienen de van toepassing zijnde wettelijke adviezen voor gebouwen te worden opgevolgd.

Als een kamer of binnenruimte meer dan één gasapparaat bevat, dient er te worden voorzien in extra ventilatieruimte bovenop de vereiste zoals aangegeven in de bovenstaande tabel. De grootte van de extra ventilatieruimte zal moeten voldoen aan de voorschriften van andere gasapparaten. Er dient in de kamer waar het apparaat wordt geïnstalleerd ook een minimale



ruimte van 10 mm te zitten tussen de onderrand van de deur (die naar binnen opent) en de vloer. U dient ervoor te zorgen dat items zoals vloerkleden en andere vloerbedekkingen enz. deze ruimte niet blokkeren als de deur gesloten is.

Het fornuis kan worden geplaatst in een keuken, een keuken/eetkamer of in een slaap-/woonkamer, maar niet in een ruimte met een bad of douche. Het fornuis mag niet worden geplaatst in een slaap-/woonkamer met een oppervlakte van minder dan 20 m<sup>3</sup>.

Installeer dit apparaat niet in een ruimte onder de grond (bijv. kelder) tenzij deze ruimte aan minstens een kant volledig open is naar het grondniveau.

### Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

### Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een gearde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".



Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.

Er is kans op elektrische schokken!



De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).



Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

## Gasaansluiting



### Algemene waarschuwingen

- Er bestaat explosiegevaar; brand en vergiftiging kunnen optreden als installatie, reparatie of aansluiting wordt uitgevoerd door niet-geautoriseerde/niet-gelicentieerde/niet-gekwalficeerde personen of technici.
- Voordat u het product plaatst, moet u controleren of de lokale distributievoorwaarden (type gas en druk) en of de gasinstelling van het product aan deze voorwaarden voldoet. De voorwaarden voor het aanpassen van het gas en de waarden van het product staan op de labels (of het typeplaatje).
- Als uw landcode niet op het label staat, volg dan de lokale technische instructies voor uw land voor het aansluiten en ombouwen van gas.
- Het product kan alleen worden aangesloten op een gastoevoersysteem door een geautoriseerde/gelicentieerde/gekwalficeerde technicus.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die voortvloeit uit procedures die worden uitgevoerd door onbevoegde/niet-gelicentieerde/niet-gekwalficeerde personen of technici.
- Koppel de gastoevoer los voordat u werkzaamheden aan de gasinstallatie uitvoert. Er bestaat explosiegevaar!
- **Als u uw product later met een ander type gas moet gebruiken, moet u de geautoriseerde/gelicentieerde/gekwalficeerde persoon of technicus raadplegen voor de bijbehorende conversieprocedure.**
- Controleer na ieder gebruik of de gasaansluiting goed is bevestigd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die kan ontstaan als gevolg van gaslekkage die kan optreden als gevolg van gasaansluiting of conversie door onbevoegde/niet-gelicentieerde personen.
- Raadpleeg de gedetailleerde informatie over gasaansluiting en gasconversie in de gebruikershandleiding die bij uw product is geleverd.

- Raadpleeg de gedetailleerde informatie over gasaansluiting en gasconversie in de gebruikershandleiding die bij uw product is geleverd.



### Brandgevaar:

Als u de aansluiting niet volgens de onderstaande instructies maakt, bestaat er risico op gaslekkage en brand. **Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die hieruit voortvloeit.**

- De gasaansluiting mag uitsluitend worden uitgevoerd door geautoriseerde/gelicentieerde/gekwalficeerde personen of technici.
- Zorg ervoor dat de gasleiding die met de gasaansluiting moet worden gebruikt voldoet aan de lokale gasnormen.
- De flexibele gasleiding moet zodanig worden aangesloten dat deze niet in contact komt met de bewegende delen en hete oppervlakken (zie onderstaande afbeeldingen) eromheen en niet bekneld raakt wanneer de bewegende delen bewegen. (bijv. laden). Bovendien mag het niet worden geplaatst in ruimtes waar deze kan worden samengedrukt.
- Verplaats het product waarvan de gasaansluiting is voltooid niet. Als deze wordt verplaatst, kan er een risico op gaslekkage zijn.
- De gasleiding moet worden aangesloten door een grote bochten te maken, zodat er geen mogelijkheid is op breken en vouwen tijdens de aansluiting is.
- De gasleiding mag niet verpletterd, gevouwen, bekneld of aangeraakt worden door scherpe hoeken of in contact komen met hete onderdelen van het product en kookgerei op het product. Er bestaat explosiegevaar als gevolg van schade aan de gasleiding!
- De gasleiding mag niet in contact komen met onderdelen die een temperatuur van 70 C boven kamertemperatuur kunnen bereiken.
- Voor het aansluiten en ombouwen van gas moet een sleutel worden gebruikt.

### Onderdelen voor gasaansluiting

De afbeeldingen van onderdelen en gereedschappen die nodig kunnen zijn voor

de gasaansluiting worden hieronder gegeven. Afhankelijk van het model worden deze onderdelen mogelijk niet bij het product geleverd. De te gebruiken onderdelen van de gasaansluitingen kunnen variëren afhankelijk van het type gas en de nationale voorschriften.

