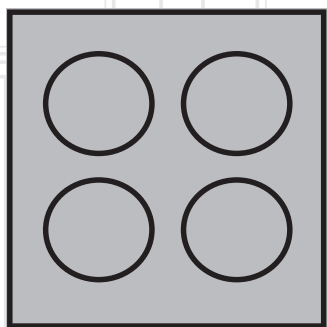


# Built-In Hob

User manual



HIML 95225 SXE | HIML 95225 SXE NL

DE | EN | FR | NL | IT

01M-8860873200-1718-03

**beko**

## Bitte lesen Sie zuerst diese Anleitung!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Vielen Dank für den Kauf dieses Beko-Produktes. Wir wünschen uns, dass Sie an diesem hochwertigen Gerät, das unter Einsatz modernster Technologie gefertigt wurde, von Anfang an viel Freude haben werden. Lesen Sie daher die gesamte Bedienungsanleitung und sämtliche Begleitdokumentation bitte aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können. Wenn Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, die Bedienungsanleitung ebenfalls weiterzugeben. Beachten Sie sämtliche Informationen und Warnungen der Bedienungsanleitung.

Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden darin klar und deutlich hervorgehoben.

### Die Symbole

In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



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



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

## CONTENTS

---

<b>DEUTSCH</b>	<b>4-29</b>
<b>ENGLISH</b>	<b>30-53</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>54-76</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>77-102</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>102</b>

---

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

In diesem Abschnitt finden Sie wichtige Sicherheitshinweise, die dazu beitragen, dass es nicht zu Verletzungen und Sachschäden kommt. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt die Garantie.

### **Sicherheit allgemein**

- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und Personen benutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt, sofern solche Personen ständig beaufsichtigt werden und/oder gründlich in der sicheren Verwendung des Gerätes und hinsichtlich möglicher Gefahren unterwiesen wurden.  
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kunden-

dienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; dies kann zum Erlöschen der Garantie führen. Lesen Sie vor der Installation aufmerksam die Anweisungen.

- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Vergessen Sie nicht, die Funktionsknöpfe des Gerätes nach jedem Gebrauch abzuschalten.
- Falls die Glasplatte des Kochfeldes gesprungen ist: Schalten Sie sofort alle Brenner und elektrischen Heizelemente ab und trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung. Berühren Sie die Geräteoberfläche nicht. Gerät nicht benutzen.

### **Sicherheit beim Umgang mit Gas**

- Arbeiten an Gasgeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten, von Gas Safe registrierten Fach-

kräften durchgeführt werden.

- Falls Sie Ihr Gerät mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie die Umstellung vom autorisierten Kundendienst durchführen lassen.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass Gasbedingungen (Gasart und Gasdruck) mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.
- Dieses Gerät wird nicht an Ableitvorrichtungen für Verbrennungsgase angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die zutreffenden Richtlinien zur Belüftung zu legen. Siehe *Vor der Installation, Seite 15*
- Die Nutzung eines Gaskochgerätes erzeugt Hitze und Feuchtigkeit im Aufstellungsraum. Achten Sie darauf, dass die Küche gut belüftet ist: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnun-

gen offen oder installieren Sie ein mechanisches Entlüftungsgerät (mechanische Abzugshaube). Eine längere intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, bspw. durch Erhöhung der Intensität der mechanischen Entlüftung, wo zutreffend.

- Wird das Gerät längere Zeit (1 Stunde oder länger) intensiv genutzt, wird möglicherweise zusätzliche Entlüftung benötigt (bspw. durch Erhöhen der Leistung der Dunstabzugshaube, sofern verfügbar, oder durch Öffnen von Fenstern).
- Gasgeräte und -anlagen müssen regelmäßig auf einwandfreie Funktion überprüft werden. Regulator, Schlauch und -klemme müssen regelmäßig überprüft und in vom Hersteller vorgegebenen Intervallen oder bei Bedarf ausgetauscht werden.
- Reinigen Sie die Gasbrenner regelmäßig. Die

Flammen sollen ruhig und blau brennen.

- In Gasgeräten muss eine gute Verbrennung stattfinden. Bei unvollständiger Verbrennung kann es zur Bildung von Kohlenmonoxid (CO) kommen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, welches schon in geringen Mengen tödlich wirkt.
- Informieren Sie sich bei Ihrem Gasversorgungsunternehmen über Gas-Notrufnummern und Sicherheitsmaßnahmen bei Gasgeruch.

Verhaltensregeln bei Gasgeruch

- Keine offenen Flammen nutzen, nicht rauchen. Keinerlei elektrische Schalter (Beleuchtung, Türklingel etc.) betätigen. Keine Telefone/Mobiltelefone nutzen. Explosions- und Vergiftungsgefahr!
- Türen und Fenster öffnen.
- Drehen Sie sämtliche Ventile von Gasgeräten ab, schließen Sie das Hauptventil von Gasmessgeräten, sofern sich diese Ge-

räte nicht in abgeschlossenen Räumen oder im Keller befinden.

- Alle Schläuche und Verbindungen auf Dichtigkeit überprüfen. Falls Sie immer noch Gasgeruch wahrnehmen, das Gebäude verlassen.
- Nachbarn warnen.
- Feuerwehr rufen. Benutzen Sie dazu ein Telefon außerhalb des Hauses.
- Nähern Sie sich erst dann wieder, wenn Ihnen mitgeteilt wurde, dass keine Gefahr besteht.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Gerät einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen,

wenn Sie das Gerät mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Gerät entstehen.

- Reinigen Sie das Gerät niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Gerät darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Stromnetz ge-

trennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien durch einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.

- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten nur von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherung im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Gerätesicherheit**

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können im Betrieb heiß werden. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, sofern keine kontinuierliche Beaufsichtigung gewährleistet ist.
- Bedienen Sie das Gerät niemals, wenn Ihr Ein-

- schätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.
- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie alkoholhaltige Speisen zubereiten. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
  - Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden – die Seitenflächen können sich im Betrieb stark erhitzen.
  - Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
  - Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.
  - Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie keinesfalls, ein Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen beispielsweise mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
  - Brandgefahr: Legen Sie nichts auf dem Kochfeld ab.
  - Falls die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät zur Vermeidung von Stromschlaggefahr ab.
  - Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Verhinderung möglicher Brandgefahr!
- Stellen Sie zur Vermeidung von Stromfunken sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse sicher und fest sind.
  - Verwenden Sie keine beschädigten oder Verlängerungskabel.
  - Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in den elektrischer Verbindungspunkt eindringen kann.
  - Stellen Sie zur Verhinderung von Gaslecks sicher, dass der Gasanschluss korrekt ausgeführt wurde.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Bei kommerziellem Einsatz erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden (z. B. zum Beheizen des Raumes).
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.

## Sicherheit von Kindern

- Zugängliche Teile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder nach Möglichkeit fern.
- Die Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Bitte entsorgen Sie alle Verpackungsteile entsprechend den Umweltstandards.
- Elektro- und/oder Gasprodukte sind für Kinder ge-

fährlich. Halten Sie Kinder im Betrieb vom Gerät fern, lassen Sie sie nicht daran spielen.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, nach denen Kinder greifen können.

## Altgeräte entsorgen

**Konformität mit der WEEE-Direktive, Altgeräteeentsorgung:**



Dieses Gerät stimmt mit der WEEE-Direktive der europäischen Union überein (2012/19/EU). Dieses Gerät trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).

Das Gerät wurde aus besonders hochwertigen Materialien hergestellt, die recycelt und wiederverwertet werden können. Entsorgen Sie das Gerät zum Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll. Geben Sie das Gerät bei einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Informationen zu diesen Sammelstellen erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung.

**Konformität mit der RoHS-Direktive:**

Das von Ihnen erworbene Produkt stimmt mit der RoHS-Direktive der europäischen Union überein (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Direktive angegebenen gefährlichen und verbotenen Materialien.

## Hinweise zur Verpackung

- Die Verpackung des Gerätes besteht entsprechend unseren nationalen Umweltrichtlinien aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht gemeinsam

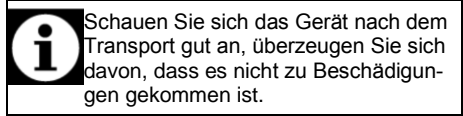
mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu Sammelstellen für Verpackungsmaterialien, die von den örtlichen Behörden ausgewiesen werden.

## Weitertransport

- Falls Sie die Originalverpackung aufbewahrt haben, transportieren Sie das Produkt darin. Halten Sie sich an die Hinweise auf der Verpackung. Falls Sie die Originalverpackung nicht mehr be-

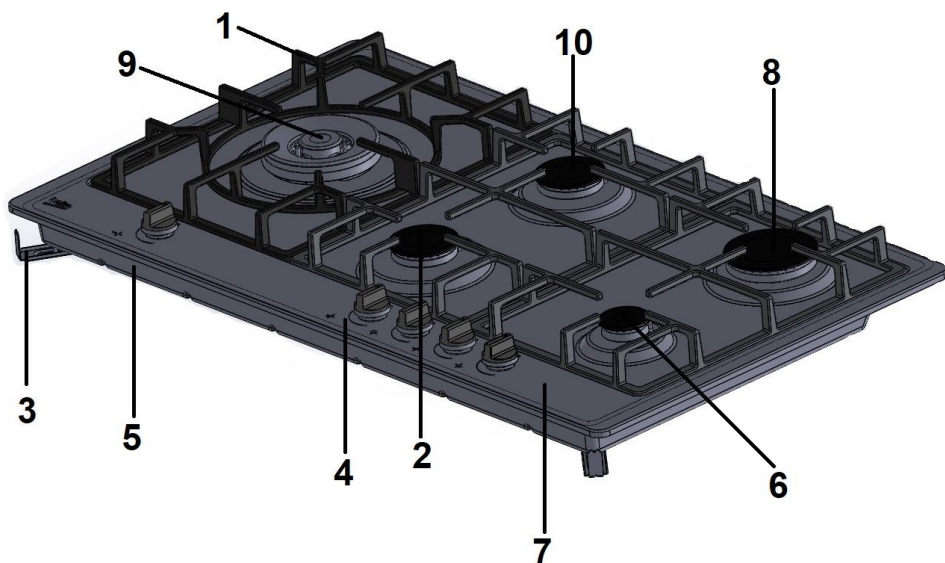
sitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starkem Karton, sichern Sie die Verpackung anschließend gut mit Klebeband.

