

# beko

**Built-in Hob** / User Manual

**Einbau-Kochfeld** / Bedienungsanleitung

**Table de cuisson encastrable** / Manuel d'utilisation



HIAW 64225 SX

185910381\_1/ EN/ DE/ FR/ R.AI/ 11.06.24 17:37  
7751688343

## Welcome!

---

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1 Safety Instructions</b> .....	<b>4</b>	8.3 Cleaning the hob .....	31
1.1 Intended Use.....	4	8.4 Cleaning the Control Panel.....	32
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4	<b>9 Troubleshooting</b> .....	<b>32</b>
1.3 Electrical Safety .....	5		
1.4 Safety While Working with Gas.....	7		
1.5 Transportation Safety .....	8		
1.6 Installation Safety.....	8		
1.7 Safety of Use .....	9		
1.8 Temperature Warnings .....	10		
1.9 Cooking Safety .....	10		
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	10		
<b>2 Environmental Instructions</b> .....	<b>11</b>		
2.1 Waste Directive.....	11		
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	11		
2.2 Package Information.....	11		
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	11		
<b>3 Your product</b> .....	<b>11</b>		
3.1 Product introduction .....	12		
3.2 Product Accessories .....	12		
3.3 Technical Specifications.....	13		
<b>4 Installation</b> .....	<b>16</b>		
4.1 Right place for installation.....	16		
4.2 Electrical connection .....	18		
4.3 Gas connection.....	19		
4.4 Installing the product .....	24		
4.5 Gas Conversion .....	25		
<b>5 First Use</b> .....	<b>27</b>		
5.1 Initial Cleaning .....	27		
<b>6 How to use the hob</b> .....	<b>28</b>		
6.1 General information on hob usage.....	28		
6.2 Operation of the hobs .....	29		
<b>7 General Information About Baking</b> .	<b>30</b>		
7.1 General warnings about cooking with hob .....	30		
<b>8 Maintenance and Cleaning</b> .....	<b>30</b>		
8.1 General Cleaning Information.....	30		
8.2 Cleaning Accessories.....	31		

## 1 Safety Instructions

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

### 1.1 Intended Use

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

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

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



### 1.3 Electrical Safety


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

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

## 1.4 Safety While Working with Gas

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

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

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

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

### **1.5 Transportation Safety**

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

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

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

### **1.6 Installation Safety**

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



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



## **1.7 Safety of Use**

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

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

### 1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

### 1.9 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.

- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.

### 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

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

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

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

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

#### Compliance with RoHS Directive:

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

## 3 Your product

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

### 2.2 Package Information

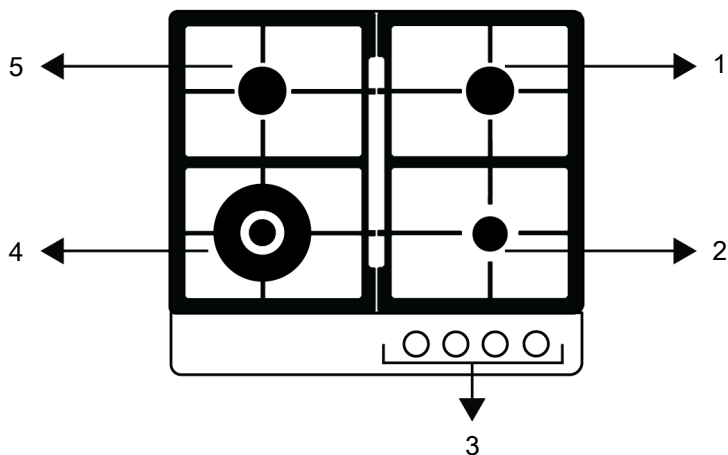
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

### 2.3 Recommendations for Energy Saving

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

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

### 3.1 Product introduction



1 Normal burner

3 Hob control knobs

5 Normal burner

2 Auxiliary burner

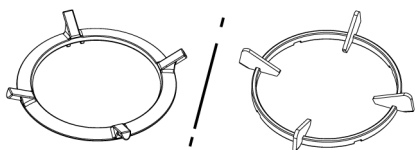
4 Wok burner

### 3.2 Product Accessories

There are various accessories in your product. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

#### Wok pan adaptor

Used to raise a round bottom wok pan.



### 3.3 Technical Specifications

General Specifications of Hob	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	46 / 580 / 510
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 / 480-490
Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Total gas consumption (kW)	7,8 (567 g/h - G30)

#### Cooking zones

Front left	Wok burner
Power	3,3 kW (240 g/h – G30)
Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h – G30)
Rear left	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h – G30)
Rear right	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h – G30)

#### Gas type / pressure that the product is set

G20/G25 20/25 mbar

G20 20 mbar

#### Category of gas product

Cat II 2E+3+

Cat II 2H3B/P

Cat II 2H3+

Cat I 2E

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

G20 10 mbar

G20 13 mbar

G30 30 mbar

G30/G31 28-30/37 mbar



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



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



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

### Country gas categories/types/pressure

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

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 -45.3 MJ/m <sup>3</sup> (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
			G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

### Injector Table

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

Cooking zones									
Power	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 kW	97	66	118	110	91	102	128	65	58
3,3 kW	132	92	160	150	123	128	179	87	84

## 4 Installation

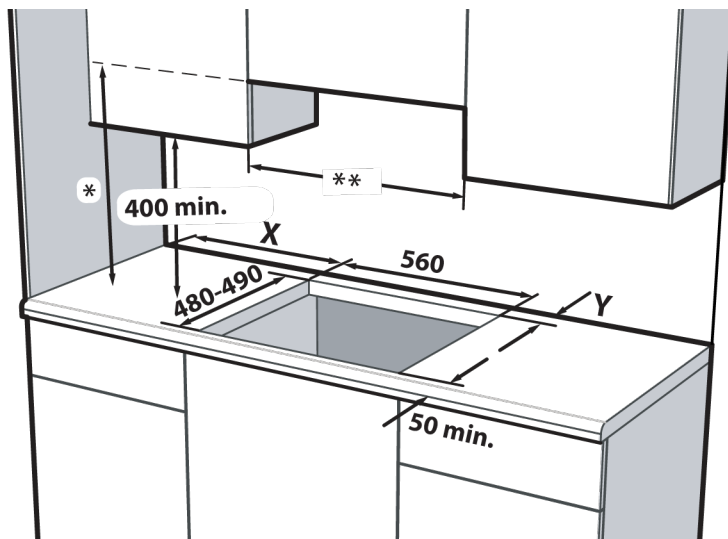
### General warnings

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

### 4.1 Right place for installation

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





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

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

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

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

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

### Room ventilation

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

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

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

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

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm <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	1000
19-24	1250

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

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

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

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m<sup>3</sup>.

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

## 4.2 Electrical connection

### General warnings

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

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

#### **If your appliance has a cord and plug:**

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

### **4.3 Gas connection**

#### **! General warnings**

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

#### **Risks of fire:**

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

#### **Parts for Gas Connection**

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

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :



Blind plug :

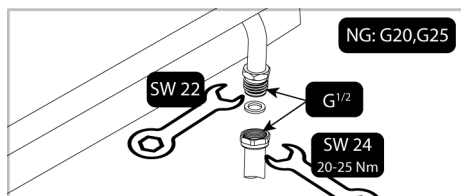


### Making the gas connection - NG

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

### EN ISO 228 G1/2" type connection

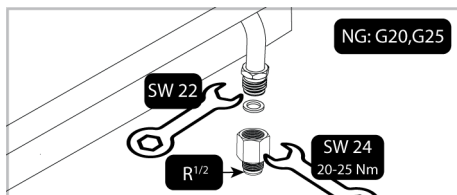
1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



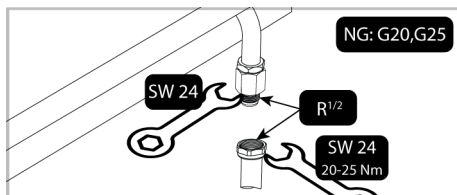
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

### EN 10226 R1/2" type connection

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



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



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

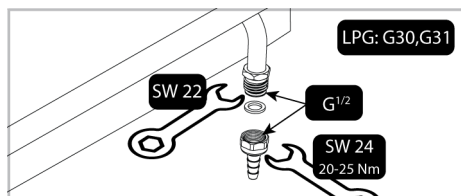
### Making the gas connection - LPG

- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.

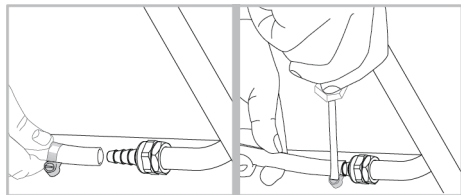
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

### Connection with clamped (threadless) gas hose

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



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



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

### Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

### For Belgium connecting to the gas supply Gas connection

#### Particular precautions

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

#### Ventilating the cooking area

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

#### Belgium

#### Scope of application

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

#### Two generations of elastomer flexible connectors

The older generation of elastomer flexible connectors is equipped with a separate swivel nut with integrated sealing joint and a fixed swivel nut. The new generation of elastomer flexible connectors is on both sides equipped with a separate swivel nut

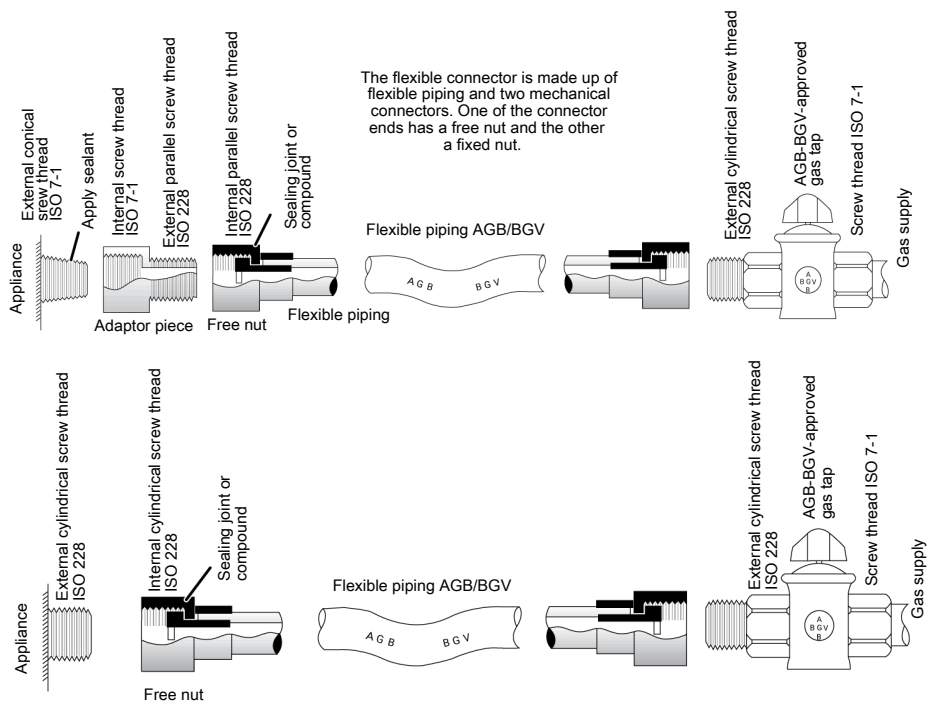
with integrated sealing joint. When replacing or moving the cooker, the standard requires that the flexible connector is replaced by a new flexible connector of the new generation.

### Connection

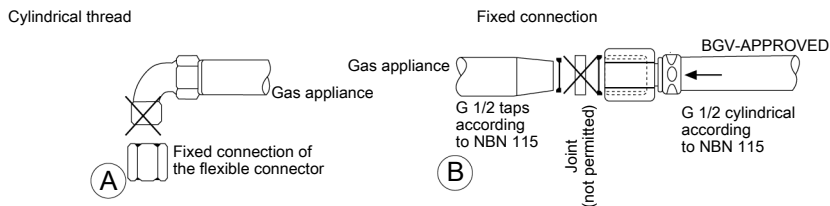
Older cookers are equipped with a ISO-7/1 thread. This thread is slightly conical. When fitting the connectors, use the following steps:

1. Apply sealant to the thread of the appliance: Teflon tape or (Colmat) thread sealant + acrylic wool.
2. Tighten the adapter to the gas appliance using the spanner.

3. Check if the rubber sealing washer is properly seated in the union of the elastomer flexible connector.
4. Hand tighten the elastomer flexible connector (new generation) on both sides.
5. Finish tightening by giving each end a half-turn with the spanner.
6. Open the gas tap and use soapy water and a brush to check all unions and to verify that there is no leak (shown by soap bubbles). New appliances are equipped with ISO228-1 parallel thread connectors (obligatory as from 1 January 2005). Follow step 3, 4, 5 and 6 as described above.



After fitting any joints that may be needed because of the appliance's location, it is essential to first screw the fixed end of the connector to the gas entry point on the appliance, rendering the joint gas-tight using an approved sealant. (see INFOGAZ no 4/1982)



The connection may not be made with a angle piece coupling with cylindrical thread as used in the past in flexible connections (see case A). At the other hand no sealing joint may be used in the present mounting (see case B).

Mounting In function of the type of screw thread for the connection to the appliance (ISO 7/1 or NBN EN ISO 228-1), the flexible piping should be connected as shown in Fig.

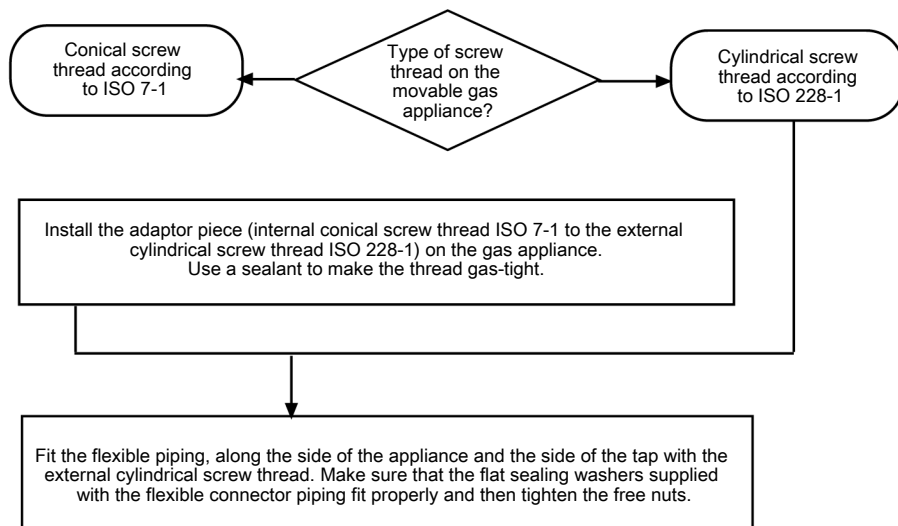


Figure 2 - Mounting diagram

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

#### Precautions to be taken

The flexible piping should be fitted so that it does not come under any mechanical strain such as being twisted, compressed or pulled. It should have a radius of curvature equal to at least ten times its ex-

ternal diameter. The piping may not contact any hot surfaces. It should be shaded from the sun and UV rays and cannot be used in a too warm ambience.