	Lekafdichting
	Verbindingsstuk voor aardgas (G20, G25) en 10226 R1/2"
	Verbindingsstuk voor vloeibaar gas (G30, G31)
	Aansluitstuk voor de gasuitlaat
	Blinde stekker

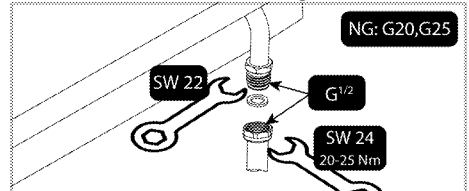
### De gasaansluiting maken - aardgas

- De aardgasinstallatie moet op de juiste wijze op montage worden voorbereid voordat het product wordt geïnstalleerd. Er moet een aardgasklep aanwezig zijn aan de uitlaat van het gassysteem om op het product te worden aangesloten.
- Zorg ervoor dat de aardgasleiding gemakkelijk toegankelijk is.
- Sluit uw product aan op het aardgassysteem in uw huis met een flexibele gasleiding die voldoet aan de lokale normen.
- Bij het aansluiten van de gasaansluiting moet een nieuwe afdichtende pakking worden gebruikt.
- De gastoevoer moet worden aangesloten via een gasleiding of een veiligheidsgasleiding met schroefdraadaansluitingen aan beide uiteinden.
- De verbinding kan op twee verschillende manieren tot stand worden gebracht:

- Aansluiting van het type EN ISO 228 G1/2"
- Aansluiting van het type EN 10226 R1/2"

### Aansluiting van het type EN ISO 228 G1/2"

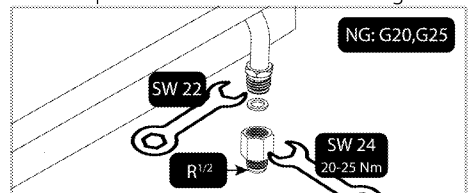
1. Plaats de nieuwe afdichting in het verbindingsstuk en zorg ervoor dat de afdichting goed op zijn plaats zit.
2. Bevestig het gasverbindingsstuk met een sleutel van 22 mm aan het apparaat en plaats het verbindingsstuk met een sleutel van 24 mm in het verbindingsstuk.



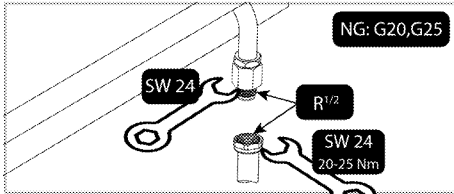
3. U moet na het aansluiten controleren op lekkage van het verbindingsstuk.

### Aansluiting van het type EN 10226 R1/2"

1. Plaats de nieuwe afdichting in het verbindingsstuk voor aardgas en zorg ervoor dat de afdichting goed op zijn plaats zit.
2. Terwijl u de gasverbindingsuitlaat van het product vasthoudt met een sleutel van 22 mm, sluit u de verbindingsstekker met een sleutel van 24 mm aan op de gasuitgang van het product en draait u het stevig vast.



3. Wikkel een afdichtmiddel rond het draadgedeelte van het verbindingsstekker. Sluit het draadgedeelte van de veiligheidsgasleiding met de 24 mm sleutel aan op de verbindingsstekker en draai deze stevig vast, waarbij u de verbindingsstekker met de 24 mm sleutel op zijn plaats houdt.



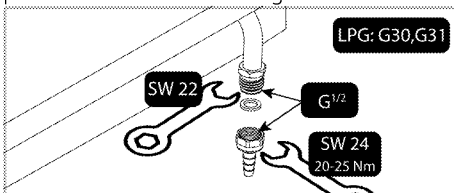
- U moet na het aansluiten controleren op lekkage van het verbindingstuk.

### De gasaansluiting maken - LPG

- Uw product moet zo worden aangesloten dat het dicht bij de gasaansluiting staat om gaslekage te voorkomen.
- Voordat u de gasaansluiting maakt, moet u een kunststof gas slang en een geschikte bevestigingsklem aanbrengen. De binnendiameter van de kunststof gasleiding moet 10 mm zijn en de lengte mag niet langer zijn dan 150 cm. De kunststof slang moet lekvrij zijn en kan worden geïnspecteerd.
- Gasapparaten en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op een goede werking. De regelaar, de leiding en de klem moeten regelmatig worden gecontroleerd en vervangen binnen de door de fabrikant aanbevolen perioden of indien nodig.
- Bij het aansluiten van de gasaansluiting moet een nieuwe afdichtende pakking worden gebruikt.
- De gasaansluiting moet worden gemaakt via een gasleiding of een vaste aansluiting.

### Aansluiting op gasleiding

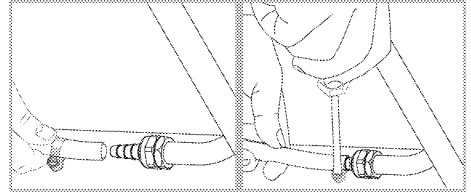
- Plaats de nieuwe afdichting in het verbindingstuk voor vloeibaar gas en zorg ervoor dat de afdichting goed op zijn plaats zit.
- Zet de gasverbindingssuitlaat van het product vast met een sleutel van 22 mm, sluit het verbindingstuk met een sleutel van 24 mm aan op de gasuitlaat van het product en draai het stevig vast.