- Sichern Sie Brennerkappen, Brennerköpfe und Kochgeschirrhalter zuverlässig mit Klebeband.



## 2 Ihr neues Gerät

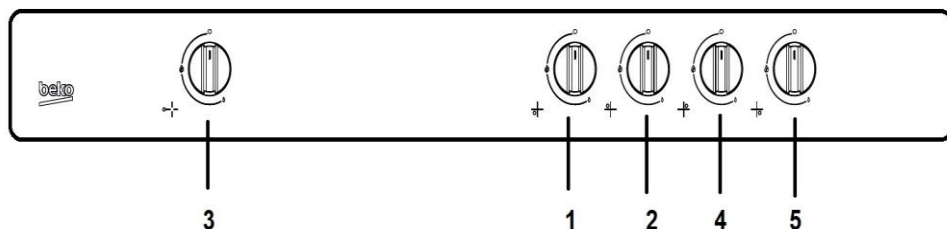
### Überblick



- 1 Geschirrauflage
- 2 Normalbrenner
- 3 Montageklemme
- 4 Bedienfeld
- 5 Basisabdeckung
- 6 Nebenbrenner

- 7 Brennerplatte
- 8 Schnellbrenner
- 9 Wokbrenner
- 10 Normalbrenner

### Bedienfeld



- 1 Normalbrenner vorne links
- 2 Normalbrenner hinten links
- 3 Wokbrenner Mitte

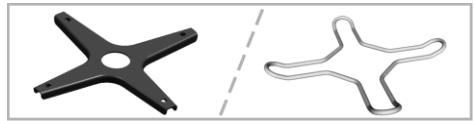
- 4 Schnellbrenner hinten rechts
- 5 Nebenbrenner vorne rechts

## Lieferumfang



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

1. **Bedienungsanleitung**
2. **Kaffeekannenadapter**  
Für Kaffeekannen.



3. **Wok-Adapter**  
Geeignet zur Aufnahme einer Wok-Pfanne mit rundem Boden.



## Technische Daten

	Inox	Inox
	HIML 95225 SXE	HIML 95225 SXE NL
<b>Brenner</b>	5 Gasbrenner	5 Gasbrenner
<b>Spannung/Frequenz</b>	220 bis 240 V Wechselspannung 50 bis 60 Hz	220 bis 240 V Wechselspannung 50 bis 60 Hz
<b>Kabeltyp/Kabelquerschnitt</b>	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
<b>Kabellänge</b>	max. 1,5 m	max. 1,5 m
<b>Gasproduktkategorie</b>	Kat II 2E+3+ Kat I 2E	Kat II 2E(43.46 -45.3 MJ/m <sup>3</sup> (0°C))3B/P Kat II 2L3B/P
<b>Gastyp/Gasdruck</b>	Erdgas	Erdgas
	G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar	G25,3 - 25 mbar G25 - 25 mbar
<b>Umstellung von Gastyp/Gasdruck, optional</b>	G30 - 28...30 mbar / G31 - 37 mbar	G30 - 30 mbar G20 - 20 mbar
<b>Hinten links/Normalbrenner</b>	1,75 kW	1,75 kW
<b>Vorne links/Normalbrenner</b>	1,75 kW	1,75 kW
<b>Mitte/Wokbrenner</b>	4,17 kW(NG), 4,0 kW(LPG)	4,17 kW(NG), 4,0 kW(LPG)
<b>Vorne rechts/Nebenbrenner</b>	1 kW	1 kW
<b>Hinten rechts/Schnellbrenner</b>	3 kW	3 kW
<b>Gasverbrauch gesamt</b>	11,67 kW(NG), 11,50 kW(LPG)	11,67 kW(NG), 11,50 kW(LPG)
<b>Gasverbrauch Erdgas G25,3 - 25 mbar / G25 - 25 mbar</b>	-	-
<b>Gasverbrauch Erdgas G20 - 20 mbar / G30 - 30 mbar</b>	- 836 g/h	- 836 g/h
<b>Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)</b>	97 x 910 x 510 mm	97 x 910 x 510 mm
<b>Einbaumaße (Breite/Tiefe)</b>	860 mm/490 mm	860 mm/490 mm



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



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



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

## Injektortabelle

<b>Kochfeldzone</b>	<b>Nebe brenner 1 kW</b>	<b>Normal brenner 1,75 kW</b>	<b>Schnell brenner 3 kW</b>	<b>Wok brenner (4,17 kW)</b>	<b>Wok brenner (4 kW)</b>
Erdgas G25,3 - 25 mbar Erdgas G25 - 25 mbar	0,80 mm	1,02 mm	1,30 mm	1,51 mm	-
Erdgas G20 - 20 mbar Erdgas G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar	0,72 mm	0,97 mm	1,15 mm	1,50 mm	-
Propangas G30 - 30 mbar Propangas G30 - 28...30 mbar / G31- 37 mbar	0,50 mm	0,65 mm	0,87 mm	-	1,01 mm

**Dieses Gerät wurde für die Gerätekategorie K (I2K) konfiguriert und eignet sich für den Einsatz von G- und G+-Gas gemäß den Spezifikationen in NTA 8837:2012 Anhang D mit einem Wobbe-Index von 43,46 – 45,3 MJ/m<sup>3</sup> (trocken, 0 °C, Maximalwert) oder 41,23 – 42,98 (trocken, 15 °C, Maximalwert). **Dieses Gerät kann darüber hinaus für die****

**Gerätekategorie E (I2E) konvertiert werden.** Dies impliziert, dass das Gerät: **„nachweislich für G+-Gas geeignet ist und nachweislich für H-Gas geeignet gemacht werden kann“**, im Rahmen der Bedeutung der „niederländischen Verordnung vom 10. Mai 2016 in Bezug auf die Änderung der niederländischen Verordnung über Gasgeräte...“

### 3 Installation

Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß den gültigen Bestimmungen installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; dies kann zum Erlöschen der Garantie führen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Gasanschlüsse ist Sache des Kunden.



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

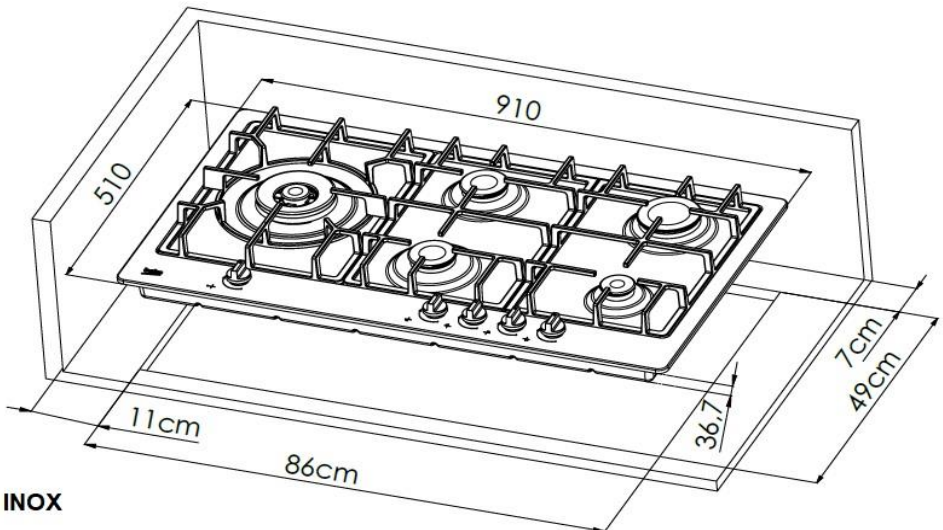


**GEFAHR:**  
Schauen Sie sich das Gerät vor der Installation gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es keine sichtbaren Defekte aufweist. Falls doch, darf es nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

### Vor der Installation

Das Kochfeld wurde für die Installation in handelsüblichen Arbeitsplatten entwickelt. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Das Gerät kann auch freistehend benutzt werden. 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 (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



INOX

## Raumbelüftung

In sämtlichen Räumen muss ein Fenster zum Öffnen oder eine gleichwertige Belüftungsöffnung vorhanden sein. Bei bestimmten Räumen ist zusätzlich eine permanente Belüftung erforderlich.

Die zur Verbrennung benötigte Luft wird der Raumluft entnommen, Abgase werden direkt in den Raum abgegeben.

Eine gute Raumbelüftung ist zum sicheren Betrieb Ihres Gerätes unerlässlich. Falls der Raum, in dem das Gerät aufgestellt wird, nicht über Türen oder Fenster ins Freie verfügt, muss unbedingt eine permanente Belüftungsöffnung geschaffen werden. Die permanente Belüftung darf nicht regelbar sein, darf sich nicht schließen lassen.

An Türen oder Fenstern, die direkt ins Freie führen, muss eine Belüftungsöffnung vorhanden sein, deren Größe sich an der Gasheizleistung (siehe nachstehend) des Gerätes orientiert. Angaben zur Gasheizleistung und der jeweils erforderlichen Belüftungsöffnung finden Sie in der folgenden Tabelle.

Gasgesamtverbrauch (kW)	Min. Belüftung Öffnung (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

Falls direkt ins Freie führende Türen oder Fenster nicht über Öffnungen verfügen, deren Größe mindestens der für die Gesamtheizleistung des Gerätes vorgesehene Größe entspricht, muss unbedingt eine permanente Belüftungsöffnung im Raum geschaffen werden. Die permanente Belüf-

tungsöffnung muss den Angaben in der Tabelle mit Gasheizleistungen und zugehöriger Belüftungsöffnungsgröße entsprechen. An der Unterkante der zum Raum mit dem aufgestellten Gerät führenden Tür muss ein Spalt von mindestens 10 mm verbleiben. Achten Sie darauf, dass diese Öffnung bei geschlossener Tür niemals von Teppichen oder anderen Bodenbelägen verdeckt wird. Der Herd kann in Küchen, offenen Küchen, Esszimmern, Wohn- und Schlafzimmern und dergleichen aufgestellt werden, nicht jedoch in Räumen mit Bad oder Dusche. Der Herd darf nicht in Wohn- und Schlafzimmern mit weniger als 20 m<sup>3</sup> Volumen aufgestellt werden.