#### Periodic checks and replacement

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

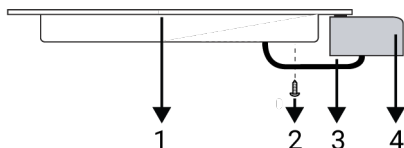
## 4.4 Installing the product

1. Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. In order to avoid the foreign substances and liquids penetrate between the hob and the counter, please apply the putty supplied in the package on the contours of the lower housing of the hob but make sure that the putty does not overlap.
4. Fill the corners by forming bends at the corners as illustrated in the figure. Form as much bend as required to fill the gap in the corners.



**i** Make sure that the skirting sections on the lower housing of the hob are filled with putty.

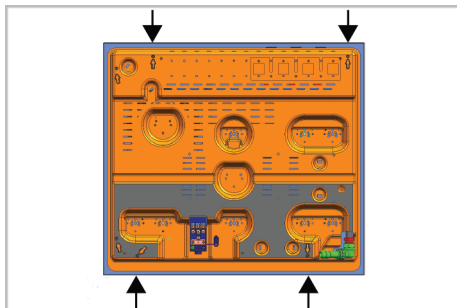
5. Place the hob on the counter and align it.
6. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



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

### Rear view (connection holes)

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



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

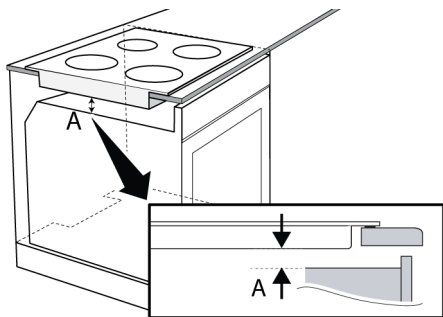
**i** Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

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

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

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



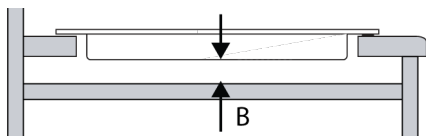


A min. 5 mm

### If there is a drawer/cabinet under the hob;

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

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



B min. 15 mm

### Final check

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



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

## 4.5 Gas Conversion



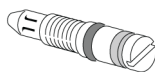
### General warnings

- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

### Parts for Gas Conversion

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

#### Bypass nozzle:

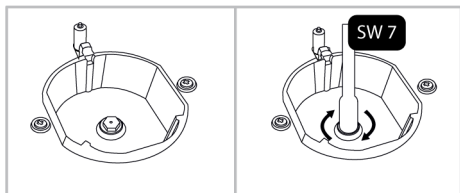


#### Burner injector:

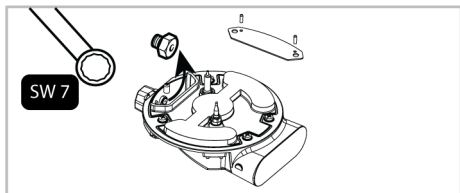


### Exchange of injector for the burners

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



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



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

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

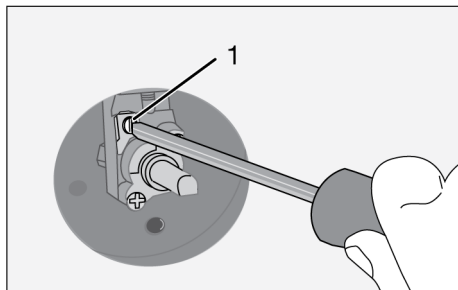
**i** New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

8. You must check for leakage injectors after connection.

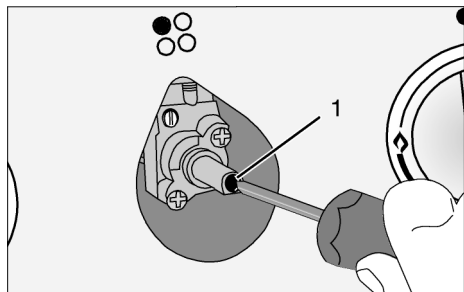
**i** Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

### Reduced gas flow rate setting for hob taps

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



1 Flow rate adjustment screw

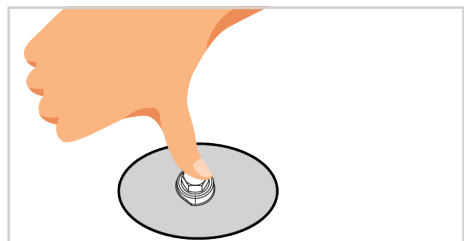


1 Flow rate adjustment screw

### Leakage check at the injectors

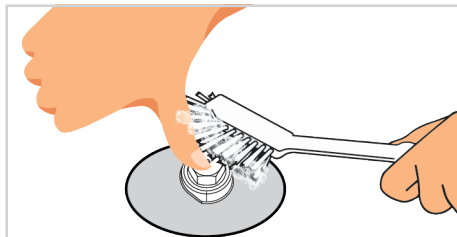
Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

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

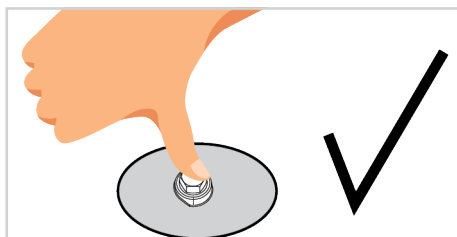
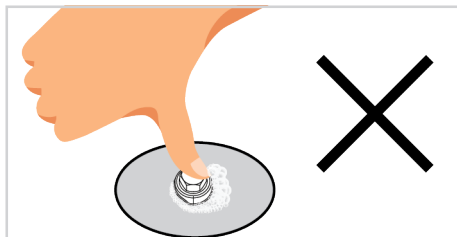


3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector

connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



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



## 5 First Use

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

### 5.1 Initial Cleaning

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

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

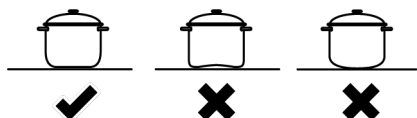
**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 6 How to use the hob

### 6.1 General information on hob usage

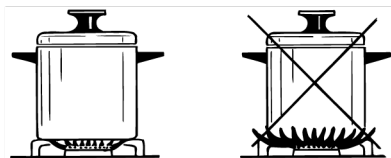
#### General warnings

- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.

- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



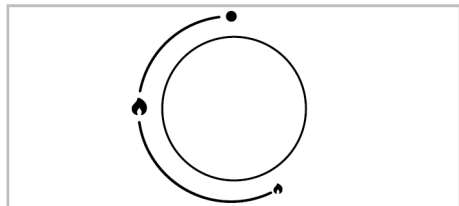
#### Recommended cooking pots/pans sizes

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

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

## 6.2 Operation of the hobs

### Gas burner control knob



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

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

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

### Igniting the gas burners

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

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

6. Adjust your desired power level.

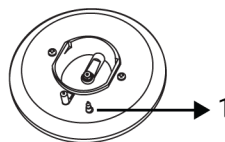
### Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

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

### Gas shut-off safety mechanism

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



1 Gas shut off safety

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

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

### Wok burner

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

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

You can use wok burner for regular sauce-pans as well.

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

## 7 General Information About Baking

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

### 7.1 General warnings about cooking with hob

#### General warnings about cooking with hob

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

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

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

## 8 Maintenance and Cleaning

### 8.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### For the hobs:

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

#### Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

### **Glass surfaces**

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

### **Plastic parts and painted surfaces**

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

## **8.2 Cleaning Accessories**

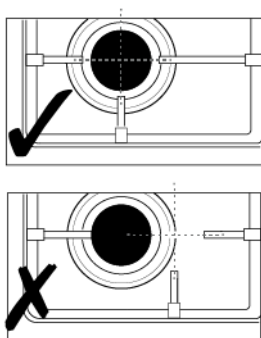
Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

## **8.3 Cleaning the hob**

### **Cleaning the gas burners**

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

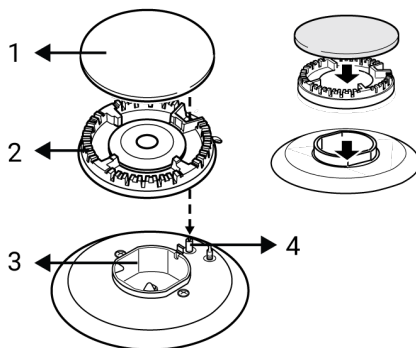
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents,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



### Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.

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



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

### 8.4 Cleaning the Control Panel

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

## 9 Troubleshooting

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

### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.



- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

**There is no ignition spark.**

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

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

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

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

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

## Willkommen!

---

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Beko Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

### Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

**HINWEIS** Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>36</b>
1.1	Verwendungszweck .....	36
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere .....	36
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten .....	37
1.4	Safety While Working with Gas.....	39
1.5	Sicherheit beim Transport .....	41
1.6	Sicherheitshinweise zur Installati- on.....	41
1.7	Sicher bedienen .....	43
1.8	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen .....	43
1.9	Sicherheit beim Kochen .....	43
1.10	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen.....	44
<b>2</b>	<b>Hinweise zum Umweltschutz .....</b>	<b>44</b>
2.1	Abfallrichtlinie.....	44
2.1.1	Informationen zur Entsorgung..	44
2.2	Paketinformationen.....	44
2.3	Tipps zum Energiesparen .....	45
<b>3</b>	<b>Ihr neues Gerät .....</b>	<b>45</b>
3.1	Produkteinführung.....	45
3.2	Produktzubehör .....	45
3.3	Technische Spezifikationen.....	46
<b>4</b>	<b>Installation.....</b>	<b>49</b>
4.1	Vor der Installation .....	49
4.2	Elektrische Verbindung .....	51
4.3	Gasanschluss .....	52
4.4	Geräte installieren .....	57
4.5	Gasumwandlung .....	59
<b>5</b>	<b>Erste Verwendung.....</b>	<b>61</b>
5.1	Erstreinigung.....	61
<b>6</b>	<b>Bedienung Kochfeld .....</b>	<b>62</b>
6.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds.....	62
6.2	Bedienung der Kochfelder .....	63
<b>7</b>	<b>Allgemeine Hinweise zum Backen..</b>	<b>64</b>
7.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld.....	64
<b>8</b>	<b>Wartung und Reinigung.....</b>	<b>64</b>

8.1	Allgemeine Reinigungshinweise ...	64
8.2	Reinigung des Zubehörs.....	66
8.3	Reinigung des Kochfelds.....	66
8.4	Bedienfeld reinigen .....	67
<b>9</b>	<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>67</b>



## 1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.

- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.



### 1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.

### 1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich

- über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
  - Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
  - Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
  - Elektrische Produkte und/oder Produkte mit Gas sind gefährlich für Kinder und Haustiere. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
  - Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
  - Drehen Sie den Griff der Töpfe und Pfannen zur Seite der Theke, damit Kinder nicht greifen und verbrennen können.
  - **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
  - Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
  - Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:
    1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
    2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
    3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
    4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.



### 1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu

den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.

- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand

geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.



#### **1.4 Safety While Working with Gas**

- **WARNUNG:** Bei der Verwendung von Gaskochgeräten kommt es zur Bildung von Stoffen, die durch Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennung im Raum freigesetzt werden. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche, insbesondere bei der Verwendung des Produkts: Halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube / Dunstabzugshaube). Bei intensiver Nutzung des Produkts über einen längeren Zeitraum kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein: Zum Beispiel das Öffnen eines Fensters oder eine effektivere Belüftung, die Erhöhung der Stufe der mechanischen Belüftungseinrichtung, falls vorhanden, usw.
- Dieses Produkt sollte in einem Raum verwendet werden, der über einen ordnungsgemäß eingestellten und funktionierenden Kohlenmonoxidsensor

verfügt. Stellen Sie sicher, dass der Kohlenmonoxidsensor ordnungsgemäß funktioniert, und warten Sie den Sensor regelmäßig. Der Kohlenmonoxidsensor sollte nicht weiter als 2 Meter vom Produkt entfernt angebracht werden.

- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder auf dem Typenschild) angegeben.
- Bei Gaskochgeräten ist eine ordnungsgemäße Verbrennung erforderlich. Bei unvollständiger Verbrennung kann Kohlenmonoxid (CO) entstehen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, das bereits in sehr geringen Dosen tödlich wirkt. Sie können erkennen, dass das Gas gut brennt, wenn die Flammen kontinuierlich und blau sind. Wenn die Flammen wellig, geschnitten und intensiv gelb sind, brennt das Gas nicht gut.
- Gaskochprodukte und -systeme müssen regelmäßig auf ihre ordnungsgemäße Funktion überprüft werden. Regler, Schlauch und seine Klemme müssen regelmäßig überprüft und innerhalb der vom Herstel-

ler empfohlenen Zeiträume oder bei Bedarf ausgetauscht werden.

- Reinigen Sie die Gaskochzonen regelmäßig. Achten Sie darauf, dass das Gas nach dem Reinigen sauber verbrennt.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen, die größer oder kleiner als in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Die Verwendung größerer Pfannen/Töpfe als angegeben kann zu einer Kohlenmonoxidvergiftung und Überhitzung der Oberflächen und Steuerknöpfe in der Nähe führen. Die Verwendung kleinerer Pfannen / Töpfe kann zu Verbrennungen durch Flammen führen.
- Informieren Sie sich bei Ihrem örtlichen Gasversorger über Gasnotrufnummern und Sicherheitsmaßnahmen bei Gasgeruch.