- Breng de bevestigingsklem aan op één uiteinde van de gas slang. Maak het

uiteinde van de gas slang waaraan u de klem hebt bevestigd zachter door deze gedurende één minuut in kokend water te plaatsen.

- Steek de zachter gemaakte gasleiding helemaal in het aansluitstuk. Zet de klem stevig vast met een schroevendraaier.



- U moet na het aansluiten controleren op lekkage van het verbindingstuk.

### Voor België aansluiting op gas

#### Aansluiting op gas

#### Vorzorgsmaatregelen:

De wanden naast het apparaat moeten van hittebestendig materiaal zijn of hiermee zijn bedekt.

#### Verluchting

Gasverbranding verbruikt zuurstof. Daarom moet de lucht voortdurend worden verversd en moeten de verbrande gassen worden afgevoerd. De luchttoevoer moet minstens 2m<sup>3</sup> per kW per uur zijn.

#### België:

#### Toepassingsgebied

Overeenkomstig de bepalingen van de norm NBN D 51-003 "Aardgas binneninstallaties", zijn elastomeren (rubberen) slangen met mechanische opzetstukken uitsluitend bestemd voor de aansluiting van losse huishoudelijke kooktoestellen gevoed door aardgas onder een maximale druk van 200 mbar. Gebruik uitsluitend flexibele aansluitstukken gemaakt van goedgekeurd elastomeer, te herkennen aan de markering "AGB/BGV".

#### Twee generaties elastomeren flexibele aansluitstukken

De elastomeren flexibele aansluitstukken van de oude generatie zijn uitgerust met een losse wartelmoer met een geïntegreerde dichtingsring en een vaste wartelmoer. De elastomeren flexibele aansluitstukken van de nieuwe generatie zijn aan weerszijden uitgerust met een losse wartelmoer met

geïntegreerde dichtingsring. Bij het vervangen of het verplaatsen van het apparaat, moet het flexibele aansluitstuk volgens de norm worden vervangen door een nieuw flexibel aansluitstuk van de nieuwe generatie.

### Aansluiting

Oudere toestellen zijn uitgerust met een schroefdraad ISO-7/1. Deze schroefdraad is lichtjes conisch. Volg de volgende stappen bij de montage:

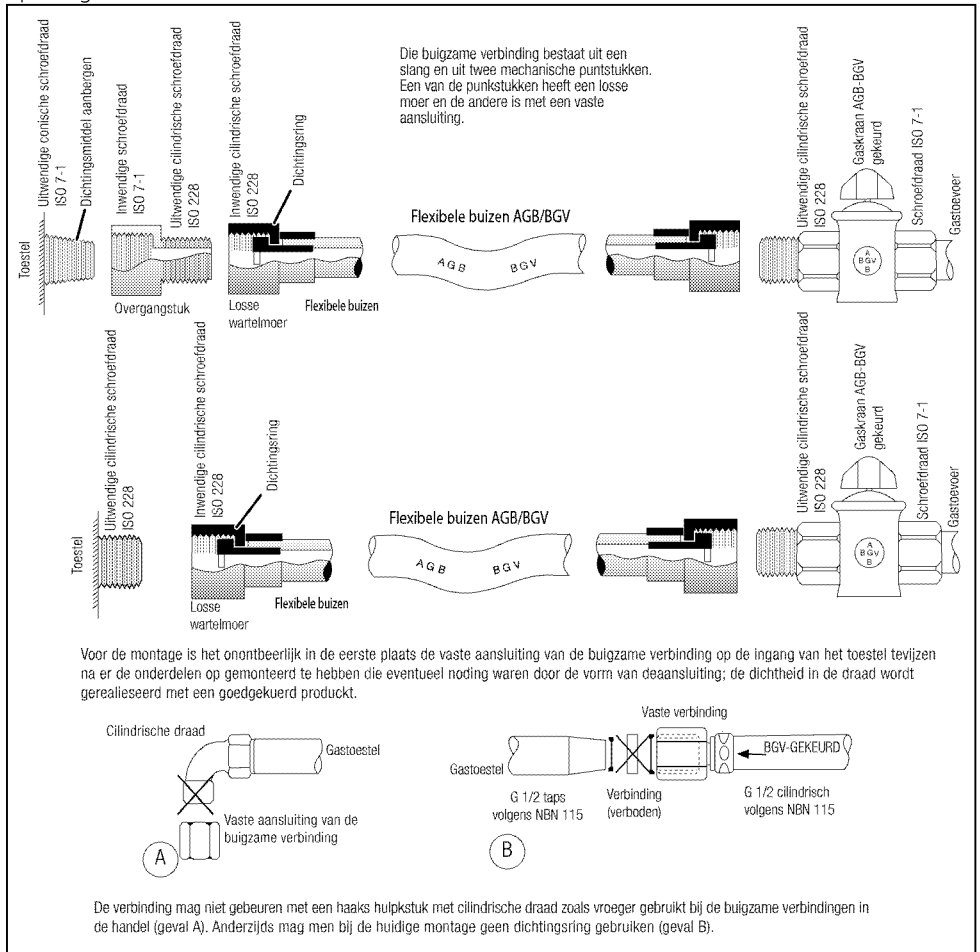
- Breng een dichtingsmiddel aan op de schroefdraad van het toestel: teflonband, of schroefdraadpasta (colmat) + acrylkoord
- Schroef de adapter met een sleutel vast op het gastoestel