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

## Einbauen und Anschließen

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

## Elektroanschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten“-Tabelle an. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Gerät mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



### GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

**GEFAHR:**

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss alle nationalen Richtlinien erfüllen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Gerätes.
- Das Netzkabel des Gerätes muss den Angaben der „Technische Daten“-Tabelle entsprechend gewählt werden.

**GEFAHR:**

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!



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

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

**Gasanschluss****GEFAHR:**

Das Gerät darf nur durch eine autorisierte und qualifizierte Fachkraft oder einen lizenzierten Techniker mit der Gasversorgung verbunden werden. Explosions- und Vergiftungsgefahr durch nicht sachgerechte Reparaturen!

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter oder nicht lizenzierter Dritter entstehen.

**GEFAHR:**

Vor Arbeiten an der Gasinstallation die Gaszufuhr schließen. Es besteht Explosionsgefahr!

- Bedingungen und Werte zur Gaseinstellung finden Sie auf den Etiketten (oder auf dem Typenschild).



Die Gasart Ihres Geräts ist am Typenschild an der Unterseite des Kochfeldes angegeben.

**Gasschlauch für Erdgas anschließen**

- Erdgasanschlüsse müssen vor der Installation des Geräts vorbereitet werden.
- Am Auslass der Installation muss ein mit dem örtlichen Gasstandard übereinstimmender Schlauch (Schläuche sollten von einem lizenzierten Installateur gekauft werden) zum Erdgasanschluss Ihres Geräts vorhanden sein, dessen Ende mit einem Blindstopfen verschlossen wird. Beim Anschluss wird der Blindstopfen von einem Kundendienstmitarbeiter entfernt und durch eine Direktverbindung (Kupplung) ersetzt.
- Sorgen Sie dafür, dass die Erdgasarmatur frei zugänglich ist.
- Falls Sie Ihr Gerät später mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie die Umstellung von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchführen lassen.

**Gasschlauch für Propangas anschließen**

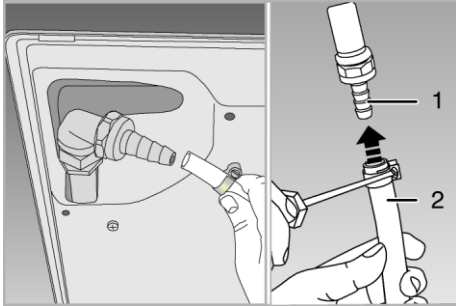
- Lassen Sie Ihr Gerät so anschließen, dass es sich möglichst nah am Gasanschluss befindet und es nicht zu Gaslecks kommen kann.
- Der verwendete Kunststoffschlauch darf nicht länger als 125 cm sein.
- Gasschläuche sind mit Schlauchklemmen zu sichern. Weichen Sie ein Ende des Schlauches (15 mm Innendurchmesser) in kochendem Wasser eine Minute lang auf.
- Anschließend schieben Sie das aufgeweichte Ende komplett über die Schlauchspitze Ihres Geräts. Zum Schluss ziehen Sie die Klemme mit einem Schraubendreher vollständig an.
- Wiederholen Sie dieselben Schritte am anderen Ende des Schlauches, schließen Sie den Gasflaschenanschluss damit ab.

- Vergessen Sie niemals, auf Gaslecks zu prüfen.



**GEFAHR:**  
Explosions- und Erstickungsgefahr!  
Lagern Sie keine Propangasflaschen  
im Haus.

- Falls Sie Ihr Gerät später mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie die Umstellung von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchführen lassen.



- Propangas-Schlauchspitze
- Kunststoffschlauch

### Leckprüfung am Verbindungspunkt

- Achten Sie darauf, dass sämtliche Bedienelemente des Gerätes abgeschaltet sind. Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung offen ist. Bereiten Sie zur Gasleckprüfung etwas Seifenwasser vor und tragen Sie es großflächig auf den Verbindungspunkt auf.
- Bei einem Gasleck bilden sich Blasen. In diesem Fall überprüfen Sie den Gasanschluss erneut.

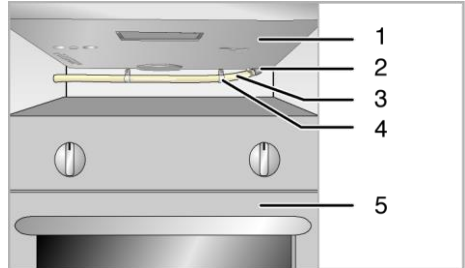


Suchen Sie niemals mit Streichhölzern oder anderen offenen Flammen nach Gaslecks.

### Falls ein integrierter Ofen unter dem Herd installiert ist;

- Der Gasschlauch muss so verlegt werden, dass er weder den Ofen oder die scharfen Kanten und Ecken unterhalb des Kochfeldes berührt noch verknotet oder verdreht wird.

Wenn Sie den Gasanschluss von der aus Ihrer Sicht linken Seite durchführen, befestigen Sie den Schlauch mit Klemmen.



- Ansicht von unten
- Schlauchspitze
- Schlauch
- Klemme
- Ofen

### Gerät installieren

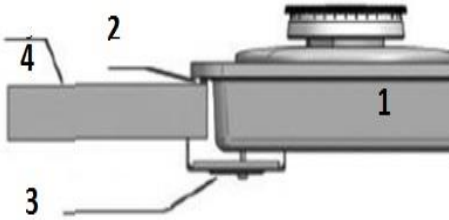
- Nehmen Sie Brenner, Brennerdeckel und Roste vom Kochfeld des Produktes ab.
- Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
- Damit keine Fremdkörper und Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte eindringen können, tragen Sie in den Spalten am unteren Kochfeldgehäuse die mitgelieferte Dichtmasse auf, bevor Sie das Kochfeld in die Aussparung einsetzen. Achten Sie darauf, dass die Dichtmasse nicht austritt.
- 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.

- Drehen Sie das Kochfeld wieder um; richten Sie es aus und setzen Sie es in die Arbeitsplatte ein.

6. Sie können Ihr Kochfeld mit den mitgelieferten Klemmen und Schrauben in der Arbeitsplatte fixieren.

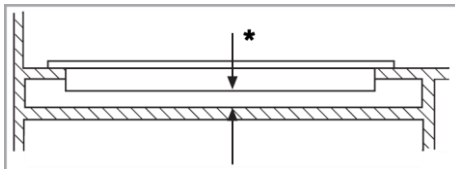


- 1 Kochfeld  
2 Dichtmasse  
3 Montageklemme  
4 Arbeitsplatte

Die Arbeitsplatte muss mindestens 40 mm dick sein.

**i** Bei 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 Geräts berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



\* min. 25 mm

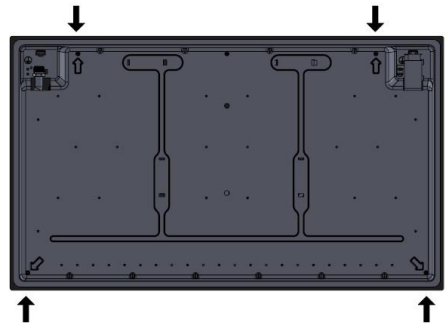
Bei Arbeitsplatten mit einer Dicke von 40 bis 50 mm installieren Sie die Klemmen wie nachstehend abgebildet:

Sie müssen eine Belüftungsöffnung am verbleibenden Teil lassen, damit der untere Teil des Kochfeldes belüftet wird. Dieser Vorgang ist nicht nur zum Belüften der Komponenten erforderlich, sondern auch damit der TC-Brenner Luft von unten ansaugen kann. Die Fläche kann „mindestens 100 cm<sup>2</sup>“ sein.

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



### Rückansicht (Anschlussöffnungen)



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

**GEFAHR:**  
Ein Anschluss an mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

**GEFAHR:**

Diese Kochfelder verfügen über Gas- und Elektrokomponenten. Daher sollte nur das in dieser Anleitung gezeigte Anschlussloch wie in der Anleitung dargestellt über die mitgelieferten Befestiger und Schrauben mit dem Gerät befestigt werden. Andernfalls drohen schwerwiegende Sach- und Personenschäden.

**Endkontrolle**

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

## 4 Zubereitung

### Tipps zum Energiesparen

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

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets eine zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.

### Erste Inbetriebnahme

#### Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände.

Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.

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

## 5 Kochfeld verwenden

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



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

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen Sie sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Dadurch kann es zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab.

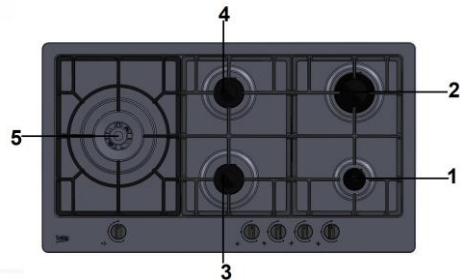
Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.

- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie Deckel von Kochgeschirr nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie es an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben.

### Mit Gas kochen

- Die Größe von Kochgeschirr und Flamme müssen übereinstimmen. Stellen Sie die Gasflammen so ein, dass sie nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausschlagen; stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Träger.

### Kochfeld verwenden



- 1 Nebenbrenner 12 – 16 cm
- 2 Schnellbrenner 18 – 24 cm
- 3 Normalbrenner 16 – 18 cm
- 4 Normalbrenner 16 – 18 cm
- 5 Wokbrenner - der empfohlene Kochgeschirrdurchmesser ist 22 bis 26 cm.