#### Was tun bei Gasgeruch?

- Benutzen Sie kein offenes Feuer und rauchen Sie nicht. Benutzen Sie keine elektrischen Knöpfe (z. B. Lampenknopf oder Türklingel). Benutzen Sie keine Festnetz- oder Mobiltelefone.
- Öffnen Sie die Türen und Fenster.



- Schalten Sie alle Ventile an Gaskochgeräten und am Gaszähler am Hauptsteuerventil ab, es sei denn, es befindet sich in einem geschlossenen Raum oder Keller.
- Überprüfen Sie alle Schläuche und Verbindungen auf festen Sitz. Wenn Sie immer noch Gas riechen, verlassen Sie das Haus.
- Warnen Sie die Nachbarn.
- Rufen Sie die Feuerwehr. Benutzen Sie ein Telefon außerhalb des Hauses.
- Rufen Sie den autorisierten Service und Ihr Gasverteilungsunternehmen an.

### **1.5 Sicherheit beim Transport**

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Strom- und Gasversorgung; auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.

- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

### **1.6 Sicherheitshinweise zur Installation**

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.
- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.

- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Es besteht die Gefahr, dass die Flamme des Kochfeldes Vorhänge und brennbare Materialien in der Umgebung des Kochfeldes entzündet. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.
- An der Rück- oder Seitenwand des Aufstellungsortes dürfen sich keine Gasschläuche, Kunststoffwasserleitungen und Steckdosen befinden. Andernfalls können sie durch die Hitze einwirkung beim Betrieb des Kochfeldes verformt werden und ein Sicherheitsrisiko darstellen.
- Bitte unterbrechen Sie die Gaszufuhr, bevor Sie mit den Arbeiten an der Gasinstallation beginnen. Es besteht Explosionsgefahr.
- Der Anschluss des Gerätes an die Gasversorgung darf nur von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Falls Installations- oder Reparaturarbeiten von Laien ausgeführt werden, besteht erhöhte Explosions- und Vergiftungsgefahr.
- Der Gasschlauch muss so angeschlossen werden, dass er die beweglichen Teile in dem Bereich, in dem er platziert wird, nicht berührt und nicht eingeklemmt wird, wenn sich die beweglichen Teile bewegen (z. B. Schublade). Darüber hinaus darf der Gasschlauch nicht an Stellen verlegt werden, an denen er sich verklemmen kann.
- Der Gasschlauch darf nicht gequetscht, geknickt, eingeklemmt werden, darf keine heißen Teile des Gerätes oder des Kochgeschirrs berühren. Bei Beschädigungen des Gasschlauches besteht akute Explosionsgefahr.
- Prüfen Sie unbedingt auf Gaslecks, nachdem das Gerät an die Gasversorgung angeschlossen wurde. Vergewissern Sie sich, dass nirgends Gas austritt. Nutzen Sie das Gerät keinesfalls, falls Gaslecks vorliegen.

## 1.7 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus. Schließen Sie den Haupthahn für Gas.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.

## 1.8 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

## 1.9 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die

Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammaren Decke oder dergleichen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Stellen Sie Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone. Achten Sie darauf, dass die Flammen der Kochzone nicht an der Seitenfläche des Kochgeschirrs emporlecken.

## 2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.1 Abfallrichtlinie

#### 2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).



Dieses Produkt wurde Teilen und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind.

Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recyclingstation für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen. Die ordnungsgemäße Entsorgung des



### 1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.

Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

#### Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie angegeben sind.

#### 2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

## 2.3 Tipps zum Energiesparen

Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

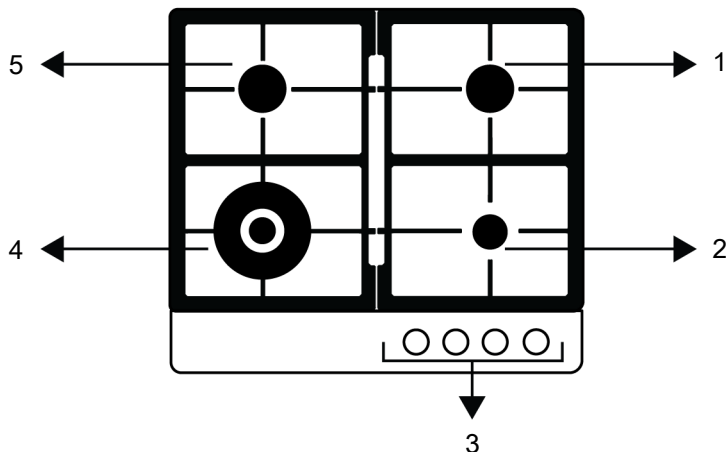
- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, deren Größe und Deckel für die Kochzone geeignet sind. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgröße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie die Kochstellen und Topfböden sauber. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen der Backfläche und dem Topfboden.

## 3 Ihr neues Gerät

In diesem Abschnitt finden Sie eine Übersicht über das Produkt. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

### 3.1 Produkteinführung



1 Normaler Brenner

3 Kochfeld-Steuerknöpfe

5 Normaler Brenner

2 Hilfsbrenner

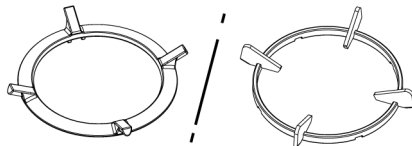
4 Wokbrenner

### 3.2 Produktzubehör

Es gibt eine Vielzahl an unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät erhältlich.

#### Wok-Pfannen-Adapter

Für Kochgeschirr mit rundem Boden, zum Beispiel Wok-Pfanne.



### 3.3 Technische Spezifikationen

Allgemeine Informationen zum Herd	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	46 / 580 / 510
Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)	560 / 480-490
Spannung / Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Gesamter Gasverbrauch (kW)	7,8 (567 g/h - G30)

#### Kochzonen

Vorne links	Wokbrenner
Energie	3,3 kW (240 g/h – G30)

Vorne rechts	Hilfsbrenner
Energie	1,0 kW (73 g/h – G30)

Hinten links	Normaler Brenner
Energie	1,75 kW (127 g/h – G30)

Hinten rechts	Normaler Brenner
Energie	1,75 kW (127 g/h – G30)

#### Gasart/Druck, auf den das Produkt eingestellt ist


G20/G25 20/25 mbar
G20 20 mbar


#### Kategorie des Gas Produkts

Cat II 2E+3+
Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+
Cat I 2E

#### Gasarten/Drücke, auf die das Produkt umgestellt werden kann:

G20 10 mbar
G20 13 mbar
G30 30 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

 Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.

 Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.



Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

### Länder-Gaskategorien/-typen/-Druck

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

LÄNDER CO-DES	KATEGORIE		GASART UND -DRUCK			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 -45.3 MJ/m <sup>3</sup> (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

LÄNDER CODES	KATEGORIE		GASART UND -DRUCK			
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

### Injektortabelle

Die folgende Tabelle enthält Injektorwerte für alle Gasarten von Brennstoffen zur Gasumwandlung. Sie können Ihre Injektorwerte ermitteln, indem Sie sich die technische Tabelle mit den Gasarten ansehen, die Sie je nach Brennstoff und Land umwandeln können. Im Lieferumfang Ihres Produkts sind möglicherweise keine Injektoren enthalten. Sie erhalten es bei autorisierten Händlern oder dort, wo Sie das Produkt gekauft haben.

Kochzonen									
Energie	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 kW	97	66	118	110	91	102	128	65	58
3,3 kW	132	92	160	150	123	128	179	87	84



## 4 Installation

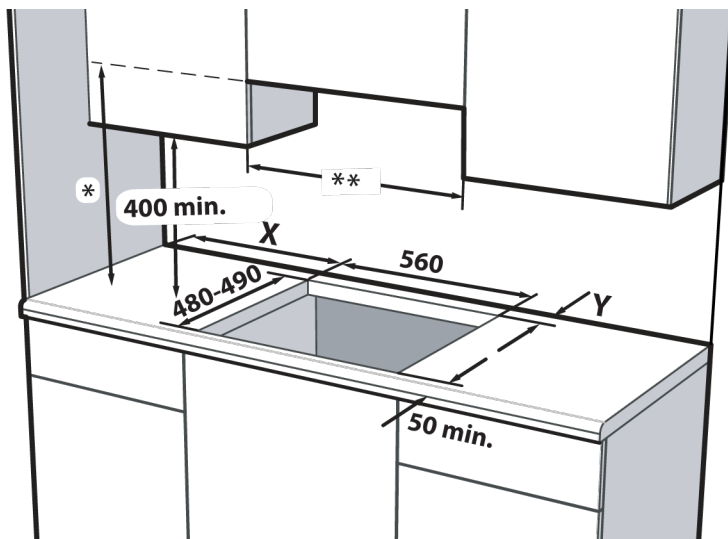
### Allgemeine Warnungen

- Wenden Sie sich für die Installation des Produkts an den nächstgelegenen autorisierten Servicepartner. Stellen Sie sicher, dass die Elektro- und Gasinstallationen vorhanden sind, bevor Sie den autorisierten Kundendienstmitarbeiter anrufen, um das Produkt betriebsbereit zu machen. Wenn nicht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker und Installateur, um die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch von Unbefugten durchgeführte Eingriffe entstehen und zum Erlöschen der Garantie führen können.
- Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Standort, an dem das Produkt aufgestellt werden soll, vorzubereiten und auch die Strom- und/oder Gasversorgung vorzubereiten.
- Bei der Produktinstallation müssen die in den örtlichen Normen für Elektro- und/oder Gasinstallationen festgelegten Regeln (gesetzliche Installationsregeln) befolgt werden./Absatz

- Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf etwaige Schäden. Lassen Sie es nicht installieren, wenn das Gerät beschädigt ist. Beschädigte Produkte stellen ein Risiko für Ihre Sicherheit dar.

### 4.1 Vor der Installation

- Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.
- Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse 3 gemäß der Norm EN 30-1-1.
- Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Küchenmöbel neben dem Gerät müssen hitzebeständig sein (mindestens 100 °C).



X Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt und der Seitenwand.

Y Mindestabstand zwischen der Hinterkante des Ausschnitts und der Rückwand.

Steuerungstyp des Kochfelds	Brennerplattentyp	Kochfeldbreite# (mm)	X (mm)	Y (mm)
Seitenknopfsteuerung	Metall	580 / 610	100	60
Seitenknopfsteuerung	Glas	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Vorderknopfsteuerung	Metall / Glas	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Vorderknopfsteuerung	Metall / Glas	750 / 751	170	70

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

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

## Raumbelüftung

Alle Räume benötigen ein zu öffnendes Fenster oder ein gleichwertiges Fenster, und einige Räume erfordern auch eine permanente Belüftung. Die Verbrennungsluft wird der Raumluft entnommen und die Abgase direkt in den Raum abgegeben. Eine gute Belüftung ist für den sicheren Betrieb Ihres Geräts unerlässlich.

### Räume mit Türen und/oder Fenstern, die sich direkt zur Außenumgebung hin öffnen

Die Türen und/oder Fenster, die sich direkt zur Außenumgebung öffnen, müssen über eine Gesamtlüftungsöffnung mit den in der folgenden Tabelle angegebenen Abmessungen verfügen, die auf der gesamten Gasleistung des Geräts basieren (der gesamte Gasstromverbrauch des Geräts ist in

der Tabelle angegeben). (Tabelle der technischen Daten dieses Benutzerhandbuchs). Wenn die Türen und/oder Fenster nicht über eine Gesamtlüftungsöffnung verfügen, die dem gesamten Gasverbrauch des Geräts gemäß der Tabelle unten entspricht, muss auf jeden Fall eine zusätzliche feste Lüftungsöffnung im Raum vorhanden sein, um die gesamte Mindestlüftung sicherzustellen Anforderungen an den Gesamtgasverbrauch des Gerätes erreicht werden. Die feste Lüftungsöffnung kann Öffnungen für vorhandene Airbricks, Öffnungsmaße der Abzugshaubenkanäle usw. umfassen.

Gesamtgasverbrauch (kW)	Mindest. Belüftungsöffnung (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	1000
19-24	1250

### **Räume, die keine zu öffnenden Türen und/oder Fenster haben, die direkt zur Außenumgebung führen**

Verfügt der Raum, in dem das Gerät installiert ist, nicht über eine Tür und/oder ein Fenster, das sich direkt zur Außenumgebung hin öffnet, sind andere Produkte zu suchen, die auf jeden Fall eine feste, nicht verstellbare und nicht verschließbare Lüftungsöffnung bieten, die dem Gesamtminimum entspricht Anforderungen an die Lüftungsöffnungen für den Gesamtgasverbrauch des Geräts, wie in der obigen Tabelle angegeben. Auch die entsprechenden Bauvorschriften sollten befolgt werden.

Wenn ein Raum oder Innenraum mehr als ein Gasgerät enthält, muss zusätzlich zu den in der Tabelle oben genannten Anforderungen zusätzlicher Belüftungsbereich bereitgestellt werden. Die Größe des zusätzlichen Lüftungsbereichs muss den Vorschriften für andere Gasgeräte entsprechen.

Außerdem sollte an der Unterkante der Tür, die zur Innenumgebung des Raums führt, in dem das Gerät installiert ist, ein Mindestabstand von 10 mm vorhanden sein. Es ist darauf zu achten, dass Gegenstände wie Teppiche und andere Bodenbeläge etc. den Freiraum bei geschlossener Tür nicht beeinträchtigen.

Der Herd darf in einer Küche, Wohnküche oder einem Wohn-Schlafzimmer aufgestellt werden, jedoch nicht in einem Raum mit Badewanne oder Dusche. Der Herd darf nicht in einem Wohn-/Schlafraum mit weniger als 20 m<sup>3</sup> installiert werden.

Installieren Sie dieses Gerät nicht in einem Raum unter der Erdoberfläche, es sei denn, es ist auf mindestens einer Seite zur Erdoberfläche hin offen.