c) Controleer of de rubberen dichtingsring goed in het koppelstuk van het elastomeren flexibele aansluitstuk zit

d) Schroef het elastomeren flexibele aansluitstuk (nieuwe generatie) aan weerszijden handmatig vast

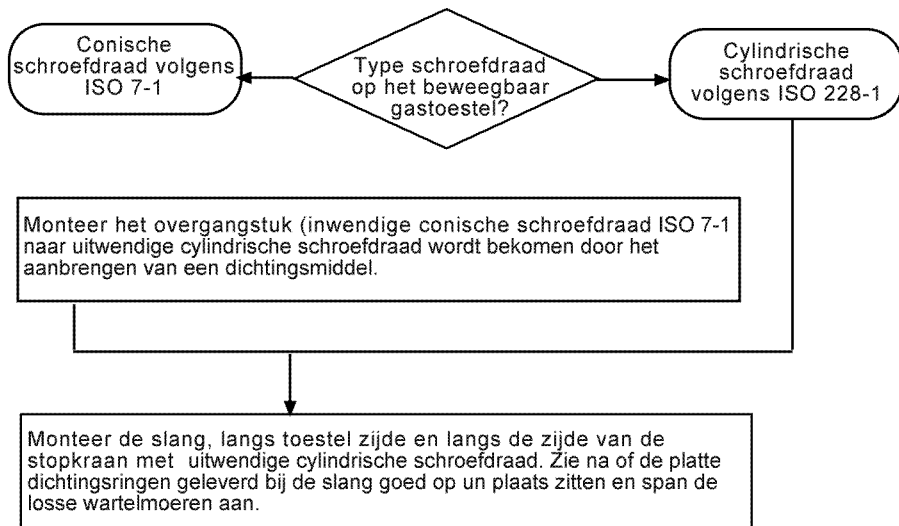
e) Schroef nog een halve draai vast met een sleutel

f) Open de kraan en controleer met zeepwater en een borstel of er geen lekken in de verbindingen zijn (te herkennen aan zeepbellen). Nieuwe toestellen zijn uitgerust met een parallelle schroefdraad ISO228-1 (verplicht vanaf 1 januari 2005). Volg stap c, d, e en f zoals hierboven beschreven.



Montage Op grond van het type schroefdraad dat wordt gebruikt voor de aansluiting op het toestel (ISO 7/1 of NBN

EN ISO 228-1), moet de slang gemonteerd worden zoals aangegeven in Fig. 2.



Figuur 2 - montageschema

**De aansluiting op butaan/propana:** I3, butaan (28-30 mbar), propaan (37 mbar) moet worden uitgevoerd door een erkende installateur. De aansluiting gebeurt door de moer en de butaanadapter aan te sluiten op de losse wartelmoer.

### Voorzorgsmaatregelen

De slang moet zodanig gemonteerd worden dat deze niet wordt blootgesteld aan mechanische belastingen zoals wringen, samendrukken, trekkracht. De slang moet een kromtestraal hebben die ten minste gelijk is aan tien maal de buitendiameter. De slang mag niet in contact komen met hete oppervlaktes, moet afgeschermd worden van de zon en UV-stralen en mag niet in een te warme omgeving geplaatst worden.

### Periodieke controle en vervanging

Minstens één keer per jaar moet gecontroleerd worden of de slang geen zichtbare beschadiging vertoont. De slang

moet uiterlijk op de aangegeven vervangingsdatum worden vervangen.

### Lekkagecontrole bij het aansluitpunt

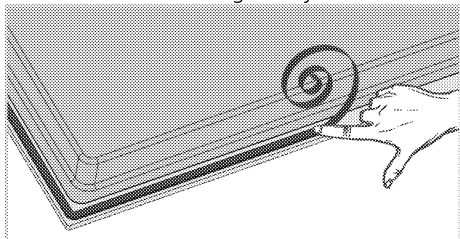
- Zorg ervoor dat alle knoppen op het product zijn uitgeschakeld. Zorg ervoor dat de gastoevoer open is. Bereid zeepschuim voor en breng het aan op het aansluitpunt van de slang voor het opsporen van gaslekkage.
- Het zeepgedeelte schuimt op als er een gaslekkage is. Inspecteer in dit geval de gasaansluiting opnieuw.
- In plaats van zeep kunt u in de handel verkrijgbare sprays gebruiken voor het controleren van gaslekken.
- Als er gaslek is, sluit u de gastoevoer af en ventileert u de ruimte.