Das große Flammensymbol zeigt die höchste, das kleine Flammensymbol die geringste Leistungsstufe an. In der Aus-

Position (oben) werden die Brenner nicht mit Gas versorgt.

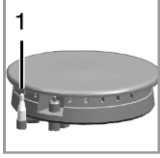
### **Gasbrenner zünden**

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

### **Gasbrenner abschalten**

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

## Sicherheitssystem zur Gasabschaltung (bei Modellen mit Thermoabschaltung)



1. Sichere Gasabschaltung

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

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

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



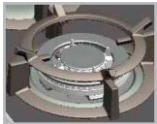
### GEFAHR:

Lassen Sie die Taste los, falls der Brenner nicht innerhalb 15 Sekunden zündet.

Warten Sie mindestens eine Minute ab, bevor Sie es erneut versuchen.

Es besteht Explosionsgefahr durch Gasansammlung im Raum!

## Wokbrenner



Mit dem Wokbrenner bereiten Sie Speisen besonders schnell und schonend zu. Der insbesondere in der asiatischen Küche verwendete Wok ist eine Art tiefe, bauchige Bratpfanne aus Stahlblech; er dient der schnellen Zubereitung von geschnittenem Gemüse und Fleisch bei kräftiger Hitze. Da Speisen in derartigen die Hitze schnell und gleichmäßig verteilenden Bratpfannen bei starker Hitze und in kurzer Zeit gegart werden, bleibt ihr Nährwert weitestgehend erhalten, selbst Gemüse bleibt knackig.

## 6 Pflege und Wartung

### Allgemeine Hinweise

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



**GEFAHR:**  
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder warten.  
Es besteht Stromschlaggefahr!



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

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



Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.



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

## Kochfeld reinigen

### Brenner reinigen

1. Entfernen Sie Kochgeschirrhalter, Brennerköpfe und Brennerkappen und reinigen diese mit einem weichen, angefeuchteten Tuch.
2. Entfernen Sie Schmutz in der Brennerkammer und am Injektor mit einem weichen, angefeuchteten Tuch; anschließend mit einem trockenen Tuch trocknen.
3. Verwenden Sie bei hartnäckigem Staub und Schmutz an den Brennerköpfen Kaliumstearat (weiche Seife).
4. Reinigen Sie die Brennerplatte des Kochfeldes.
5. Stellen Sie sicher, dass die Brennerköpfe an den richtigen Stellen installiert sind und fest sitzen. Falsche Installation führt zu Gaslecks, Fehlzündungen oder unregelmäßigem Brennen.
6. Achten Sie bei der Anbringung der Kochgeschirrhalter darauf, die Halter so zu platzieren, dass sich die Brenner exakt in der Mitte befinden.



X

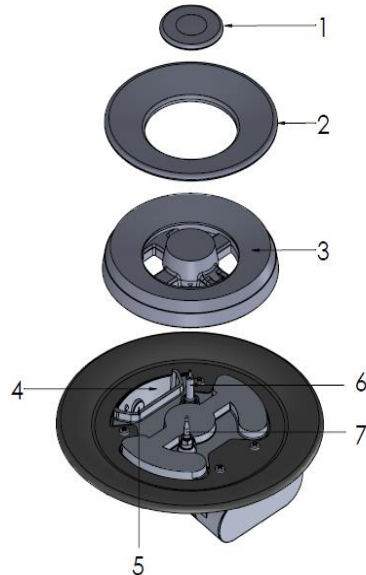


✓



Schalten Sie den Brenner sofort aus, falls etwas überläuft. Entfernen Sie Kochgeschirr und Kochgeschirrhalter. Beseitigen Sie übergelaufene Lebensmittel mit einem trockenen, saugfähigen Tuch. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Brenner gelangen. Falls Flüssigkeiten hineingelangt sind, reinigen Sie auch die Innenseite der Brenner. Nehmen Sie das Gerät erst nach der Reinigung wieder in Betrieb.

### Wokbrennerteile montieren

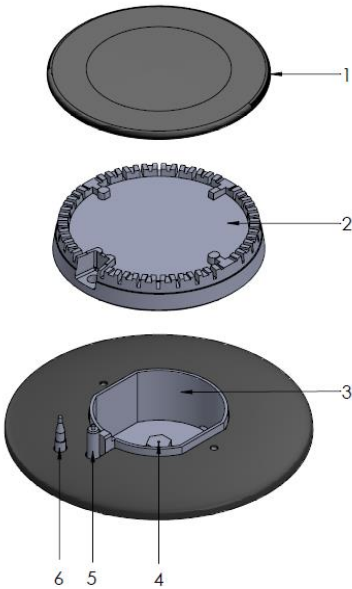


- 1 Innere Brennerkappe
- 2 Äußere Brennerkappe
- 3 Brennerkopf
- 4 Brennerkammer
- 5 Injektor
- 6 Stopfen (bei Geräten mit Zündung)
- 7 Thermosteuerer (bei Geräten mit Thermosteuerer)

Montieren Sie nach der Reinigung des Brenners alle Teile der Reihe nach.

1. Platzieren Sie den Brennerkopf an der Brennerkammer, sodass er durch das Loch des Stopfens (6) passt.
2. Platzieren Sie die Brennerkappen an den Brennerköpfen.

## Brennerteile montieren



- 1 Brennerkappe
- 2 Brennerkopf
- 3 Brennerkammer
- 4 Injektor
- 5 Stopfen (bei Geräten mit Zündung)
- 6 Thermoelement (bei Geräten mit Thermoelement)

Montieren Sie nach der Reinigung des Brenners alle Teile der Reihe nach.

1. Platzieren Sie den Brennerkopf an der Brennerkammer, sodass er durch das Loch des Stopfens (5) passt.
2. Platzieren Sie die Brennerkappe am Brennerkopf.

## Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden. Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

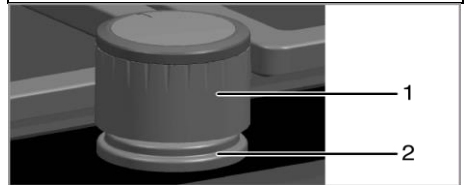
**i** Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

## Bedienfeld reinigen

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

**i** Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!



- 1 Knopf
- 2 Dichtelement

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

## 7 Problemlösung

### **Beim Erhitzen und Abkühlen des Geräts entstehen Knack-Geräusche.**

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

### **Es entsteht kein Zündfunke.**

- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten.*

### **Das Produkt zündet kontinuierlich.**

- Möglicherweise sind Flüssigkeiten in den Zündmechanismus unter den Steuerknöpfen gelangt. >>> *Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.*

### **Es gibt kein Gas.**

- Der Hauptgashahn ist geschlossen. >>> *Öffnen Sie den Hauptgashahn.*
- Der Schlauch ist geknickt. >>> *Installieren Sie den Gasschlauch richtig.*

### **Die Brenner brennen nicht bzw. nicht richtig.**

- Die Brenner sind verschmutzt. >>> *Reinigen Sie die Brennerkomponenten.*
- Die Brenner sind feucht. >>> *Trocknen Sie die Brennerkomponenten.*
- Brennerkappe sitzt nicht richtig. >>> *Richten Sie die Brennerkappe richtig aus.*
- Der Hauptgashahn ist geschlossen. >>> *Öffnen Sie den Hauptgashahn.*
- Die Gasflasche ist leer (beim Einsatz von Butangas). >>> *Ersetzen Sie die Gasflasche.*
- Brennerknopf/-taste wurde während der Zündung nicht lange genug gedrückt. >>> *Zünden Sie den Brenner, indem Sie die Taste/den Knopf mindestens 3 bis 5 Sekunden gedrückt halten.*



Wenden Sie sich an das Callcenter, falls Sie das Problem trotz Befolgung der Anweisungen in diesem Abschnitt nicht beheben können. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Marke	BEKO			
Kochfeldtyp	Einbaugaskochfeld			
Modell	Symbol	Inox	Inox	Einheit
		HIML 95225 SXE	HIML 95225 SXE NL	
Anzahl Gasbrenner		Wert	Wert	
Energieeffizienz des hinteren rechten Brenners	EE-Gas-betriebener Brenner	55,2	55,2	%
Energieeffizienz des vorderen rechten Brenners	EE-Gas-betriebener Brenner	-	-	%
Energieeffizienz des vorderen linken Brenners	EE-Gas-betriebener Brenner	56,2	56,2	%
Energieeffizienz des hinteren linken Brenners	EE-Gas-betriebener Brenner	56,2	56,2	%
Energieeffizienz des linken Brenners	EE-Gas-betriebener Brenner	53,0	53,0	%
Energieeffizienz bei Gaskochfeld	EE-Gas-betriebener Brenner	55,15	55,15	%

Basierend auf den Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte Nr. 2009/125/EG werden die nachstehenden Produktinformationen parallel zur Richtlinie der EU-Kommission Nr. 66/2014 in Bezug auf die Ökodesign-Anforderungen für private Kochfelder angegeben.

Zwecks Angabe der Eigenschaften des Produktes werden Messungen und Berechnungen mit dem nachstehend angegebenen Standard in Übereinstimmung mit den Ökodesign-Anforderungen genannt.

En 30-2

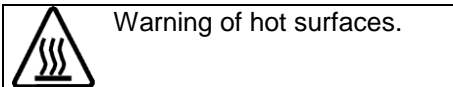
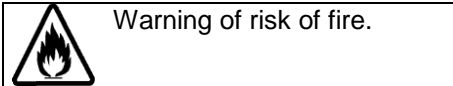
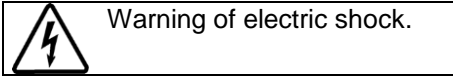
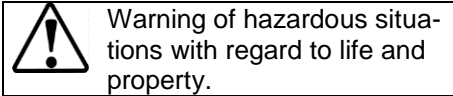
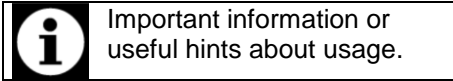
## Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

## **1 Important instructions for safety and environment**

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

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may al-

so void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.
- If the hob's glass plate is broken: Immediately switch off all the burners and electrical heating elements, and disconnect the product from the power supply. Do not touch the surface of the appliance. Do not use the appliance.