## **4.2 Elektrische Verbindung**

### **⚠ Allgemeine Warnungen**

- Trennen Sie das Produkt vom Stromanschluss, bevor Sie mit Arbeiten an der Elektroinstallation beginnen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose/Leitung an, die durch einen Miniatur-Schutzschalter mit geeigneter Kapazität geschützt ist, wie in der Tabelle „Technische Daten“ angegeben. Lassen Sie die Erdungsinstallation von einem qualifizierten Elektriker durchführen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdungsinstallation gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.
- Das Produkt darf nur von einer autorisierten und qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden und die Garantie des Produkts beginnt erst nach korrekter Installation. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch die Bedienung durch unbefugte Personen entstehen.
- Das Elektrokabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden oder heiße Teile des Produkts berühren. Wenn das Elektrokabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Ansonsten besteht Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr!
- Die Netzdaten müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Gehäuserückseite des Produkts. Das Stromkabel Ihres Produkts muss den Werten in der Tabelle „Technische Daten“ entsprechen.
- Der Stecker des Netzkabels muss nach der Installation leicht erreichbar sein (nicht über dem Kochfeld verlegen). Ver-

wenden Sie für den Stromanschluss keine Verlängerungs- oder Mehrfachsteckdosen.

- und müssen die entsprechende Steckdose/Leitung und den entsprechenden Stecker für den Ofen verwenden. Falls die Leistungsgrenzen des Produkts außerhalb der Stromtragfähigkeit von Stecker und Steckdose/Leitung liegen, muss das Produkt über eine feste Elektroinstallation direkt angeschlossen werden, ohne Stecker und Steckdose/Leitung zu verwenden.

#### **Wenn Ihr Gerät über ein Kabel und einen Stecker verfügt:**

Schließen Sie Ihr Gerät elektrisch an, indem Sie es an eine geerdete Steckdose anschließen.

### **4.3 Gasanschluss**

#### **⚠ Allgemeine Warnungen**

- Es besteht Explosions-, Brand- und Vergiftungsgefahr, wenn die Installation, Reparatur oder der Anschluss von einer nicht autorisierten/nicht lizenzierten/unqualifizierten Person oder einem Techniker durchgeführt wird.
- Stellen Sie vor dem Aufstellen des Produkts sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und -druck) vorliegen und ob die Produktgaseinstellung diesen Bedingungen entspricht. Die Gaseinstellbedingungen und -werte des Produkts finden Sie auf den Etiketten (bzw. Typenschild).
- Wenn Ihr Ländercode nicht auf dem Etikett steht, befolgen Sie die örtlichen technischen Anweisungen für Ihren Gasanschluss und -umbau.
- Das Produkt darf nur von einer autorisierten/lizenzierten/qualifizierten Person oder einem Techniker an das Gasversorgungssystem angeschlossen werden.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Eingriffe entstehen, die von unbefugten/nicht lizenzierten/unqualifizierten Personen oder Technikern durchgeführt wurden.
- Bevor Sie mit Arbeiten an der Gasinstallation beginnen, trennen Sie die Gasversorgung. Es besteht Explosionsgefahr!
- Wenn Sie Ihr Produkt später mit einer anderen Gasart verwenden müssen, müssen Sie sich für das entsprechende Umstellungsverfahren an die autorisierte/lizenzierte/qualifizierte Person oder den Techniker wenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss nach jedem Gebrauch sorgfältig auf Dichtheit überprüft wird. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch Gaslecks entstehen, die infolge von Gasanschlüssen oder -umbauten durch unbefugte/nicht lizenzierte Personen entstehen können.

#### **Brandgefahr:**

- Wenn Sie den Anschluss nicht gemäß den nachstehenden Anweisungen durchführen, besteht die Gefahr von Gasaustritt und Feuer. Für daraus resultierende Schäden kann unser Unternehmen nicht haftbar gemacht werden.
- Der Gasanschluss darf nur von einer autorisierten/lizenzierten/qualifizierten Person oder einem Techniker vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass der im Gasanschluss zu verwendende Gasschlauch den örtlichen Gasnormen entspricht.
- Der flexible Gasschlauch muss so angeschlossen werden, dass er die beweglichen Teile und heißen Oberflächen (siehe Abbildungen unten) um ihn herum nicht berührt und nicht eingeklemmt wird, wenn sich die beweglichen Teile bewegen. (z. B. Schubladen). Außerdem sollte es nicht an Orten platziert werden, an denen es gequetscht werden könnte.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, dessen Gasanschluss vollständig ist. Bei Bewegung besteht die Gefahr eines Gasaustritts.

- Für den Gasanschluss und die Umstellung muss ein Schraubenschlüssel verwendet werden.
- Für den Gasanschluss muss ein Schraubenschlüssel verwendet werden.

### Teile für den Gasanschluss

Die Abbildungen der Teile und Werkzeuge, die möglicherweise für den Gasanschluss erforderlich sind, sind unten aufgeführt. Je nach Modell sind diese Teile möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Die zu verwendenden Gasanschlussstücke können je nach Gasart und Ländervorschriften variieren.

Leckage-Dichtung:



Anschlussstück EN 10226 R1/2" :



Anschlussstück für Flüssiggas (G30,G31):



Gasaustrittsstutzen:



Blindstopfen:



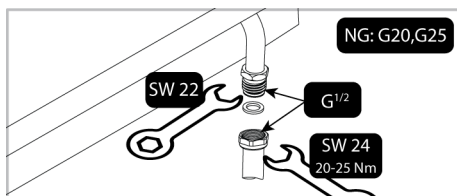
### Gasanschluss herstellen – NG

- Die Erdgasinstallation muss vor der Installation des Produkts entsprechend für die Montage vorbereitet werden. Am Ausgang des Gassystems, das an das Produkt angeschlossen werden soll, muss ein Erdgasventil vorhanden sein.

- Stellen Sie sicher, dass das Erdgasventil leicht zugänglich ist.
- Schließen Sie Ihr Produkt mit einem flexiblen Gasschlauch, der den örtlichen Standards entspricht, an das Erdgassystem Ihres Hauses an.
- Beim Herstellen des Gasanschlusses muss eine neue Dichtung verwendet werden.
- Der Anschluss der Gasversorgung muss über eine Gasleitung oder einen Sicherheitsschlauch mit beidseitiger Verschraubung erfolgen.

### EN ISO 228 G1/2-Zoll-Anschluss

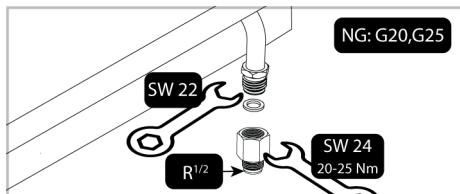
1. Setzen Sie die neue Dichtung in den Sicherheitsschlauch/-rohr ein. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung richtig sitzt.
2. Befestigen Sie den Gasanschlussstutzen mit einem 22-mm-Schlüssel am Gerät und setzen Sie den Anschlussstutzen mit einem 24-mm-Schlüssel in den Anschlussstutzen ein.



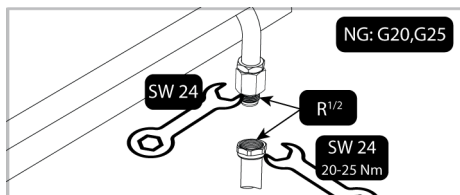
3. Nach dem Anschließen müssen Sie das Verbindungsstück auf Undichtigkeiten prüfen.

### EN 10226 R1/2-Zoll-Anschluss

1. Setzen Sie die neue Dichtung in den Anschlussstutzen ein und achten Sie auf den korrekten Sitz der Dichtung.
2. Halten Sie den Gasanschlussausgang des Produkts mit einem 22er-Schraubenschlüssel fest, verbinden Sie das Verbindungsstück mit einem 24er-Schraubenschlüssel mit dem Produktgasausgang und ziehen Sie es fest an.



3. Setzen Sie die neue Dichtung in den Sicherheitsgasschlauch/-rohr ein. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung richtig sitzt.
4. Verbinden Sie den Gewindeteil des Sicherheitsgasschlauchs/-rohrs mit dem 24-mm-Schlüssel mit dem Verbindungsstück und ziehen Sie es fest an, während Sie das Verbindungsstück mit dem 24-mm-Schlüssel festhalten.



5. Nach dem Anschließen müssen Sie das Verbindungsteil auf Undichtigkeiten prüfen.

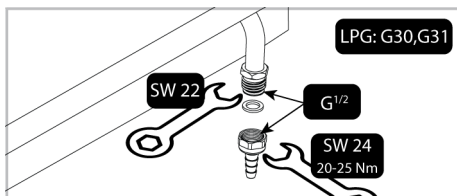
### Gasanschluss herstellen - Flüssiggas

- Ihr Produkt sollte so angeschlossen werden, dass es sich in der Nähe des Gasanschlusses befindet, um ein Austreten von Gas zu verhindern.
- Bevor Sie Ihren Gasanschluss herstellen, stellen Sie einen Kunststoff-Gasschlauch und eine geeignete Montageklemme bereit. Der Innendurchmesser des Kunststoff-Gasschlauchs muss 10 mm betragen und die Länge sollte 150 cm nicht überschreiten. Der Kunststoffschlauch muss dicht und kontrollierbar sein.
- Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf ihre ordnungsgemäße Funktion überprüft werden. Regler, Schlauch und seine Klemme müssen regelmäßig überprüft und innerhalb der vom Hersteller empfohlenen Zeiträume oder bei Bedarf ausgetauscht werden.

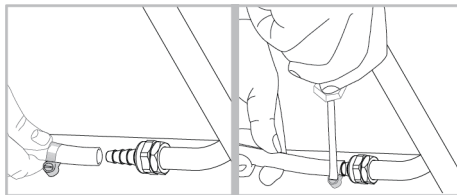
- Beim Herstellen des Gasanschlusses muss eine neue Dichtung verwendet werden.
- Der Gasanschluss muss über einen Gasschlauch oder einen Festanschluss erfolgen.

### Anschluss mit geklemmtem (gewindelosem) Gasschlauch

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



3. Befestigen Sie die Befestigungsschelle an einem Ende des Gasschlauchs. Machen Sie das Ende des Gasschlauchs, an dem Sie die Klemme befestigt haben, weich, indem Sie ihn eine Minute lang in kochendes Wasser legen.
4. Den enthärteten Gasschlauch bis zum Anschlag in den Anschlussstutzen einführen. Ziehen Sie die Klemme mit einem Schraubendreher fest an.



5. Nach dem Anschließen müssen Sie das Verbindungsteil auf Undichtigkeiten prüfen.

## Dichtheitsprüfung an der Verbindungsstelle

- Stellen Sie sicher, dass alle Knöpfe am Produkt ausgeschaltet sind. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr geöffnet ist. Bereiten Sie Seifenschaum vor und tragen Sie ihn auf den Anschlusspunkt des Schlauchs auf, um Gaslecks zu kontrollieren.
- Bei einer Gasleckage schäumt der Seifenanteil auf. Überprüfen Sie in diesem Fall den Gasanschluss noch einmal.
- Anstelle von Seife können Sie zur Gasleckprüfung auch handelsübliche Sprays verwenden.
- Wenn ein Gasleck vorliegt, schließen Sie die Gaszufuhr und lüften Sie den Raum.
- Verwenden Sie niemals ein Streichholz oder Feuerzeug, um die Gasleckkontrolle durchzuführen.

## Für Belgien anschließen des Gasherdes

### Anschließen des Gasherdes

#### Besondere Vorsichtsmaßnahmen

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

#### Belüftung des Kochbereichs

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

#### Belgien

#### Anwendungsbereich

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

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

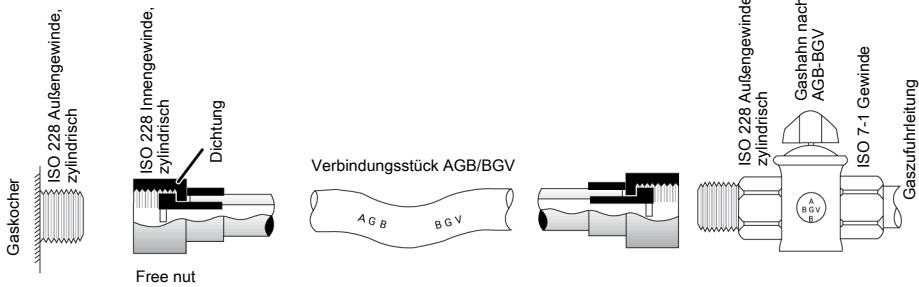
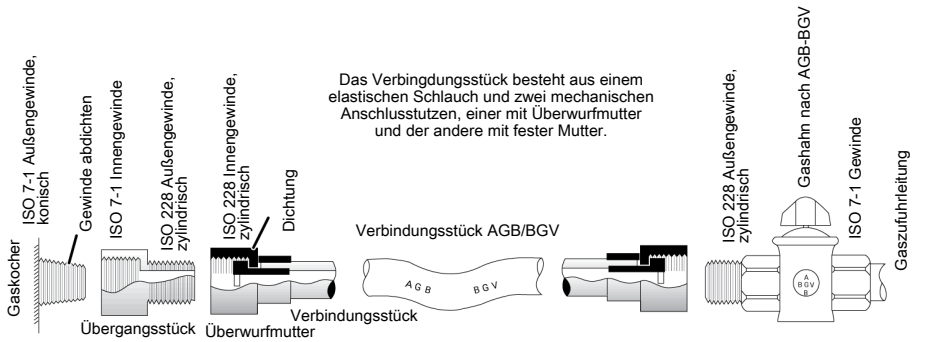
## Verbindungsstücke in zwei unterschiedlichen Ausführungen

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

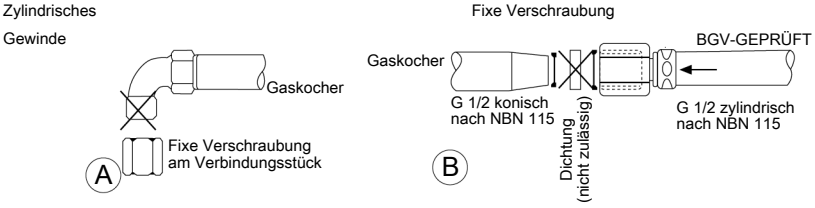
### Anschlussverschraubungen

Die älteren Geräte sind mit einem ISO 7-1 Gewinde versehen, das eine leicht konische Form hat. Gehen Sie beim Zusammenbau wie folgt vor

1. Das Gewinde am Gerät mit einer Dichtung versehen: entweder ein Teflonband oder eine Dichtmasse für Gewinde (Colmat) + ein Acrylband.
2. Das Übergangsstück mit einem Schlüssel am Kochherd befestigen.
3. Kontrollieren, ob die Dichtung richtig sitzt.
4. Das elastische Verbindungsstück (der neuen Generation) beidseitig von Hand festziehen
5. Zusätzlich mit einem Schlüssel anziehen (eine halbe Schlüsseldrehung genügt)
6. Den Absperrhahn öffnen und die Verbindung mit etwas Seifenlauge und einer Bürste auf Dichtheit prüfen (es dürfen sich keine Seifenblasen bilden) Die neuen Geräte sind mit einem ISO228-1 Parallelgewinde ausgestattet (obligatorisch seit 01. Januar 2005). Führen Sie die Schritte 3, 4, 5 und 6 wie oben beschrieben durch.