**i** Gebruik nooit een lucifer of aansteker om de controle op gaslekkage te doen.

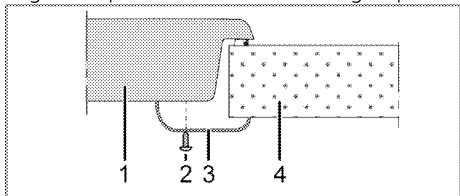
### Het product installeren

1. Verwijder de branders, de branderdeksels en de roosters van de kookplaat van het product.

2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.
3. Bij de installatie van de kookplaat dient u de afdichtingspakking, die bij de verpakking werd geleverd, rond de kookplaat aan te brengen zoals getoond in de volgende afbeelding. Zorg hierbij voor dat deze 1 tot 2 mm binnenin de buitenrand van het glas blijft.



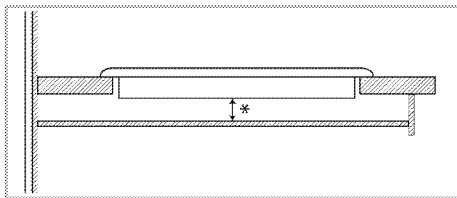
4. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
5. Maak de kookplaat vast met gebruik van de installatieklemmen door deze door de gaten op de onderste behuizing te passen.



- 1 Kookplaat
- 2 Schroef
- 3 Installatieklem
- 4 Werkblad

**i** Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

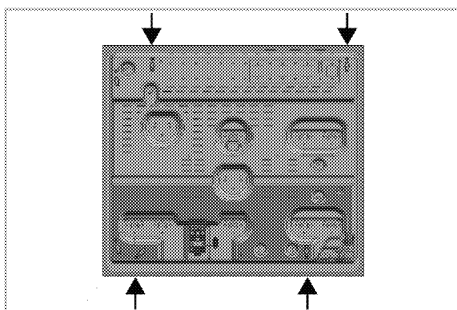
Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



\* min. 15 mm

### Achteraanzicht (aansluitopeningen)

**i** De locatie van de verbindingsgaten op onderstaande afbeelding zijn schematisch en kunnen verschillen afhankelijk van het model. Deze moeten worden aangepast in functie van de verbindingsgaten die op uw product zijn aangebracht.



Na montage de branderplaten, de kappen van de branderplaten en grills terug op hun plaats zetten.

**!** Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsoefening, aangezien het het gas -en elektriciteitssysteem kan beschadigen.



Kookplaat bevat onderdelen die op gas en stroom werken. Daarom moet de kookplaat uitsluitend op een werkblad worden bevestigd door middel van de bevestigingsgaten, en uitsluitend met de vergrendelelementen en schroeven die zijn meegeleverd en zoals aangegeven in de handleiding. Anders bestaat er gevaar voor leven en eigendom.

### Laatste controle

1. Open de gastoevoer.
2. Controleer gasinstallaties voor veilige installatie en dichtheid.
3. Ontsteek branders en controleer het verschijnen van de vlam.



Vlam dient blauw te zijn en een regelmatige vorm te hebben. Als de vlam geelachtig is, controleer of de branderdekseel goed op zijn plek zit of reinig de brander.

### Gasomzetting



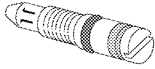

#### Algemene waarschuwingen

- Koppel de hoofdgastoevoer los voordat u werkzaamheden aan de gasinstallatie uitvoert. Er bestaat explosiegevaar!
- Alle gasinjectoren moeten worden vervangen en de verbrandingsafstelling van de gaskraan moet in de stationaire stand worden uitgevoerd om het product geschikt te maken voor gebruik met een ander gas.
- Nadat het gastype is gewijzigd, moet het nieuwe gastypelabel op de reservezak worden aangebracht over het huidige label dat al op de achterwand van het product.
- Het type converteerbare gassen en de gascategorieën van uw product per land worden vermeld in het gedeelte „Gascategorieën/soorten/druk per land“. Raadpleeg de tabel in deze tabel voor de soorten gas die u in uw regio kunt omzetten. U kunt niet converteren naar niet-gespecificeerde gastypen in deze tabel.

- Een reserve-injector die geschikt is voor het type gas dat u wilt ombouwen, wordt mogelijk niet met het product meegeleverd. U kunt de injectoren verkrijgen bij de erkende serviceafdeling of bij de leverancier van het product.
- Injectorwaarden en gastypen die voor branders moeten worden gebruikt, kunt u vinden aan het einde van de sectie. Maak de aansluiting van het om te bouwen gastype zoals beschreven in het hoofdstuk gasaansluiting.

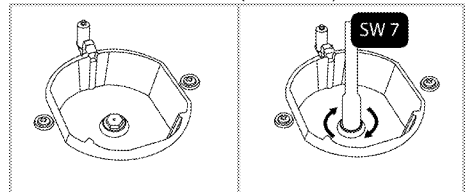
#### Onderdelen voor gasconversie

De visuals voor onderdelen en gereedschappen die nodig kunnen zijn voor de gasconversie worden hieronder weergegeven. Afhankelijk van het model worden deze onderdelen mogelijk niet bij het product geleverd.