### **Safety when working with gas**

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- If you need to use your product with a different type of gas, you must consult the authorised service for the related conversion procedure.

- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation, page 15*
- The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- Using the product intensively for prolonged periods (1 hour and more) may require additional ventilation (e.g. increasing the speed of the aspirator, if present, or opening the windows).
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

## What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

## Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line

with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be

completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### **Product safety**

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

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Shut immediately off all burners and any electrical heating element

and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.

Prevention against possible fire risk!

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

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

### **Safety for children**

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

### **Disposing of the old product**

**Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:**



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your

local authorities to learn about these collection centers.

### **Compliance with RoHS Directive:**

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

### **Package information**

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material

collection points designated by the local authorities.

### **Future transportation**

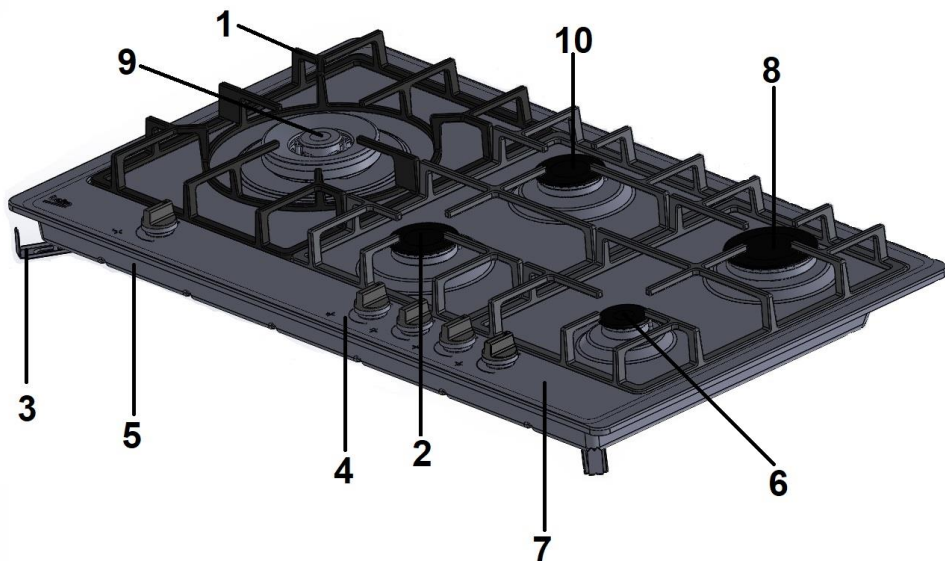
- If you have kept the product's original package, transport the product in it. Follow the instructions on the package. If you do not have the original package, pack the product in bubble wrap or a thick cardboard and tape it securely.
- Tightly secure the burner caps, burner heads and pan supports using tape.



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

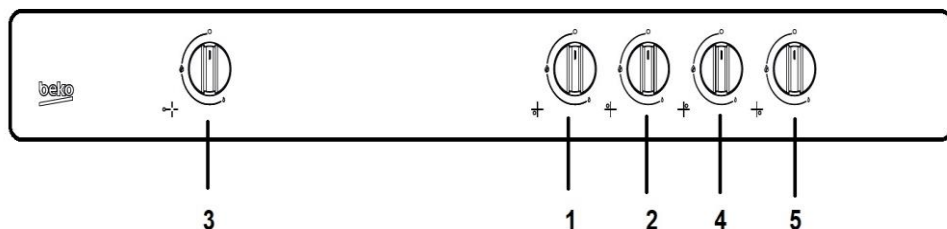
## 2 Your product

### Overview



- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| 1 Pan support      | 7 Burner plate   |
| 2 Normal burner    | 8 Rapid burner   |
| 3 Assembly clamp   | 9 Wok burner     |
| 4 Control panel    | 10 Normal burner |
| 5 Base cover       |                  |
| 6 Auxiliary burner |                  |

### Control panel



- |                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1 Normal burner Front left | 4 Rapid burner Rear right      |
| 2 Normal burner Rear left  | 5 Auxiliary burner Front right |
| 3 Wok burner Middle        |                                |

## Package contents

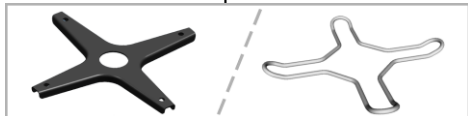


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

4. **User Manual**

5. **Coffee pot adaptor**

Used for coffee pots.



6. **Wok pan adaptor**

Used for hosting a wok pan with a round bottom.



## Technical specifications

	Inox	Inox
	HIML 95225 SXE	HIML 95225 SXE NL
<b>Burners</b>	5 Gas Burner	5 Gas Burner
<b>Voltage / frequency</b>	220-240 V ~ 50-60Hz	220-240 V ~ 50-60Hz
<b>Cable type / section</b>	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
<b>Cable length</b>	maks. 1.5 m	maks. 1.5 m
<b>Category of gas product</b>	Cat II 2E+3+ Cat I 2E	Cat II 2E (43.46 -45.3 MJ/m <sup>3</sup> (0°C))3B/P Cat II 2L3B/P
<b>Gas type / pressure</b>	NG	NG
	G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar	G25.3- 25 mbar G25.- 25 mbar
<b>Converting the gas type / pressure optional</b>	G30- 28...30mbar / G31- 37mbar	G20-20 mbar G30-30mbar
<b>Rear left / Normal burner</b>	1,75 kW	1,75 kW
<b>Front left / Normal burner</b>	1,75 kW	1,75 kW
<b>Middle / Wok burner</b>	4.17 kW(NG), 4.0kW(LPG)	4.17 kW(NG), 4.0kW(LPG)
<b>Front right / Auxiliary burner</b>	1 kW	1 kW
<b>Rear right / Rapid burner</b>	3 kW	3 kW
<b>Total gas consumption</b>	11,67 kW (NG), 11,50 kW (LPG)	11,67 kW (NG), 11,50 kW (LPG)
<b>Gas consumption NG G25.3 - 25 mbar / NG G25 - 25 mbar</b>	-	-
<b>Gas consumption NG G20 - 20 mbar LPG G30 - 30mbar</b>	-	-
	836 g/h	836 g/h
<b>External dimensions (height / width / depth)</b>	97x910x510 mm	97x910x510 mm
<b>Installation dimensions (width / depth)</b>	860 mm/490 mm	860 mm/490 mm



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.

## Injector table

Hob zone	Auxiliary burner	Normal burner	Rapid burner	Wok burner	Wok burner
Gas type / Gas pressure	1 kW	1.75 kW	3 kW	(4.17 kW)	(4 kW)
NG G25.3 - 25 mbar NG G25 - 25 mbar	0,80 mm	1,02 mm	1,30 mm	1.51 mm	-
NG G20 - 20 mbar NG G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar	0,72 mm	0,97 mm	1,15 mm	1,50 mm	-
LPG G30 - 30mbar LPG G30 - 28...30 mbar / G31- 37 mbar	0,50 mm	0,65 mm	0,87 mm	-	1,01 mm

**This appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution**

**gases** according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m<sup>3</sup>

(dry, 0 °C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15 °C, upper value). **This appliance can moreover be converted for the appliance category E (I2E).** This therefore implies that the appliance: **“is demonstrably suitable for G+ gas and**

**can demonstrably be made suitable for H gas”** within the meaning of the “Dutch Decree of 10 May 2016 regarding amendment of the Dutch Gas Appliances Decree....”

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



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



**DANGER:**

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



**DANGER:**

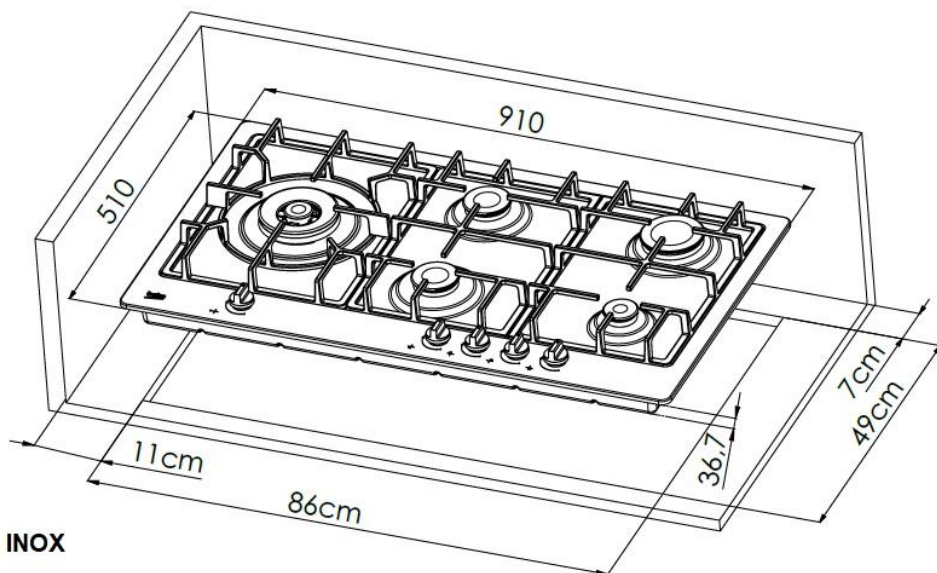
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the applian-

ce and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. 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 (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



INOX

## 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 room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If the room where the appliance is installed does not have a door or a window that opens directly to the outer environment, there must definitely be a fixed ventilation opening in the room. The fixed ventilation must be nonadjustable and non-closable.

On the doors or Windows that open directly to the outer environment, there must be a ventilation opening with the dimension specified based on the total gaspower of the appliance (as shown bellow) You can find the gas power and ventilation opening match-up in the table below.

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

If the doors or windows that open directly to the outer environment do not have openings corresponding to the ventilation opening specified according to the total gas power of the product, there must definitely be a fixed ventilation opening in the room. The fixed ventilation opening should also be in compliance with the values in the gas power-ventilation opening table. There should be a minimum clearance of 10 mm

on the bottom edge of the door-that opens to the inner

environment- in the room where the product is installed. You must make sure that items such as carpets, floorings, etc. do not cover this clearance when the door is closed.