Für den Zusammenbau muss der fixe Anschluss unbedingt als erstes am Eingang des Gaskochers angeschraubt werden, nachdem man dort je nach Geometrie des Anschlussstutzens die geeigneten Dichtmaterialien angebracht bzw. aufgetragen hat. (Siehe INFOGAZ no 4/1982).



Der Zusammenbau mit einem Winkel mit zylindrischem Außengewinde, wie man es bisher für Verbindungsstücke verwendet hat (Bild A), ist nicht mehr möglich. Andererseits verwendet man für die aktuelle Montage keine Dichtung mehr (Bild B).

Zusammenbau Das Verbindungsstück ist, je nach Art des am Gerät vorhandenen Gewindeanschlusses (ISO 7-1 oder NBN EN ISO 228-1) wie in Abbildung 2 zu befestigen.



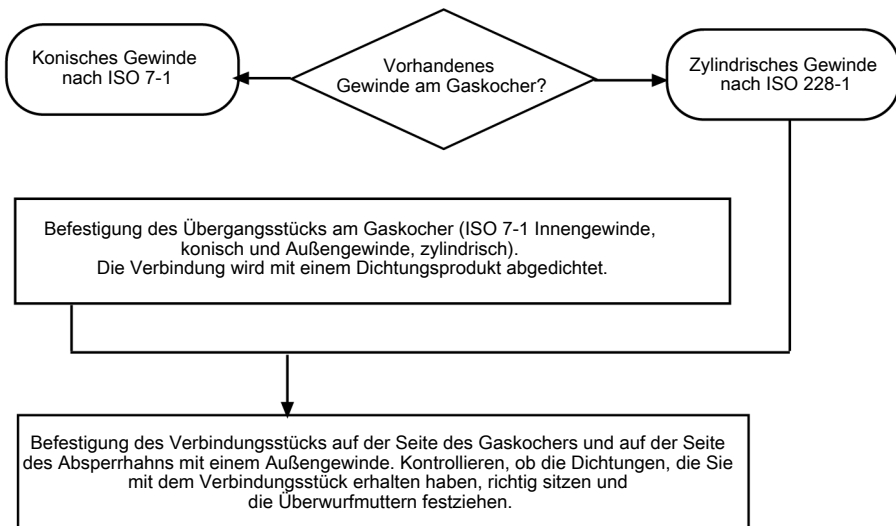


Abbildung 2

**Anschluss für Butan/Propan:** I3+, Butan 28-30 mbar, Propan 37 mbar ist von einem geprüften Techniker auszuführen. Die Dichtung und das gerillte Anschlussstück auf die Überwurfmutter setzen.

#### Vorsichtsmaßnahmen

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

#### Regelmäßige Inspektion und Austausch

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

### 4.4 Geräte installieren

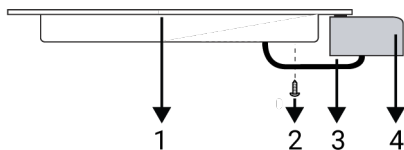
1. Nehmen Sie Brenner, Brennerdeckel und Roste vom Kochfeld des Produktes ab.

2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Damit keine Fremdkörper und Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte eindringen können, tragen Sie in den Spalten am unteren Kochfeldgehäuse bitte die mitgelieferte Dichtmasse auf, bevor Sie das Kochfeld in die Aussparung einsetzen. Achten Sie darauf, dass die Dichtmasse nicht austritt.
4. Füllen Sie die Ecken, indem Sie Bögen an den Ecken formen – wie in der Abbildung gezeigt. Formen Sie die Bögen so weit, dass die Lücken in den Ecken gefüllt werden.



Achten Sie darauf, dass die Einfassungsbereiche am unteren Knopfgehäuse mit Dichtmittel gefüllt werden.

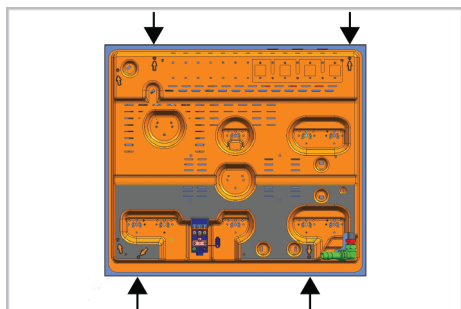
5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklammen.



- 1 Kochfeld
- 2 Schraube
- 3 Montageklammer
- 4 Arbeitsplatte

### Rückansicht (Anschlussöffnungen)

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



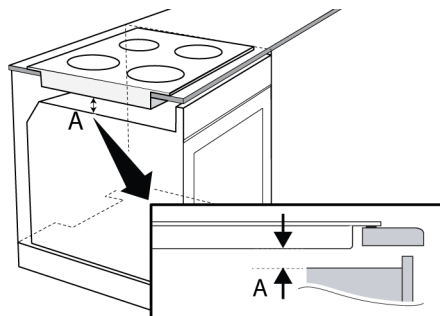
Setzen Sie Brennerplatten, Brennerplattenkappen und Gitter nach der Installation wieder an Ort und Stelle.

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

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

### Wenn sich unter dem Kochfeld ein Einbaubackofen befindet;

Bei der Installation des Kochfelds auf einem Einbaubackofen sollte zwischen der oberen Wand des Backofens und dem unteren Gehäuse des Kochfelds ein Abstand gelassen werden, wie in der Abbildung dargestellt.

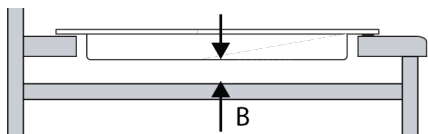


A min. 5 mm

### Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade/ein Möbel befindet;

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

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



B min. 15 mm

### Endkontrolle

1. Schließen Sie das Produkt wieder an das Stromnetz an.
2. Elektrische Funktionen prüfen.
3. Gaszufuhr öffnen.
4. Prüfen Sie, ob die Gasanschlüsse sicher befestigt sind und ob Undichtigkeiten vorhanden sind.
5. Zünden Sie die Brenner an und prüfen Sie das Aussehen der Flamme.



Die Flamme muss blau sein und eine regelmäßige Form haben. Wenn die Flamme gelblich ist, überprüfen Sie den festen Sitz des Brennerdeckels oder reinigen Sie den Brenner.

## 4.5 Gasumwandlung

### ⚠ Allgemeine Warnungen

- Bevor Sie mit Arbeiten an der Gasinstallation beginnen, trennen Sie die Gasversorgung vom Hauptnetz. Es besteht Explosionsgefahr!
- Alle Gasinjektoren müssen ausgetauscht werden und die Brenneinstellung der Gasähne muss in der Position mit reduziertem Durchfluss erfolgen, um das Produkt für die Verwendung mit einem anderen Gas geeignet zu machen.
- Nachdem der Gastyp geändert wurde, muss das neue Gastyp-Etikett auf dem Ersatzbeutel auf das aktuelle Etikett, das sich bereits an der Rückwand des Produkts befindet, angebracht werden.
- Der umwandelbare Gastyp und die Gaskategorien Ihres Produkts nach Ländern sind im Abschnitt „Gaskategorien/-typen/-druck des Landes“ angegeben. Sehen Sie in der Tabelle in dieser Tabelle nach, welche Gasarten Sie in Ihrer Nähe

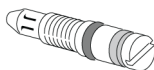
umwandeln können. Sie können in dieser Tabelle nicht in nicht spezifizierte Gasarten umrechnen.

- Ein für die Gasart, die Sie umwandeln möchten, geeigneter Ersatzinjektor ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Sie erhalten die Injektoren beim autorisierten Service oder dort, wo Sie das Produkt gekauft haben.
- Am Ende des Abschnitts sind die Werte der Einspritzdüsen und die Gasarten angegeben, die für Brenner verwendet werden sollten. Stellen Sie den Anschluss der umzustellenden Gasart wie im Abschnitt Gasanschluss beschrieben her.

### Teile für die Gasumwandlung

Die Abbildungen der Teile und Werkzeuge, die möglicherweise für die Gasumstellung erforderlich sind, sind unten aufgeführt. Je nach Modell sind diese Teile möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten.

#### Bypassdüse:

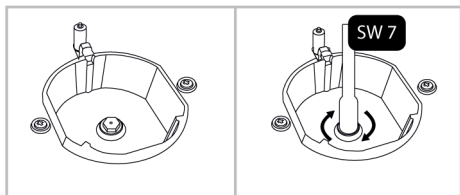


#### Brennerinjektor:

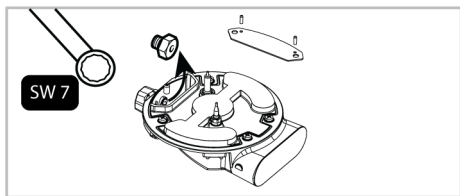


### Austausch der Einspritzdüsen für die Brenner

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf dem Bedienfeld in die Aus-Position.
2. Gaszufuhr absperren.
3. Entfernen Sie die Topfträger, den Deckel und den Kopf der Kochfeldbrenner.
4. Entfernen Sie die Gasinjektoren, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. (Schlüssel 7)



5. Wenn Ihr Produkt über eine Wok-Brennkammer mit seitlichem Injektor verfügt, entfernen Sie den Injektor mit einem Schraubenschlüssel Nr. 7.



Bei einigen Kochfeldbrennern ist die Düse mit einem Metallstück abgedeckt. Diese Metallabdeckung muss zum Austausch des Injektors entfernt werden.

6. Installieren Sie die neuen Gasinjektoren. (Anziehdrehmoment 4 Nm)  
7. Überprüfen Sie alle Verbindungen, um sicherzustellen, dass sie sicher und fest installiert sind.



Bei neuen Einspritzdüsen ist die Position auf der Packung oder in der Einspritztafel angegeben.

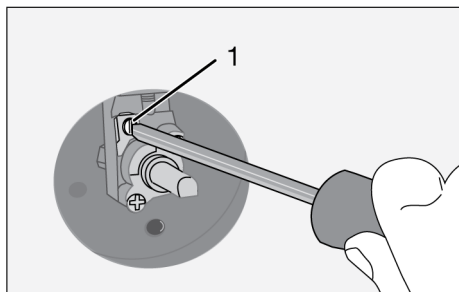
8. Nach dem Anschluss müssen Sie die Injektoren auf Undichtigkeiten prüfen.



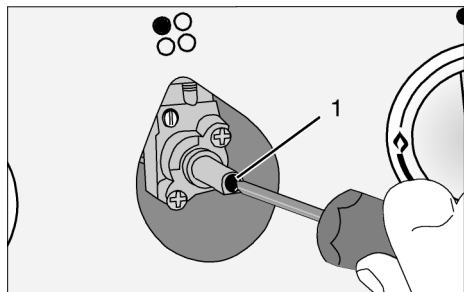
Versuchen Sie nicht, die Gasbrennerhähne zu entfernen, es sei denn, es liegt ein anormaler Zustand vor. Sie müssen einen autorisierten Servicemitarbeiter oder Techniker mit Lizenz anrufen, wenn ein Austausch der Wasserhähne erforderlich ist.

## Reduzierte Gasdurchflusseinstellung für Kochfeldhähne

1. Zünden Sie den Brenner an, der eingestellt werden soll, und drehen Sie den Knopf auf die reduzierte Position.
2. Entfernen Sie den Knopf vom Gashahn.
3. Verwenden Sie einen Schraubendreher geeigneter Größe, um die Einstellschraube für die Durchflussmenge einzustellen.
4. Für Flüssiggas (Butan – Propan) drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Für Erdgas sollten Sie die Schraube einmal gegen den Uhrzeigersinn drehen.
  - ⇒ Die normale Länge einer geraden Flamme in der reduzierten Position sollte 6-7 mm betragen.
5. Wenn die Flamme höher als die gewünschte Position ist, drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Wenn es kleiner ist, drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn.
6. Für die letzte Kontrolle bringen Sie den Brenner sowohl auf große Flamme als auch auf reduzierte Flamme und prüfen, ob die Flamme ein- oder ausgeschaltet ist.
7. Abhängig von der Art des Gashahns, den Sie in Ihrem Gerät verwenden, kann die Position der Einstellschraube variieren.



1 Einstellschraube für die Durchflussmenge

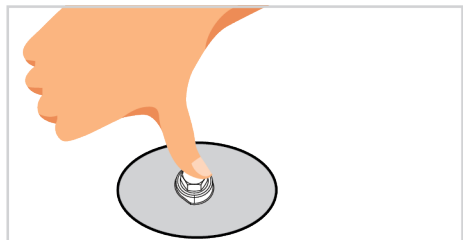


1 Einstellschraube für die Durchflussmenge

### Dichtheitsprüfung an den Einspritzdüsen

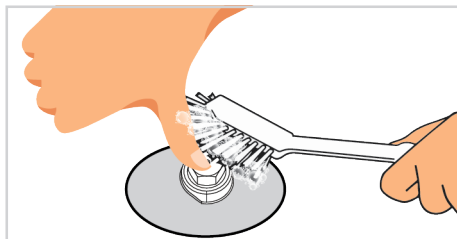
Bevor Sie den Umbau am Produkt durchführen, stellen Sie sicher, dass alle Bedienknöpfe auf „Aus“ gestellt sind. Nach dem korrekten Umbau der Einspritzdüsen sollte für jede Einspritzdüse eine Gasleckprüfung durchgeführt werden.

1. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr zum Produkt eingeschaltet ist und alle Bedienknöpfe in der Aus-Position bleiben.
2. Jedes Injektorloch wird mit einem Finger blockiert, der eine angemessene Kraft aufwendet, um den Gasaustritt zu stoppen, wenn der entsprechende Bedienknopf eingeschaltet und gedrückt gehalten wird, damit das Gas den Injektor erreichen kann.

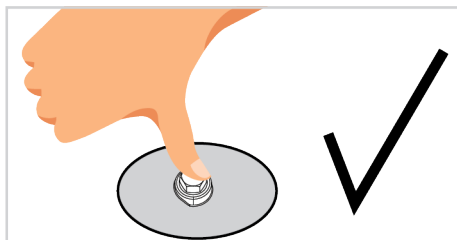
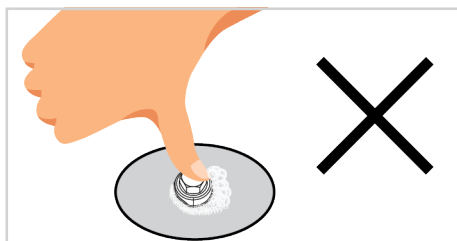


3. Tragen Sie vorbereitetes Seifenwasser mit einer kleinen Bürste auf den Injektoranschluss auf. Wenn am Injektoran-

schluss Gas austritt, beginnt das Seifenwasser zu schäumen. Ziehen Sie in diesem Fall den Injektor mit angemessener Kraft fest und wiederholen Sie Schritt 3 noch einmal.



4. Wenn der Schaum immer noch anhält, müssen Sie die Gaszufuhr zum Produkt sofort abstellen und einen autorisierten Servicemitarbeiter oder Techniker mit Lizenz anrufen. Benutzen Sie das Produkt nicht, bis der autorisierte Kundendienst Eingriffe in das Produkt vorgenommen hat.



## 5 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

### 5.1 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

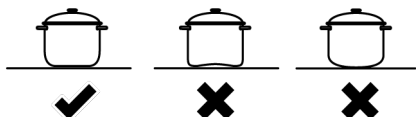
**HINWEIS:** Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

## 6 Bedienung Kochfeld

### 6.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

#### Allgemeine Vorsichtshinweise

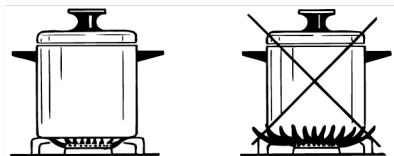
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen so auf, dass sich die Griffe nicht über den Brennern befinden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.



- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Zünden Sie die Brenner nicht ohne Topf oder Töpfe/Pfannen am jeweiligen Brenner.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.

**HINWEIS:** Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um diese zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.
- Die Größe der Kochtöpfe/-pfannen muss der Größe der Flamme entsprechen. Stellen Sie die Gasflammen so ein, dass sie nicht aus dem Boden der Töpfe/Pfannen herausragen, und stellen Sie die Töpfe/Pfannen durch Zentrieren auf den Topfhandschuh. Verwenden Sie keine großen Pfannen/Töpfe, um mehr als einen Brenner abzudecken.



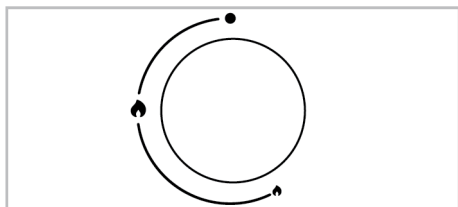
#### Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Kochfeldtyp	Topfdurchmesser - cm
Hilfsbrenner	12 – 18
Normaler Brenner	14 – 20
Schneller Brenner	18 - 22
Wokbrenner	22 - 30

Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen, die die oben angegebenen Abmessungen überschreiten. Die Verwendung größerer Pfannen/Töpfe als angegeben kann zu einer Kohlenmonoxidvergiftung und Überhitzung der Oberflächen und Knöpfe in der Nähe führen. Wenn die Kochfläche Ihres Produkts außerdem aus Glas besteht, wird diese Oberfläche überhitzt und das Produkt wird beschädigt. Die Verwendung kleinerer Pfannen / Töpfe kann zu Verbrennungen durch Flammen führen.

## 6.2 Bedienung der Kochfelder

### Gasbrenner-Steuerknopf



- Aus-Position
- 🔥 Kleine Flamme Niedrigste Gasleistung
- 🔥 Große Flamme: Höchste Gasleistung

Sie können Ihr Kochfeld mit den Steuerknöpfen bedienen. Jeder Knopf betätigt den jeweiligen Brenner. Welchen Brenner er steuert, können Sie den Symbolen auf dem Bedienfeld entnehmen.

Im ausgeschalteten Zustand (obere Position) wird der Brenner nicht mit Gas versorgt. Nach dem Zünden des Brenners können Sie kochen, indem Sie die Gasstände am Knopf einstellen. Stellen Sie die gewünschte Kochleistung ein, indem Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol ausrichten.

### Gasbrenner zünden

- ✓ Die Gasbrenner werden mit den Bedienknöpfen gezündet.
1. Drücken Sie auf den Brennerknopf.
  2. Während Sie den Knopf Drücken, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn zum großen Flammensymbol.

3. Mit dem entstehenden Funken wird das Gas entzündet.
4. Halten Sie nach der Erstzündung den Knopf 3-5 Sekunden lang gedrückt.
5. Wenn sich das Gas nach dem Drücken und Loslassen des Knopfes nicht entzündet, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, indem Sie den Knopf 15 Sekunden lang drücken.



Lassen Sie die Taste los, wenn der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden gezündet wird. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Es besteht die Gefahr von Gasansammlungen und Explosionen!

6. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.

### Gasbrenner ausschalten

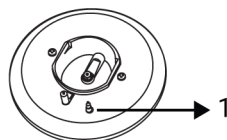
Bringen Sie den Brennerknopf in die Aus-Position (oben).



Wenn die Flammen des Brenners versehentlich gelöscht werden, schalten Sie den Brennerknopf aus. Versuchen Sie nicht, den Brenner mindestens 1 Minute lang erneut zu zünden.

### Gasabsperr-Sicherheitsmechanismus

Als Vorsichtsmaßnahme gegen Ausblasen durch Überlaufen der oberen Brenner wird ein Sicherheitsmechanismus in Betrieb genommen und das Gas sofort abgestellt.



- 1 Gasabsperricherheit

Um den Gasabsperr-Sicherheitsmechanismus zu aktivieren, halten Sie den Steuerknopf nach dem Zünden des Kochfelds noch 3-5 Sekunden gedrückt.



Lassen Sie den Knopf los, wenn der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden gezündet wird. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Es besteht die Gefahr von Gasansammlungen und Explosionen!

### Wokbrenner

Wok-Brenner helfen Ihnen, schneller zu kochen. Der Wok, der vor allem in der asiatischen Küche verwendet wird, ist eine Art

tiefe und flache Bratpfanne aus Blech, in der gehacktes Gemüse und Fleisch in kurzer Zeit auf starker Flamme gegart wird. Da die Speisen in solchen Pfannen, die die Hitze schnell und gleichmäßig leiten, in kurzer Zeit auf großer Flamme gegart werden, bleibt der Nährwert der Lebensmittel erhalten und das Gemüse bleibt knackig.

Sie können den Wokbrenner auch für normale Töpfe verwenden.

Wenn Sie einen normalen Kochtopf auf dem Wok-Brenner verwenden möchten, müssen Sie den Wok-Pfannenträger vom Kochfeld abnehmen.

## 7 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

### 7.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

#### Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die

Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.

## 8 Wartung und Reinigung

### 8.1 Allgemeine Reinigungshinweise

#### Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet

wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.

- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und



Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).

- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

#### **Für die Kochfelder:**

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes, indem Sie ihn ausschalten.
- Wokbrenner, die bei hohen Temperaturen verwendet werden, können ihre Farbe ändern. Das ist normal.
- Das Bewegen von Kochgeschirr kann zu Metallspuren an den Topflappen führen. Schieben Sie die Pfannen und Töpfe nicht auf die Oberfläche.
- Wenn Kochfelddeckel direkt mit dem Feuer in Kontakt kommen und hohen Temperaturen ausgesetzt sind, ist eine Veränderung und Farbverlust im Laufe der Zeit normal. Dies verursacht kein Problem bei der Verwendung des Kochfeldes.

#### **Edelstahlteile**

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.

- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

#### **Glasflächen**

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.

- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

### **Kunststoff- und lackierte Teile**

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

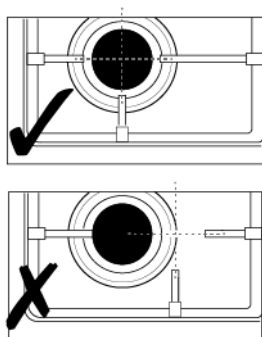
## **8.2 Reinigung des Zubehörs**

Stellen Sie das Produktzubehör nicht in die Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

## **8.3 Reinigung des Kochfelds**

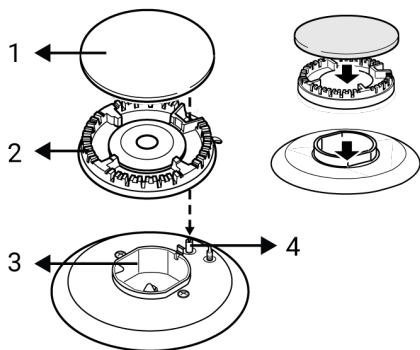
### **Reinigen des Gasbrenners**

1. Entfernen Sie vor dem Reinigen des Kochfelds Topflappen, Brennerkappen und Köpfe vom Kochfeld.
2. Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds gemäß den Empfehlungen in den allgemeinen Reinigungsinformationen je nach Oberflächentyp (emailliert, Glas, In-ox usw.).
3. Reinigen Sie die Brennerkammer mit einem in Reinigungsmittel getränkten Tuch oder mit einer nicht kratzenden, weichen Bürste. Stellen Sie sicher, dass keine Speisereste mehr vorhanden sind.
4. Reinigen Sie die Zündkerzen und Ther-moelemente (bei Modellen mit Zündung und Ther-moelement) mit einem gut zu-sammengedrückten Tuch. Trocknen Sie diese dann mit einem trockenen Tuch. Achten Sie darauf, dass die Zündkerze und das Ther-moelement vollständig tro-cken sind.
5. Reinigen Sie die Brennerkappen und -köpfe nach jedem Vorgang mit Reini-gungswasser und trocknen Sie sie an-schließend ab.
6. Halten Sie bei anhaltenden Flecken die Brennerkappen und -köpfe mindestens 15 Minuten lang in Reinigungswasser oder warmem Seifenwasser. Mit einer nichtmetallischen und nicht kratzenden Bürste reinigen.
7. Sie können die Quick&Shine-Reinigungs-mittel für die Innenräume und Grills des Ofens, die auf emaillierten Oberflächen verwendet werden und vom autorisier-ten Service, insbesondere bei anhalten- den Flecken auf emaillierten Brenner- kappen empfohlen werden.
8. Berühren Sie Brennerkappen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln wie Rei-nigungsmitteln für den Innenraum des Ofens oder Entkalkern, da dies zu Ver-färbungen führen kann.
9. Reinigen Sie die Topflappen nach jedem Vorgang mit Reinigungswasser und ei-ner nicht kratzenden, weichen Bürste und trocknen Sie sie anschließend ab.
10. Wenn die Brennerkappen und Topflap-pen als feucht verwendet werden, kön-nen durch die Hitze anhaltende Kalkfle-cken auftreten. Stellen Sie sicher, dass es vor dem Betrieb getrocknet ist.
11. Setzen Sie Brennerköpfe, Kappen und Topflappen ein.
12. Stellen Sie beim Platzieren der Topflap-pen sicher, dass sie die Brenner zentrie-ren. Bringen Sie bei Stiftmodellen die Stifte auf der Brennerplatte an den Stift-schlitz der Topflappen an.



### Montage der Brennerteile

1. Platzieren Sie die Teile nach der Reinigung der Brenner wie in der Abbildung gezeigt.
2. Setzen Sie den Brennerkopf so ein, dass er durch die Brennerzündkerze (4) läuft. Drehen Sie den Brennerkopf nach rechts und links, um sicherzustellen, dass er in der Brennerkammer sitzt.
3. Setzen Sie die Brennerkappe auf den Brennerkopf.



- 1 Brennerkappe

## 9 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

- 2 Brennerkopf
- 3 Brennerkammer
- 4 Zündkerze (bei Modellen mit Zündung)

## 8.4 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um das Bedienfeld zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

### Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.

- Das Gerät darf nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen werden. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

**Es gibt keinen Zündfunken.**

- Es fließt kein Strom. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten.
- Bei den Modellen mit Timer wird die Zeit nicht eingestellt. >>> Stellen Sie die Zeit ein.



## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

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

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>72</b>
1.1	Utilisation prévue.....	72
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	72
1.3	Sécurité électrique.....	73
1.4	Sécurité lors du travail avec du gaz.....	75
1.5	Sécurité des transports.....	77
1.6	Sûreté des installations .....	77
1.7	Sécurité d'utilisation.....	78
1.8	Alertes de température .....	79
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	79
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage .....	80
<b>2</b>	<b>Instructions relatives à l'environnement .....</b>	<b>80</b>
2.1	Directive sur les déchets.....	80
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets .....	80
2.2	Informations sur l'emballage.....	80
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie .....	80
<b>3</b>	<b>Votre appareil .....</b>	<b>81</b>
3.1	Présentation de l'appareil .....	81
3.2	Accessoires de l'appareil .....	81
3.3	Spécifications techniques .....	82
<b>4</b>	<b>Installation.....</b>	<b>85</b>
4.1	Avant l'installation .....	85
4.2	Connexion électrique .....	87
4.3	Raccordement au gaz .....	88
4.4	Installation des produits .....	93
4.5	Conversion de gaz.....	95
<b>5</b>	<b>Première utilisation.....</b>	<b>97</b>
5.1	Premier nettoyage .....	97
<b>6</b>	<b>Utilisation de la table de cuisson ....</b>	<b>98</b>
6.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	98
6.2	Fonctionnement des plaques de cuisson.....	99

<b>7</b>	<b>Informations générales sur la cuisson.....</b>	<b>100</b>
7.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson..	100
<b>8</b>	<b>Entretien et nettoyage.....</b>	<b>100</b>
8.1	Consignes de nettoyage générales .....	100
8.2	Accessoires de nettoyage.....	102
8.3	Nettoyage de la table de cuisson ..	102
8.4	Nettoyage du bandeau de commande.....	103
<b>9</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>103</b>

FR

## 1 Consignes de sécurité

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

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

### 1.1 Utilisation prévue

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

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

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



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

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

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



### 1.3 Sécurité électrique

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

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

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

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



#### 1.4 Sécurité lors du travail avec du gaz

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

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

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

## 1.5 Sécurité des transports

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

## 1.6 Sûreté des installations

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

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



## **1.7 Sécurité d'utilisation**

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles. Fermez le robinet principal du gaz.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouve-

ments est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.

- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.

### 1.8 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.

### 1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson



- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson. Notez que le feu de la zone de cuisson ne doit pas déborder sur les côtés de l'ustensile de cuisson.



## 1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

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

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### 2.1 Directive sur les déchets

#### 2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

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



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

#### Conformité avec la directive RoHS :

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

### 2.2 Informations sur l'emballage

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

### 2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

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

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

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

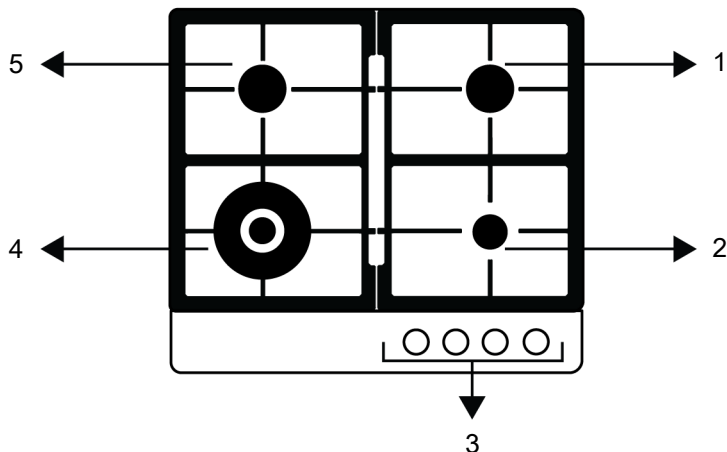


### 3 Votre appareil

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

FR

#### 3.1 Présentation de l'appareil



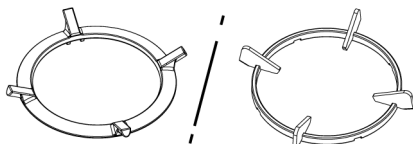
- 1 Brûleur normal
- 2 Brûleur auxiliaire
- 3 Boutons de commande de la plaque de cuisson
- 4 Brûleur wok
- 5 Brûleur normal

#### 3.2 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

##### Adaptateur pour poêle wok

Utilisé pour soulever une poêle wok à fond rond.



### 3.3 Spécifications techniques

Caractéristiques générales de Hob	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	46 / 580 / 510
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 / 480-490
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Consommation totale de gaz (kW)	7,8 (567 g/h - G30)

#### Foyers

Avant gauche	Brûleur wok
Alimentation	3,3 kW (240 g/h – G30)
Avant droite	Brûleur auxiliaire
Alimentation	1,0 kW (73 g/h – G30)
Arrière gauche	Brûleur normal
Alimentation	1,75 kW (127 g/h – G30)
Arrière droite	Brûleur normal
Alimentation	1,75 kW (127 g/h – G30)

#### Type de gaz / pression à laquelle le produit est réglé

G20/G25 20/25 mbar

G20 20 mbar

#### Catégorie de produit gazier

Cat II 2E+3+

Cat II 2H3B/P

Cat II 2H3+

Cat I 2E

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

G20 10 mbar

G20 13 mbar

G30 30 mbar

G30/G31 28-30/37 mbar



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



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



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

FR

### Catégories/types/pressions de gaz par pays

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

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 -45.3 MJ/m <sup>3</sup> (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30.30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		

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

### Tableau des injecteurs

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

Foyers									
Alimenta- tion	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 kW	97	66	118	110	91	102	128	65	58
3,3 kW	132	92	160	150	123	128	179	87	84

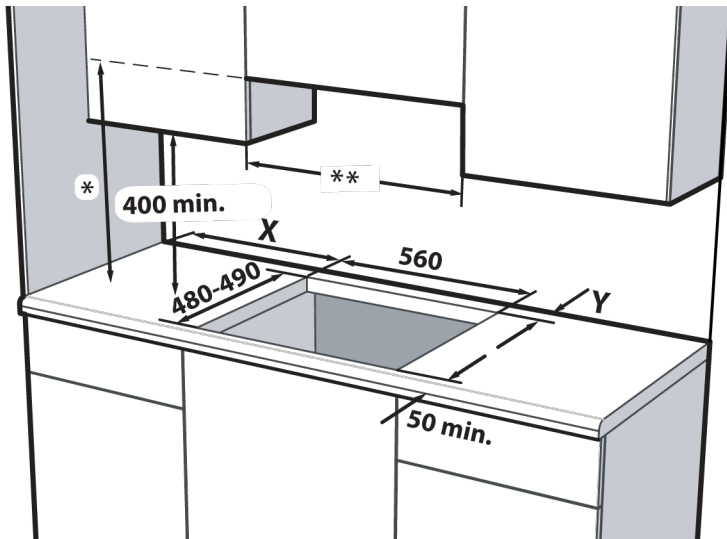
## 4 Installation

### Avertissements généraux

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

### 4.1 Avant l'installation

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



X Distance minimale entre la découpe et la paroi latérale.

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

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

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

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

### Ventilation de la pièce

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

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

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

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

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

Consommation totale de gaz (kW)	Min. ouverture de ventilation (cm <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	1000
19-24	1250

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

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

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

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

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

La cuisinière peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou un salon-lit, mais pas dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. La cuisinière ne doit pas être installée dans un salon-lit de moins de 20 m<sup>3</sup>.

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

## 4.2 Connexion électrique

### Avertissements généraux

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

- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. L'étiquette de type se trouve à l'arrière du boîtier du produit. Le câble d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « caractéristiques techniques ».
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ligne.
- Le produit ne peut être connecté au système d'alimentation en gaz que par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Si vous avez besoin d'utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devez consulter la personne ou le technicien autorisé/licencié/qualifié pour connaître la procédure de conversion correspondante.
- Assurez-vous que le raccordement au gaz est bien vérifié après chaque utilisation. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient survenir en raison d'une fuite de gaz qui pourrait se produire à la suite d'un raccordement de gaz ou d'une conversion effectuée par des personnes non autorisées/non autorisées.

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

Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

### **4.3 Raccordement au gaz**

#### **⚠ Avertissements généraux**

- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxication si l'installation, la réparation ou la connexion sont effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et que le réglage du gaz du produit est conforme à ces conditions. Les conditions de réglage des gaz et les valeurs du produit sont indiquées sur les étiquettes (ou étiquette de type).
- Si le code de votre pays ne figure pas sur l'étiquette, suivez les instructions techniques locales de votre pays pour le raccordement au gaz et la conversion.
- Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. Notre société ne peut être tenue responsable des dommages qui en résultent.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/agréé/qualifié uniquement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement de gaz est conforme aux normes locales en matière de gaz.
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (illustrées ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. (tiroirs,



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

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

### Pièces pour raccordement au gaz

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

Joint de fuite :



Raccord en 10226 R1/2" :



Raccord pour gaz liquéfié (G30,G31) :



Raccord de sortie de gaz :



Bouchon aveugle :

### Raccordement au gaz - NG

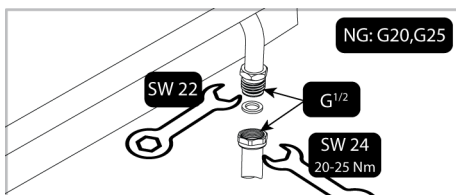
- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour l'assemblage avant d'installer le produit. Il

doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.

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

### Connexion de type G1/2" en ISO 228

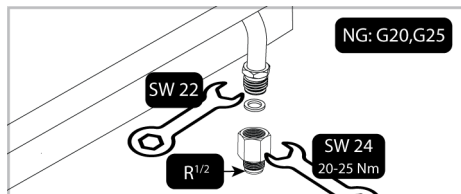
1. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
2. Fixez le raccord de gaz à l'appareil à l'aide d'une clé de 22 mm et placez le raccord dans le raccord à l'aide d'une clé de 24 mm.



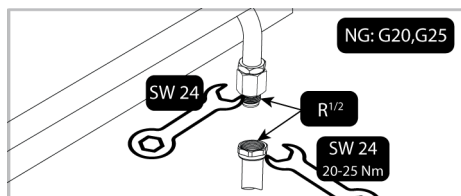
3. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

### Connexion de type en 10226 R1/2"

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



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



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

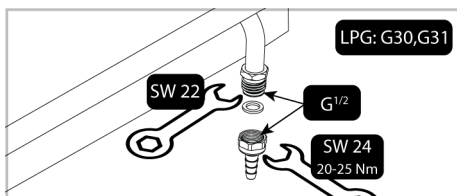
### Raccordement au gaz - GPL

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

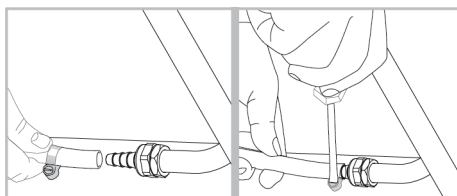
- Le raccordement au gaz doit être effectué via un tuyau de gaz ou un raccord fixe.

### Raccord avec flexible de gaz serré (sans filetage)

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



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



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

### Vérification de l'étanchéité au point de connexion

- Assurez-vous que tous les boutons du produit sont éteints. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte. Prépa-

rez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.

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

### **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 agréée, ceux ci sont identifiés par l'inscription « AGB/BGV ».

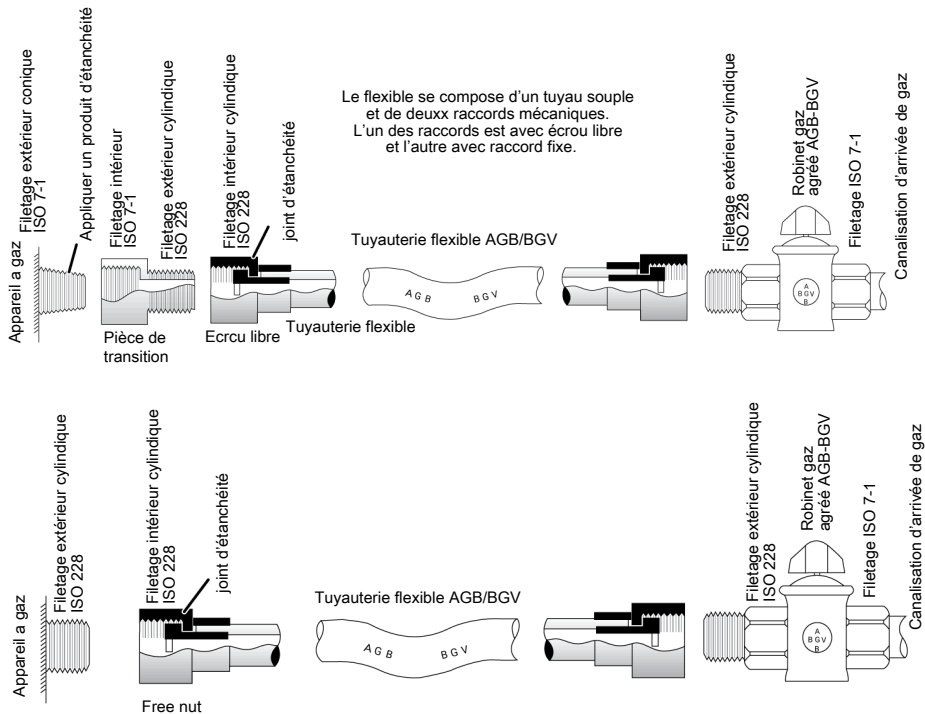
### **Deux générations de flexibles en élastomère**

L'ancienne génération de flexibles en élastomère est équipé 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.

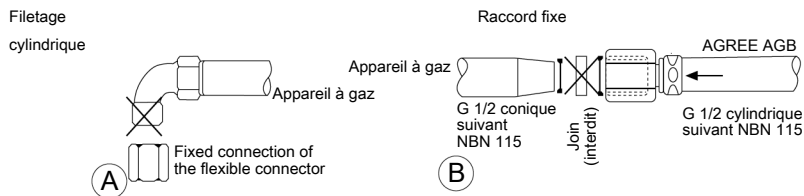
#### **Raccordement**

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

1. 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
2. Serrer la pièce de transition avec une clef sur la cuisinière.
3. Contrôler si le joint d'étanchéité est bien inséré dans le raccord mobile.
4. Serrer le flexible en élastomère (nouvelle génération) des deux côtés à la main.
5. Serrer encore une demi-tour avec une clef.
6. 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 3, 4, 5, et 6 comme décrit ci-dessus.



Pour le montage, il est indispensable de visser en premier lieu le raccord fixe du flexible sur l'entrée de l'appareil à gaz après y avoir monté les accessoires éventuels nécessités par la géométrie du raccordement en réalisant l'étanchéité dans le filet au moyen d'un produit agréé (voir INFORGAZ n° 4/1982).



L'assemblage ne peut pas se faire avec un coude qui possède un filetage mâle cylindrique comme anciennement utilisé sur les flexibles du commerce (cas A). D'autre part avec le montage actuel, on ne peut pas utiliser de joint (cas B).

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.