	Bypass-mondstuk
	Injector voor de gaspitt

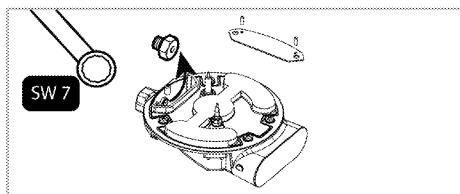
#### Vervanging van de injector voor de gaspitten

1. Zet alle bedieningsknoppen op het bedieningspaneel in de uit-stand.
2. Sluit de gastoevoer af.
3. Извадете ги капачето на горилникот и телото на горилникот.
4. Verwijder de gasinjectoren door deze linksom te draaien. (sleutel 7)



5. Als uw product een wok-gaspitt met een zij-injector heeft, verwijder de injector dan met een nummer 7 sleutel.





- i** ((De functies verschillen per productmodel.))  
 Bij sommige gaspitten is de injector bedekt met een metalen stuk. Dit metalen deksel moet worden verwijderd om de injector te kunnen vervangen.

6. Monteer de nieuwe gasinjectoren.  
(Aanhaalmoment 4 Nm)
7. Controleer alle aansluitingen om er zeker van te zijn dat ze veilig en stevig zijn geïnstalleerd.

- i** De positie van nieuwe injectoren is gemarkeerd op de verpakking of de injectortabel op *Injectortafel, pagina 11* kan worden vermeld.

8. U moet na het aansluiten controleren op lekkende injectors.

- i** Probeer de gasbranderkranen niet te verwijderen, tenzij er een abnormale toestand is. U moet een bevoegde serviceagent bellen indien het nodig is de kranen te vervangen.

### Instelling verminderde gasstroomsnelheid voor kookplaatkraan.

1. Ontsteek de brander die aangepast moet worden en draai de knop naar de laagste stand.
2. Verwijder de knop van de gaskraan.
3. Gebruik een schroevendraaier van de juiste afmeting om de stelschroef voor de stroomsnelheid af te stellen.

Voor lpg (butaan - propan) draait u de schroef met de klok mee. Voor aardgas moet u de schroef eenmaal **tegen de klok** indraaien.

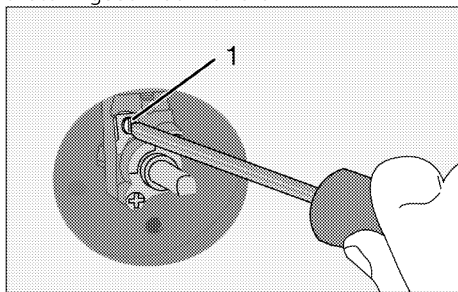
» De normale lengte van een rechte vlam in de laagste stand moet 6-7 mm zijn.

4. Als de vlam groter is dan de gewenste stand, draai de schroef dan met de klok

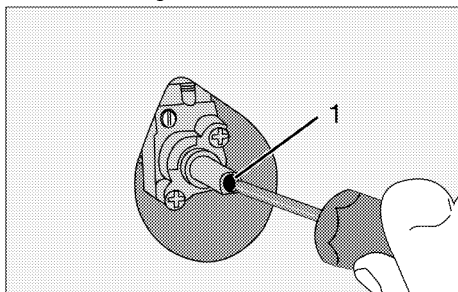
mee. Als de vlam kleiner is, draai dan tegen de klok in.

5. Breng voor de laatste bediening de brander zowel naar hoge vlam als naar de laagste standen en controleer of de vlam aan of uit is.

Afhankelijk van het type gaskraan dat in uw toestel wordt gebruikt, kan de positie van de afstellingsschroef variëren.



1 Stelschroef gasdebit



1 Stelschroef gasdebit

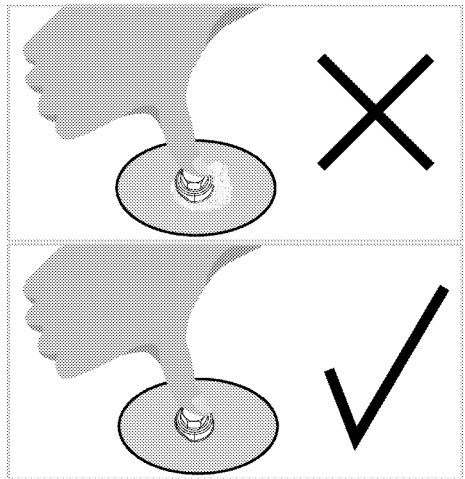
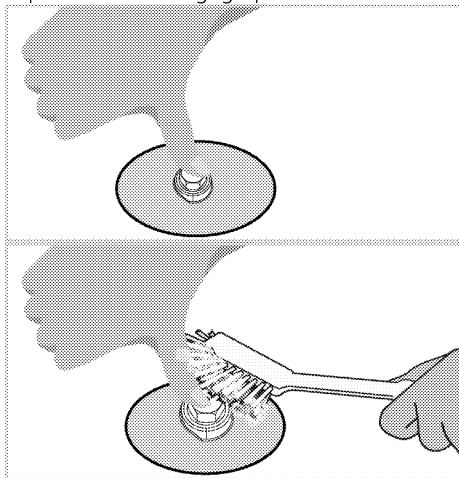
- i** Indien het gastype van de eenheid gewijzigd wordt, moet het typeplaatje dat het gastype van de eenheid vermeldt, ook gewijzigd worden.