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

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

## Installation and connection

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

## Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse 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.



### DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorized and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons.



### DANGER:

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

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



**DANGER:**

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



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

Plug the power cable into the socket.

**Gas connection**



**DANGER:**

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence.

Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.



**DANGER:**

Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.

There is the risk of explosion!

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).



The gas type of your product is stated on type label placed bottom of hob.

**Connecting the gas hose For NG**

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a pipe (Piping advised to be bought from a licensed installer), must comply with local gas standard, at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed

with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).

- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.

**Connecting the gas hose For LPG**

- Have your product connected in a way that it will be close to the gas connection and not gas leakage will exist.
- Plastic hose to be used must not be longer than 125 cm.
- Install the clamp to the hose. Soak one end of the hose (15 mm inner diameter) into boiling water for one minute to soften it.
- Then, slip the softened end of the hose completely onto the sharp hose tip of your product. Finally, tighten the clamp completely with a screwdriver.
- Repeat the same procedure for the other end of the hose and complete the gas cylinder connection.
- Never forget to make the gas leakage control.

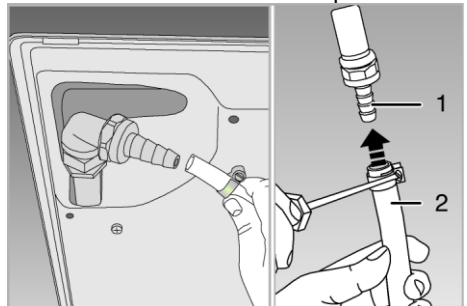


**DANGER:**

Risk of explosion and suffocation!

Do not keep LPG cylinders in home.

- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.



1 LPG hose tip

## 2 Plastic hose

### Leakage control 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.

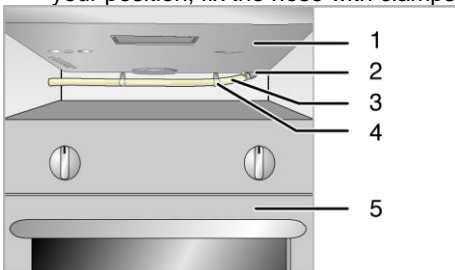


Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

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

- Gas hose must be routed in a way that it will not touch the oven, sharp edges or corners beneath the hob, or will not be kinked or twisted.

If you will make the gas connection from left hand side when viewed from your position, fix the hose with clamps.



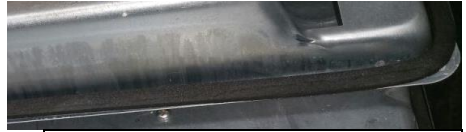
- 1 Bottom view
- 2 Hose tip
- 3 Hose
- 4 Clamp
- 5 Oven

### 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

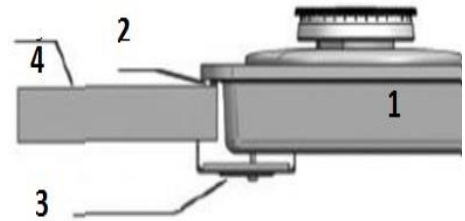
of the lower housing of the hob but make sure that the putty does not overlap.

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.



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

5. Turning the hob again, align and place it on the counter.
6. You can secure your hob to the counter by using the clamp and the screws supplied.



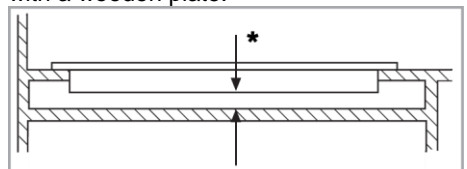
- 1 Hob
- 2 Putty
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

Thickness of the counter must be at least 40 mm.



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

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



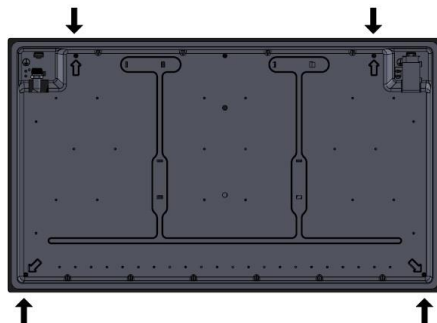
\* min. 25 mm

For counters with a thickness of 40-50 mm, install the clamps as shown below. You must leave a ventilation opening on the remaining part in order to provide ventilation at the lower part of the hob. In addition to being necessary for component temperatures, this process is also compulsory for the TC burner to take in air from the bottom. It can be "100 cm<sup>2</sup> at least".

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



**Rear view (connection holes)**



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

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

**! DANGER:**  
There are gas and electric components on hobs. Therefore stove, only the connection hole shown in this manual should only be fixed to the unit as shown in the manual using the supplied fasteners and screws supplied. Otherwise, it is dangerous to the life and property safety.

### Final check

1. Open gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.
3. Ignite burners and check appearance of the flame.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



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

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

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

1. Remove all packaging materials.

2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

## 5 Using the hob

### General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

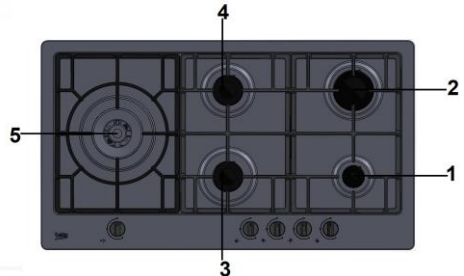
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles.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

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

### Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

### Using the hobs



- 1 Auxiliary burner 12-16 cm
- 2 Rapid burner 18-24 cm
- 3 Normal burner 16-18 cm
- 4 Normal burner 16-18 cm
- 5 Wok burner 22-26 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

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

### Igniting the gas burners

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

### Turning off the gas burners

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

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



1. Gas shut off safety

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

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



### DANGER:

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.

Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

## Wok burner



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

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

You can use wok burner for regular 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.

## 6 Maintenance and care

### General information

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



**DANGER:**

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

There is the risk of electric shock!



**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

### Cleaning the hob

#### Cleaning the burner

1. Remove the pan supports, burner heads and burner caps and clean them with a soft and damp cloth.
2. Clean the dirt in burner chamber and on injector with a soft and damp cloth and wipe them dry with a dry cloth.
3. Use commercially available potassium stearate (soft soap) for stubborn dust and dirt on the burner heads.
4. Clean the burner plate of the hob.
5. Make sure that the burner heads are installed on their correct places and seated tightly. Incorrect installation will result with gas leakage, misfire or irregular burning.
6. When fitting the pan supports, pay attention to place the pan support feet so that the burners are centered.

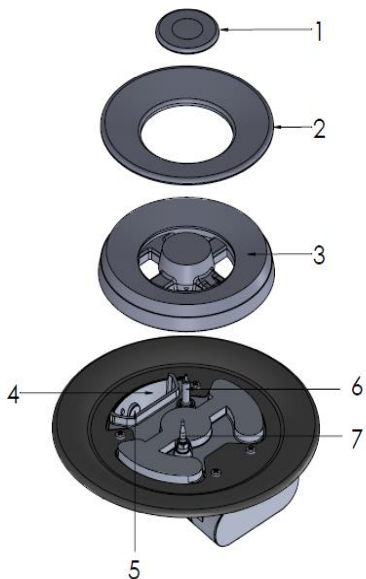


X



In case of any overflow, turn off the burner immediately. Remove the pots and pan supports on it. Clean the overflowed material with a dry and absorbent cloth. Pay attention not to let liquids enter into burners. Clean inside of the burners as well if any liquid has entered. Do not re-operate the hob before cleaning it.

## Assembling the Wok burner parts

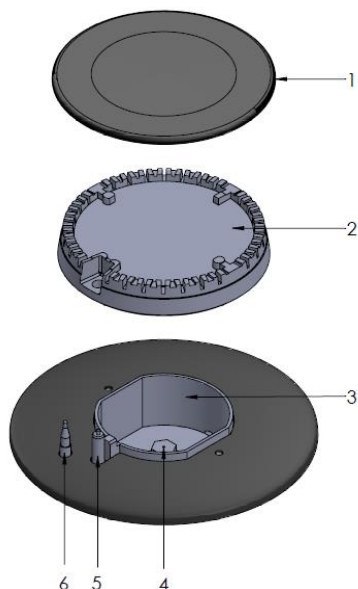


- 1 Inner burner cap
- 2 Outer burner cap
- 3 Burner head
- 4 Burner chamber
- 5 Injector
- 6 Plug (in products with igniter)
- 7 Thermic element (in products with thermic element)

Assemble all parts in order after cleaning the burner.

1. Place the burner head on the burner chamber such that it passes through the plug (6) hole.
2. Place the burner caps on the burner heads.

## Assembling the burner parts



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Injector
- 5 Plug (in products with igniter)
- 6 Thermic element (in products with thermic element)

Assemble all parts in order after cleaning the burner.

1. Place the burner head on the burner chamber such that it passes through the plug (5) hole.
2. Place the burner cap on the burner head.

## Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

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

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products. If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

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

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

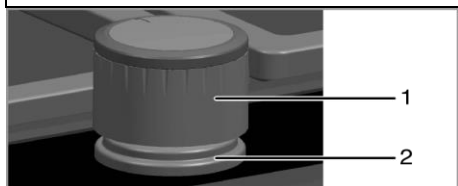
Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

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

### Cleaning the control panel

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

**i** Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!



- 1 Knob
- 2 Sealing element

## 7 Troubleshooting

### **Clanging is heard while the product is heating and cooling.**

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

### **There is no ignition spark.**

- Power is cut. >>> *Check the fuses in the fuse box.*

### **The product is continuously sparking.**

- The effluent fluids may have penetrated into the ignition mechanism under the control knobs. >>> *Unplug the product and wait for it to cool.*

### **There is no gas.**

- Main gas valve is shut off. >>> *Turn on the gas valve.*
- The pipe has leaned. >>> *Install the gas pipe properly.*

### **Burners are not burning properly or at all.**

- Burners are dirty. >>> *Clean the burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner parts.*
- Burner cap is not securely positioned. >>> *Position the burner cap correctly.*
- Main gas valve is shut off. >>> *Turn on the gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace the gas cylinder.*
- The burner knob/button has not been hold pressed enough during ignition. >>> *Ignite the burner by pressing and holding for at least 3-5 seconds.*



Consult the call centre if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product by yourself.