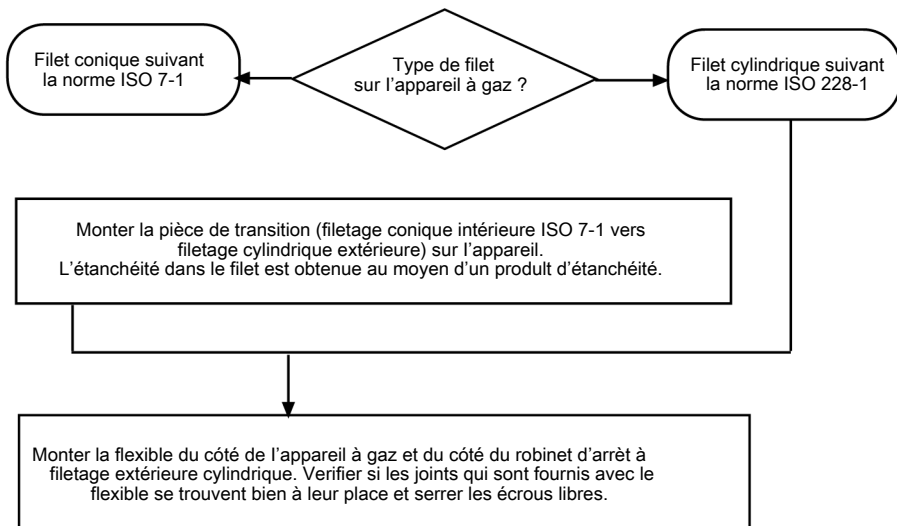


Figure 2 - Schéma de montage

**Le raccordement au butane/propane :** I3+, 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.

## 4.4 Installation des produits

1. Enlevez de l'appareil les brûleurs, les couvercles des brûleurs et grills de la table de cuisson.

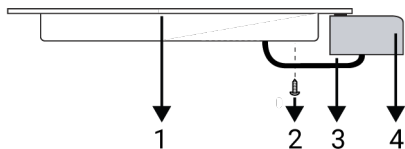
2. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
3. Afin d'éviter que des substances étrangères et des liquides pénètrent entre la table de cuisson et le plan de travail, veuillez appliquer le mastic fourni dans l'emballage sur les pourtours du logement inférieur de la table mais assurez-vous que le mastic ne déborde pas.
4. Remplissez les bords en formant des courbes telles qu'illustrées sur le schéma. Formez autant de courbes que possible afin de combler le vide au niveau des bords.



**i** Rassurez-vous que les segments de plinthes se trouvant sous le boîtier de la table de cuisson sont comblés avec du mastic.

5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.

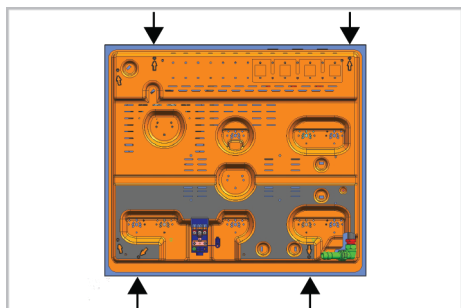
6. Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



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

### Vue de derrière (orifices de raccord)

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



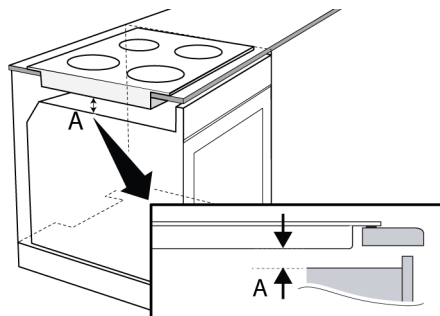
Placez les plaques des brûleurs, les couvercles des brûleurs et les grilles dans leurs emplacements après l'installation.

**i** 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.

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

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

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

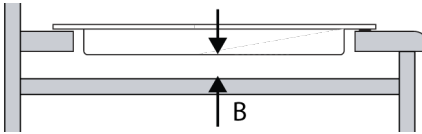


A min. 5 mm

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

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

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



B min. 15 mm

### Vérification finale

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



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

## 4.5 Conversion de gaz

### **A**vertissements généraux

- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation principale en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de débit réduit afin de rendre le produit adapté à une utilisation avec un autre gaz.
- Une fois le type de gaz modifié, la nouvelle étiquette de type de gaz apposée sur le sac de recharge doit être apposée sur l'étiquette actuelle déjà apposée sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « catégories/ types/pression de gaz pays ». Consultez le tableau de ce tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez conver-

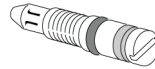
tir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans cette table.

- L'injecteur de recharge adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez vous procurer les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.
- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz à utiliser pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement du gaz.

### Pièces pour la conversion de gaz

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

#### Buse de dérivation :

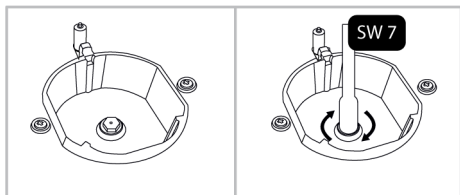


#### Injecteur brûleur :

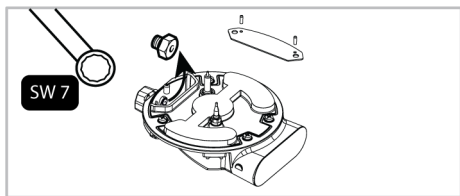


### Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

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



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



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

- 6. Installer les injecteurs de gaz neufs. (Couple de serrage 4 Nm)
- 7. Vérifier toutes les connexions pour s'assurer qu'elles sont installées en toute sécurité.

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

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

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

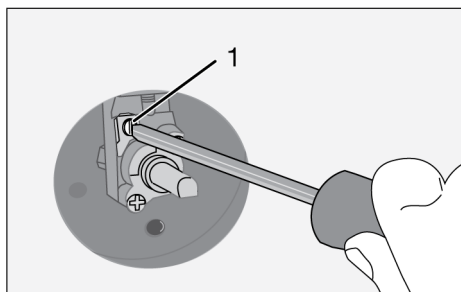
**Réglage du débit de gaz réduit pour robinets de table de cuisson**

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.

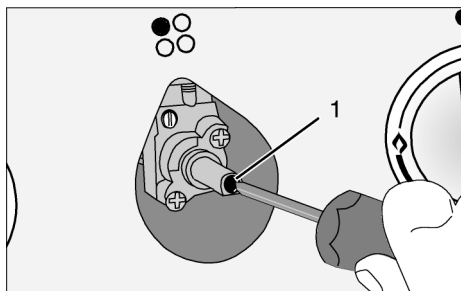
- 2. Retirez le bouton du robinet de gaz.
- 3. Utiliser un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit.
- 4. Pour le GPL (butane - propane), tourner la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre une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

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

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



1 Vis de réglage du débit



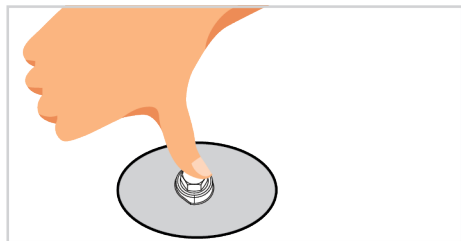
1 Vis de réglage du débit



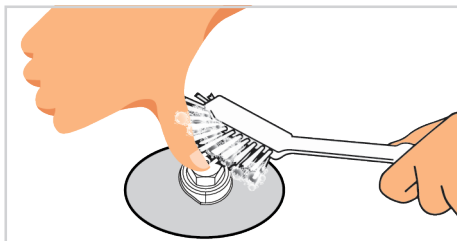
### Contrôle de fuite au niveau des injecteurs

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

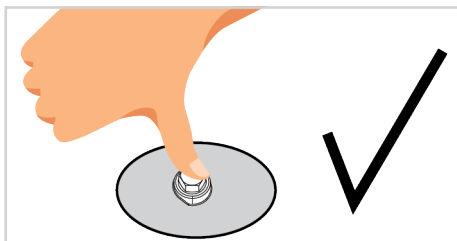
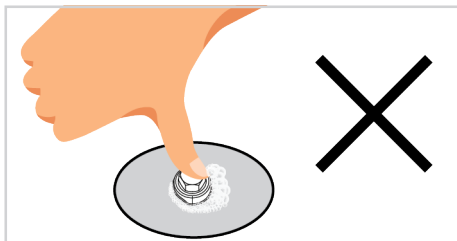
1. Assurez-vous que l'alimentation en gaz du produit est activée, tout en maintenant tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque orifice d'injecteur est obstrué par un doigt appliquant une force raisonnable pour arrêter la fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est tourné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



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



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



## 5 Première utilisation

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

### 5.1 Premier nettoyage

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

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

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

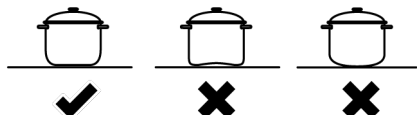
**REMARQUE :** Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

## 6 Utilisation de la table de cuisson

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

#### Avertissements généraux

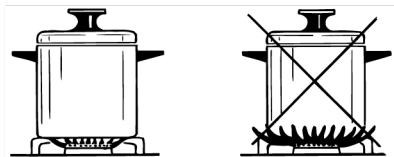
- Placez les casseroles et les poêles de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs pour éviter qu'elles ne surchauffent.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.



- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourri-

ture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.

- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.
- La taille des casseroles/poêles doit correspondre à la taille de la flamme. Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas la base des casseroles/poêles et placez les casseroles/poêles sur le support de casserole en les centrant. N'utilisez pas de grandes casseroles/pots pour couvrir plus d'un brûleur.



#### Tailles de casseroles/poêles recommandées

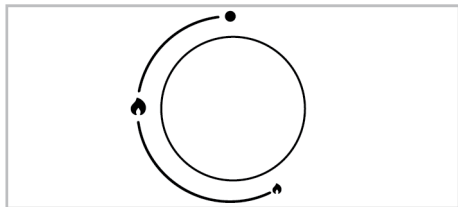
Type de brûleur de la plaque de cuisson	Diamètre de la casserole - cm
Brûleur auxiliaire	12 – 18
Brûleur normal	14 – 20
Brûleur rapide	18 - 22
Brûleur wok	22 - 30

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

dommagé. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

## 6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson

### Bouton de commande de brûleur à gaz



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

Vous pouvez mettre votre table de cuisson en marche à l'aide des boutons de commande de la table de cuisson. Chaque bouton sert à utiliser le brûleur correspondant. Vous pouvez déterminer quel brûleur il contrôle à partir des symboles présents sur le panneau de commande.

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

### Allumage des brûleurs à gaz

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

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

6. Réglez le niveau de puissance de votre choix.

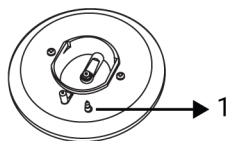
### Extinction des brûleurs à gaz

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

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

### Mécanisme de sécurité pour la coupure du gaz

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



- 1 Sécurité de coupure du gaz

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

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

## Brûleur wok

Les brûleurs wok vous aident à cuisiner plus rapidement. Le wok, qui est particulièrement utilisé dans la cuisine asiatique, est une sorte de poêle profonde et plate en tôle, qui permet de cuire à feu vif des légumes émincés et de la viande hachée en peu de temps.

Comme les repas sont cuits à feu vif et en très peu de temps dans ces poêles qui conduisent la chaleur rapidement et unifor-

mément, la valeur nutritive des aliments est préservée et les légumes restent croustillants.

Vous pouvez également utiliser le brûleur wok pour les casseroles ordinaires.

Si vous souhaitez utiliser une casserole ordinaire sur un brûleur wok, vous devez retirer le support de la poêle à wok de la plaque de cuisson.

## 7 Informations générales sur la cuisine

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

### 7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

#### Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

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

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

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

## 8 Entretien et nettoyage

### 8.1 Consignes de nettoyage générales

#### Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.

- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).

- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

### **Pour les plaques de cuisson :**

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.
- Les récipients de type wok utilisés à haute température peuvent changer de couleur. C'est normal.
- Le déplacement de certains ustensiles de cuisine peut provoquer des marques métalliques sur les supports de casserole. Ne faites pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface.
- Comme les couvercles de brûleurs sont en contact direct avec le feu et exposés à des températures élevées, le changement et la perte de couleur dans le temps sont normaux. Cela ne pose pas de problème lors de l'utilisation de la table de cuisson.

### **Inox - surfaces inoxydables**

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.

### **Surfaces en verre**

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibrilles spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibrilles.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibrilles sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps

qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.

- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

### **Pièces en plastique et surfaces peintes**

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

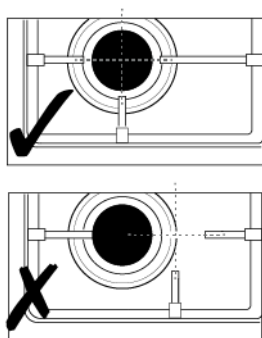
## **8.2 Accessoires de nettoyage**

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

## **8.3 Nettoyage de la table de cuisson**

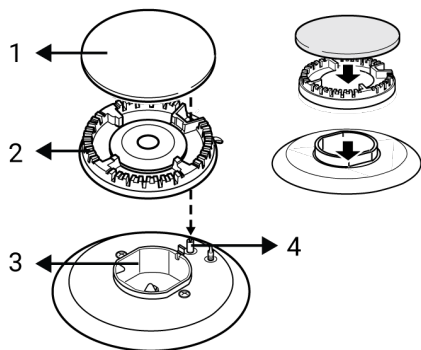
### **Nettoyage des brûleurs à gaz**

1. Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes de brûleurs de la table de cuisson.
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson selon les recommandations figurant dans les informations générales de nettoyage en fonction du type de surface (émailée, en verre, en inox, etc.).
3. Nettoyez la chambre de combustion avec un torchon imbibé de détergent ou avec une brosse douce et non abrasive. Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.
4. Nettoyez les bougies d'allumage et les éléments thermiques (dans les modèles avec allumage et élément thermique) avec un torchon bien essoré. Séchez-les ensuite à l'aide d'un torchon propre.
5. Veillez à ce que la bougie d'allumage et l'élément thermique soient complètement secs.
5. Après chaque opération, nettoyez les couvercles et les têtes de brûleurs avec de l'eau et du détergent, et séchez-les ensuite.
6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grils, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine utilisés sur les surfaces émaillées, et recommandés par le service autorisé, en particulier pour le cas des taches tenaces sur les couvercles de brûleurs émaillés.
8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de nettoyage pour l'intérieur des fours ou des détartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.
9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.
10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.
11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs. Dans les modèles à broches, placez les broches de la plaque du brûleur dans les fentes des broches des porte-casseroles.



### Assemblage des pièces des brûleurs

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



1 Couvercle de brûleur

## 9 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

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

### 8.4 Nettoyage du bandeau de commande

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

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.

- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

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

- Il n'y a pas de courant. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Régler l'heure.