### Lekkagecontrole bij de injectoren

Voor het uitvoeren van de conversie op het product, Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen in de uitgeschakelde stand staan. Na de juiste conversie van de injectoren, voor elke injector moet het gaslek worden gecontroleerd.

1. Zorg ervoor dat de gastoevoer naar het product is ingeschakeld, nog steeds met behoud van alle bedieningsknoppen in de uitgeschakelde positie.

2. Elk injectorgat is geblokkeerd met een vinger die een redelijke kracht uitoefent om de gaslekkage te stoppen wanneer de bijbehorende regelknop wordt ingeschakeld en deze in de ingedrukte stand wordt gehouden om het gas bij de injector te laten komen.
3. Breng geprepareerd zeepsopje aan op de injectoraansluiting met een klein penseel, Als er gaslekkage is bij de injectoraansluiting zal het zeepwater gaan schuimen. In dit geval, Draai de injector met een redelijke kracht aan en herhaal het proces van stap 3 nog een keer.
4. Als het schuim nog steeds aanhoudt, moet u het gas onmiddellijk uitschakelen en bel een geautoriseerde servicemedewerker of technicus met vergunning. Gebruik het product niet voordat de geautoriseerde dienst in het product heeft ingegrepen.



### Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
  - Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband.
- i** Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

## 4 Voorbereidingen

### Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de

productkaart die bij het product wordt geleverd.

### Het eerste gebruik

#### Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen.

Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

## 5 De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over koken



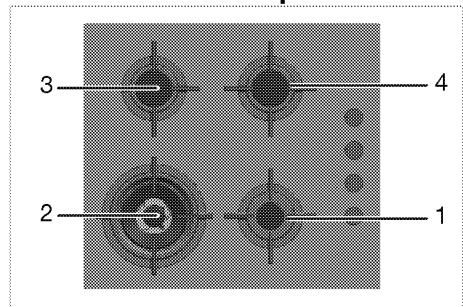
Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen. Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones. Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

### Koken met gas

- De vlam moet overeenkomen met de grootte van de kookpot. Pas de gasvlam aan zodat deze niet aan de onderkant van de kookpot komt en centreer de kookpot op het opzetstuk.
- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Gebruik geen grote pannen/potten om meer dan één brander te bedekken.

### Gebruik van de kookplaten



- 1 hulpbrander 12-18 cm
- 2 Wokbrander 22-30 cm
- 3 normale brander 14-20 cm
- 4 normale brander 14-20 cm is een lijst lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.



Gebruik geen kookpannen buiten de afmetingslijmieten die hierboven zijn gegeven. Het gebruik van grotere pannen kan een gevaar voor koolmonoxidevergiftiging en oververhitting van aangrenzende oppervlakken en bedieningsknoppen opleveren. Het gebruik van kleinere pannen kan ervoor zorgen dat u zich brandt aan de vlam.

**!** Gebruik geen kookpannen/pannen die groter zijn dan de hierboven aangegeven afmetingen. Anders wordt het glazen kookoppervlak oververhit en raakt het product beschadigd.

**!** Onderdelen of componenten van uw product kunnen beschadigd raken als gevolg van hoge hitte tijdens het koken met soortgelijke accessoires die worden gebruikt voor het maken van sintels en die niet worden aanbevolen in de handleiding. Schade veroorzaakt door dergelijk gebruik is de verantwoordelijkheid van de gebruiker.

Het grote vlamsymbool geeft het hoogste kookvermogen aan en het kleine vlamsymbool duidt op het laagste kookvermogen. In de uit-positie (top) wordt er geen gas naar de branders gevoerd.

### **Ontsteking van de gasbranders**

1. Houd de branderknop ingedrukt.
2. Draai het tegen de klok in naar het grote vlamsymbool.

» Het gas wordt aangestoken met de ontstane vonk.

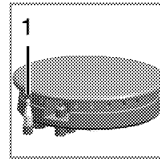
3. Pas het gewenste kookvermogen aan.

### **De gasbranders uitschakelen**

Schakel de warmhoudzoneknop in de uit-positie (boven).

**!** In het geval dat de brandervlammen per ongeluk gedoofd worden, de branderautomat uitschakelen en niet proberen de brander opnieuw aan te steken gedurende minstens 1 minuut.

## **Veiligheidssysteem voor gasonderbreking (bij modellen met thermische onderdelen)**



1. Veiligheidsonderbreking van de gastoevoer

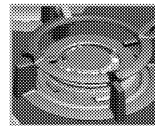
Als maatregel tegen uitvallen veroorzaakt door het overkoken van vloeistoffen in de branders wordt het veiligheidsmechanisme in gang gezet en de gastoevoer afgesloten.

- Druk de knop in en draai hem tegen de klok in om te ontsteken.
- Nadat het gas is ontstoken, moet de knop nog 3 tot 5 seconden ingedrukt blijven om het veiligheidssysteem in te schakelen.
- Als het gas niet wordt ontstoken nadat u de knop indrukt en loslaat, herhaalt u deze procedure en houdt u de knop 15 seconden lang ingedrukt.