Brand	BEKO			
Hob Type	Built-in Gas Hob			
Model		Inox	Inox	Unit
		HIML 95225 SXE	HIML 95225 SXE NL	
	Symbol	Value	Value	
Number of the gas burners		5	5	
Energy efficiency of the rear right burner	EE gas-powered burner	55,2	55,2	%
Energy efficiency of the front right burner	EE gas-powered burner	-	-	%
Energy efficiency of the front left burner	EE gas-powered burner	56,2	56,2	%
Energy efficiency of the rear left burner	EE gas-powered burner	56,2	56,2	%
Energy efficiency of the left burner	EE gas-powered burner	53,0	53,0	%
Energy efficiency for the gas-powered hob	EE gas-powered burner	55,15	55,15	%

Based on the Eco-design Requirements for Energy-related Products Directive No. 2009/125/EC, the product information below is given in parallel with the European Union's Commission Regulation No. (EU) 66/2014 in respect of the Eco-design Requirements for Domestic hobs.

With the aim of specifying the features of the product, measurements and calculations are specified with the standard given below in accordance with the eco-design requirements.

En 30-2

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

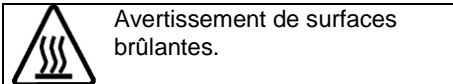
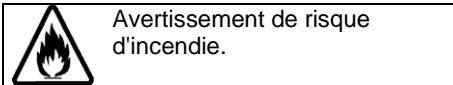
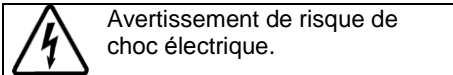
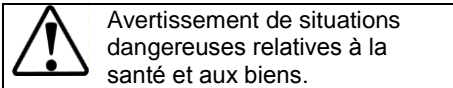
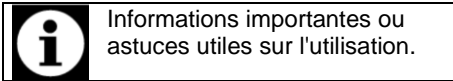
Chère cliente, cher client,

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

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

### Explication des symboles

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



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

## **1 Instructions importantes pour la sécurité et l'environnement**

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

### **Sécurité générale**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler

aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.
- Si la plaque de verre de la plaque de cuisson est cassée : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

### **Sécurité lors de travaux impliquant le gaz**

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées, qui sont des installateurs agréés de gaz.
- Si vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé

- pour la procédure de conversion correspondante.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
  - Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Veuillez accorder une attention particulière aux exigences pertinentes en matière de ventilation ; voir la section *Avant l'installation*, page 15
  - L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans l'endroit où il est situé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée : gardez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple une augmentation du niveau de ventilation mécanique lorsqu'elle est utilisée.
  - L'utilisation intensive du produit pendant des périodes prolongées (1 heure et plus) peut nécessiter une ventilation supplémentaire (par exemple, augmenter la vitesse de l'aspirateur, s'il est présent, ou ouvrir les fenêtres).
  - Les appareils et systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur bon fonctionnement. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
  - Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Assurez-vous que les flammes sont bleues et brûlent uniformément.
  - Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait s'échapper. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
  - Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz

auprès de votre fournisseur en gaz.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.)  
N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les vannes sur les appareils à gaz ainsi que le compteur de gaz sur la soupape de commande principale, à moins que l'appareil soit placé dans un espace confiné ou une cave.
- Vérifiez que tous les tubes et raccords sont fermement serrés. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

### **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent

d'entretien agréé. Cela présente des risques de choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non-mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Cela présente des risques de choc électrique !
- Il est interdit de toucher la prise avec des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant,

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

### **Sécurité du produit**

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

Prévention contre les risques éventuels d'incendie !

- Assurez-vous que tous les raccordements électriques sont solides et étanches afin d'éviter tout risque d'arc électrique.
- Évitez d'utiliser des câbles ou des rallonges endommagés.
- Assurez-vous que les liquides ou l'humidité ne rentrent pas en contact avec les points de raccordement électrique.
- Pour éviter les fuites de gaz, assurez-vous que le raccordement au gaz est en bon état.

### **Utilisation préconisée**

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. Une utilisation commerciale annulera la garantie.
- Cet appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, le chauffage des pièces.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation incorrecte ou des erreurs de manipulation.

### **Sécurité des enfants**

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

teindre au-dessus de l'appareil.

## Mise au rebut de l'ancien appareil

**Conformité à la Directive DEEE et mise au rebut de l'ancien appareil :**



Cet appareil est conforme à la Directive DEEE de l'UE (2012/19/UE). Ce produit porte le symbole de classification correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. À la fin de sa durée de vie, il ne doit pas être mis au rebut aux côtés de déchets domestiques et autres déchets ordinaires. Au contraire, il doit être éliminé dans un point de collecte réservé au recyclage d'appareils électriques et électroniques. Veuillez contacter les autorités de votre localité pour vous renseigner sur les points de collecte.

## Conformité à la Directive RoHS :

Cet appareil est conforme à la Directive RoHS de l'UE (2011/65/EU). Il ne contient pas de substances nocives et interdites spécifiées dans la Directive.

## Informations sur l'emballage

- Les matériaux d'emballage de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément aux règlements nationaux en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Emmenez-les aux points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

## Déplacement ultérieur

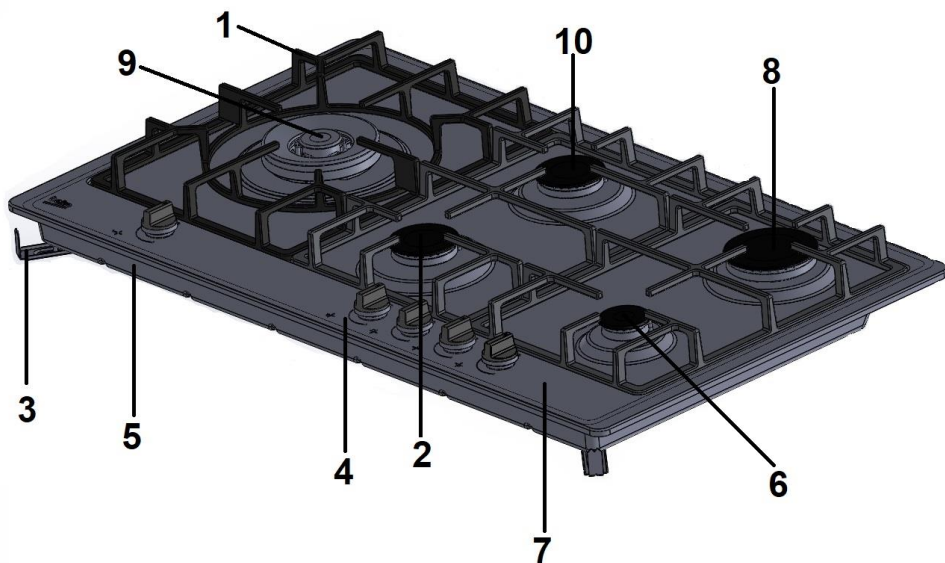
- Si vous avez conservé l'emballage d'origine de l'appareil, utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les consignes indiquées sur l'emballage. Si vous n'avez plus l'emballage original, emballez l'appareil dans un film à bulles ou un carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Fixez fermement les couvercles des brûleurs, les têtes des brûleurs et les supports de casserole avec du ruban adhésif.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## 2 Votre appareil

### Vue d'ensemble



1 Support de récipient

2 Brûleur normal

3 Bride de montage

4 Panneau de commande

5 Fond

6 Brûleur auxiliaire

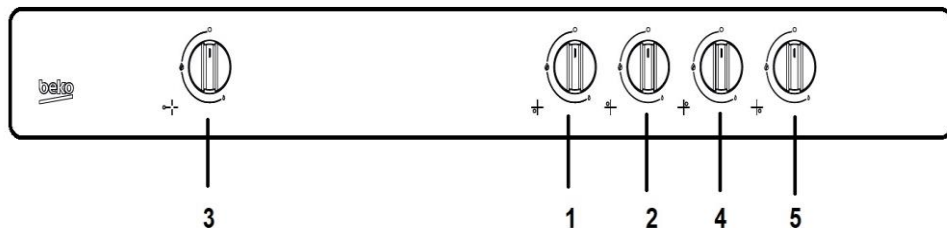
7 Plaque de brûleur

8 Brûleur rapide

9 Brûleur à wok

10 Brûleur normal

### Panneau de commande



1 Brûleur normal avant gauche

2 Brûleur normal arrière gauche

3 Brûleur à wok au centre

4 Brûleur rapide arrière droit

5 Brûleur auxiliaire avant droit

## Contenu de l'emballage



Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent être inexistant dans votre appareil.

7. **Manuel d'utilisation**
8. **Adaptateur pour cafetière**  
Utilisé pour les cafetières.



9. **Adaptateur pour wok**  
Utilisé pour recevoir un wok à fond rond.