Laat de knop los als de brander niet binnen 15 seconden vlam vat. Wacht minstens 1 minuut voor het nogmaals te proberen. Er is gasopeenhopings- en explosiegevaar!

### **Wokbrander**



Wokbranders helpen u om sneller te koken. Een wok is een diep soort braadpan gemaakt uit bladmetaal die vooral in de Aziatische keuken wordt gebruikt. De wok wordt gebruikt om fijngehakte groenten en vlees voor een korte tijd op een heet vuur te bakken. Omdat het eten maar voor een korte tijd op een heet vuur wordt gebakken in zulke braadpannen, die warmte snel en gelijkmatig kunnen verdelen, blijft de voedingswaarde van het eten behouden en blijven de groenten knapperig.

U kunt de wokbrander ook voor normale pannen gebruiken.

Als u een normale pan op de wokbrander wilt gebruiken, moet u het opzetstuk voor de wok van de kookplaat verwijderen.

## 6 Onderhoud en verzorging

### Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

**!** Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk.  
Er is kans op elektrische schokken!

**!** Laat het product afkoelen voordat u het reinigt.  
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.

**i** Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen.  
Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

**i** Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

### Het reinigen van het fornuis

#### Het reinigen van de brander

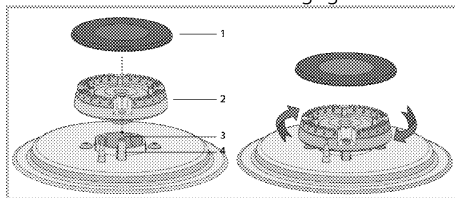
1. Verwijder de pannendragers van het fornuis.
2. Verwijder alle verwijderbare onderdelen van de brander en reinig uitsluitend met de hand met een spons, een beetje schoonmaakmiddel en heet water.
3. Reinig de niet-verwijderbare onderdelen van de brander met een natte doek.
4. Reinig de plug en het thermische element (in modellen met ontsteking en thermisch element) met een lichtvochtige doek. Droog hierna af met een schone doek. Zorg dat de brandergaten en plug volledig droog zijn.

Anders zal de ontsteking geen vonk geven.

5. Let erop dat bij het plaatsen van de grillplaat de pannendragers gecentreerd staan boven de branders.

#### Montage van de onderdelen van de brander

Plaats de onderdelen na het reinigen van de brander zoals hieronder aangegeven.



- 1 Branderdeksel
- 2 Branderkop
- 3 Branderkamer
- 4 Ontstekingsplug (op producten met ontsteking)

1. Plaats de branderkop en zorg er daarbij voor dat hij door de ontstekingsplug van de brander gaat (4). Draai de branderkop naar links en rechts om ervoor te zorgen dat hij goed geplaatst is in de branderkamer.

2. Plaats de branderdeksel op de branderkop.

### **Keramisch oppervlak**

Veeg het keramische oppervlak (glaskeramiek) met koud water, waarbij u erop moet letten geen resten van schoonmaakmiddel achter te laten, en droog met een zachte doek. Resten kunnen het keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat. Gedroogde resten mogen in geen geval van het keramische oppervlak (glaskeramiek) worden gekrast met scherpe messen, staalwol of soortgelijke gereedschappen. Verwijder kalkvlekken (gele vlekken) met in de winkel verkrijgbare ontkalker of een kleine hoeveelheid azijn of citroensap. Breng als het oppervlak zwaar bevuild is een schoonmaakmiddel aan op een spons en wacht tot het goed is ingetrokken. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.

**i** Voedingswaren op basis van suiker, zoals pudding en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

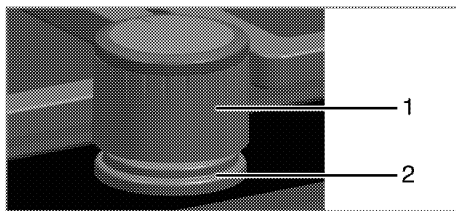
Na verloop van tijd kan de kleur van de coating of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen invloed op de werking van het product.

Vervaging van de kleur en vlekken op het keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

### **Het bedieningspaneel reinigen**

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

**i** Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!



- 1 Knop
- 2 Afdichtelement

**i** Verwijder de afdichtelementen onder de knoppen niet tijdens reiniging.

## 7 Problemen oplossen

### **Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.**

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

### **Er is geen ontstekingsvonk.**

- Geen stroom. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast.*

### **Er is geen gas.**

- Hoofdgaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- De gasleiding is gebogen. >>> *Installeer de gasleiding correct.*

### **Branders branden niet juist of helemaal niet.**

- Branders zijn vuil. >>> *Reinig de branderonderdelen.*
- Branders zijn nat. >>> *Droog de branderonderdelen.*
- De branderdeksel is niet veilig gemonteerd. >>> *Monteer de branderdeksel correct.*
- Gaskraan is afgesloten. >>> *Open de gaskraan.*
- Gascylinder is leeg (bij gebruik van LPG). >>> *Vervang de gascylinder.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.