## Caractéristiques techniques

	Inox	Inox
	HIML 95225 SXE	HIML 95225 SXE NL
Brûleurs	5 Brûleur à gaz	5 Brûleur à gaz
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50-60 Hz	220-240 V ~ 50-60 Hz
Type / section de câble	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Longueur de câble	maks. 1,5 m	maks. 1,5 m
Catégorie de produit à gaz	Cat II 2E+3+ Cat I 2E	Cat II 2E(43,46 -45,3 MJ/m <sup>3</sup> (0°C))3B/P Cat II 2L3B/P
Type / pression de gaz	Gaz naturel	Gaz naturel
	G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar	G25,3 - 25 mbar G25 - 25 mbar
Type / pression de conversion au gaz en option	G30 - 28...30 mbar / G31 37 mbar	G30 - 30 mbar G20 - 20 mbar
Brûleur normal / arrière gauche	1,75 kW	1,75 kW
Brûleur normal / avant gauche	1,75 kW	1,75 kW
Brûleur à wok / au centre	4,17 kW(NG),4,0Kw(LPG)	4,17 kW(NG),4,0Kw(LPG)
Brûleur auxiliaire / avant droit	1 kW	1 kW
Brûleur rapide / arrière droit	3 kW	3 kW
Consommation totale de gaz	11,67 kW(NG),11,50Kw(LPG)	11,67 kW(NG),11,50Kw(LPG)
Consommation de gaz Gaz naturel G25,3 - 25 mbar / Gaz naturel G25 - 25 mbar	-	-
Consommation de gaz Gaz naturel G20 - 20 mbar / G30 - 30 mbar	- 836 g/h	- 836 g/h
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	97 x 910 x 510 mm	97 x 910 x 510 mm
Dimensions d'installation (largeur/profondeur)	860 mm/490 mm	860 mm/490 mm



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



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



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

## Tableau des injecteurs

Zone de la table de cuisson	Brûleur auxiliaire 1 kW	Brûleur normal 1,75 kW	Brûleur rapide 3 kW	Brûleur à wok (4,17 kW)	Brûleur à wok (4 kW)
Gaz naturel G25.3 - 25 mbar Gaz naturel G25 - 25 mbar	0,80 mm	1,02 mm	1,30 mm	1,51 mm	-
Gaz naturel G20 - 20 mbar Gaz naturel G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar	0,72 mm	0,97 mm	1,15 mm	1,50 mm	-
LPG G30 -30 mbar LPG G30-28...30 mbar	0,50 mm	0,65 mm	0,87 mm	-	1,01 mm

Cet appareil a été configuré pour la catégorie d'appareils K (I2K) et convient à l'utilisation des gaz de distribution G et G + conformément aux spécifications de l'annexe D du NTA 8837: 2012 avec un indice de Wobbe de 43,46 - 45,3 MJ/m<sup>3</sup> (sec, 0 °C, valeur supérieure) ou 41,23 - 42,98 (sec,

15 °C, valeur supérieure). Cet appareil peut en outre être converti pour la catégorie d'appareils E (I2E). Cela implique donc que l'appareil : « est manifestement adapté au gaz G + et peut manifestement être adapté au gaz H » au sens du « Décret néerlandais du 10 mai 2016 concernant la modification du Décret néerlandais relatif aux appareils à gaz... ».



### 3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie.



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



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



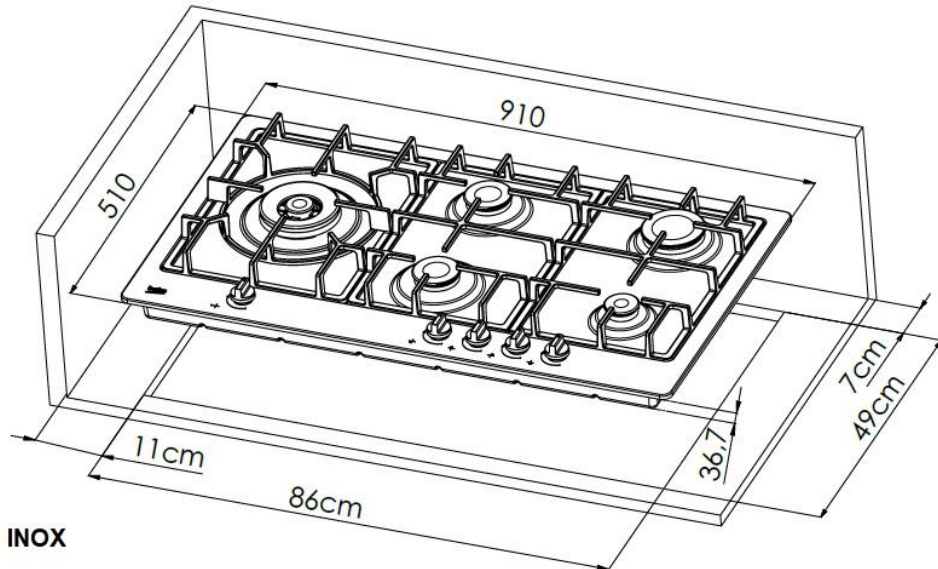
**DANGER :**  
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.  
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

#### Avant l'installation

La table de cuisson est destinée à être installée dans les plans de travail disponibles 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).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface des tables de cuisson.
- (\*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100°C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



## Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent ; certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce.

Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne dispose pas de porte ou de fenêtre qui s'ouvre directement à l'extérieur, celle-ci doit absolument disposer d'une ouverture de ventilation fixe. La ventilation fixe doit être non ajustable et sans fermeture.

Les portes ou les fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur doivent présenter une ouverture de ventilation aux dimensions spécifiées en fonction de la puissance aéroulique totale de l'appareil (voir ci-dessous). Le tableau ci-dessous indique la puissance aéroulique et l'ouverture de ventilation correspondantes.

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

Si les portes ou les fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur ne disposent pas d'ouvertures correspondant à l'ouverture de ventilation spécifiée en fonction de la puissance aéroulique totale du produit, une ouverture de ventilation fixe doit absolument être prévue dans la pièce. L'ouverture de ventilation fixe doit également être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau d'ouverture de puissance aéroulique/ventilation à gaz. Assurez-vous de maintenir une distance minimale de 10 mm sur le bord inférieur de la porte - qui s'ouvre à l'intérieur - dans la pièce dans laquelle le produit est installé. Assurez-vous que les articles tels que les tapis, les revêtements de sol, etc. ne couvrent pas cet espace une fois la porte fermée.

Vous pouvez installer votre cuisinière dans la cuisine, dans la salle à manger ou dans la chambre-salon, mais jamais dans une pièce

contenant une colonne de douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m<sup>2</sup>.

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

## Installation et branchement

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

## Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



### DANGER :

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



### DANGER :

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

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



### DANGER :

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Cela présente des risques de choc électrique !



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

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

### Raccordement au gaz



**DANGER :**

L'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz uniquement une personne qualifiée ou un technicien agréé.

Risque d'explosion et d'intoxication causé par des réparations effectuées par des personnes non professionnelles !  
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



**DANGER :**

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.  
Vous risqueriez une explosion !

- Les conditions et valeurs de réglages du gaz sont indiquées sur les plaques signalétiques ( ou plaques type ion)



Le type de gaz de votre produit est indiqué sur la plaque signalétique placée en bas de la plaque de cuisson.

### Raccordement du tuyau à gaz pour le gaz naturel

- L'installation au gaz naturel doit être préparée avant l'installation du produit.
- Un tuyau conforme à la norme locale en matière de gaz (à acheter auprès d'un installateur agréé) doit être fixé à la sortie de l'installation du branchement du gaz naturel et l'embout de ce tuyau doit être fermé par une prise. Un représentant de service retirera la prise pour le raccord, branchant votre appareil avec un dispositif de raccord direct (accouplement).
- Assurez-vous que la valve de gaz naturel soit facilement accessible.
- Si vous devez utiliser ultérieurement votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la procédure de conversion correspondante.

### Raccordement du tuyau à gaz pour GPL

- Branchez votre appareil de manière à ce qu'il soit près du raccordement au gaz et que les fuites soient évitées.
- Le tuyau en plastique utilisé ne doit pas dépasser 125 cm de long.

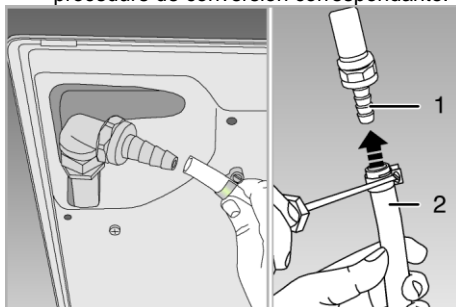
- Installez le collier de serrage sur le tuyau. Trempez une extrémité du tuyau (15 mm de diamètre intérieur) dans de l'eau bouillante pendant une minute pour l'amollir.
- Puis installez l'extrémité amollie du tuyau sur l'embout dur de l'appareil, en poussant à fond. Enfin, serrez le collier de serrage à fond avec un tournevis.
- Répétez la même procédure pour l'autre extrémité du tuyau et branchez le raccord à la bonbonne de gaz.
- N'oubliez jamais de contrôler les fuites de gaz.



**DANGER :**

Risque d'explosion et de suffocation !  
Ne gardez pas les bonbonnes LPG à domicile.

- Si vous devez utiliser ultérieurement votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la procédure de conversion correspondante.



- 1 Embout du tuyau LPG
- 2 Support en plastique

### Contrôle des fuites au point de raccordement

- Vérifiez que toutes les manettes de l'appareil sont sur la position fermée. Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur les points de raccord du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Si c'est le cas, inspectez le raccord de gaz de nouveau.



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

## Si un four encastré est installé sous la table de cuisson :

- Le tuyau de gaz doit être acheminé de manière à ne pas toucher le four, les rebords ou les coins tranchants sous la table de cuisson, ou de manière à ne pas être tordu ou plié.  
Si vous souhaitez réaliser le raccord de gaz à partir du côté gauche, fixez le tuyau à l'aide des colliers de serrage.



- Vue de dessous
- Embout du tuyau
- Tuyau
- Collier de serrage
- Four

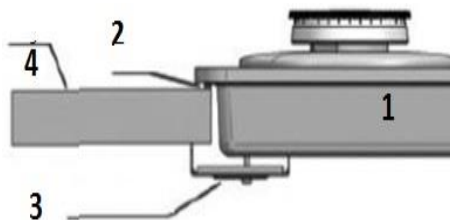
### Installation du produit

- Enlevez de l'appareil les brûleurs, les couvercles des brûleurs et grills de la table de cuisson.
- Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
- 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.
- Rempissez 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.

- Tournez à nouveau la table, alignez-la et placez-la sur le plan de travail.
- Vous pouvez fixer la table de cuisson au plan de travail à l'aide du collier de serrage et des vis fournies.

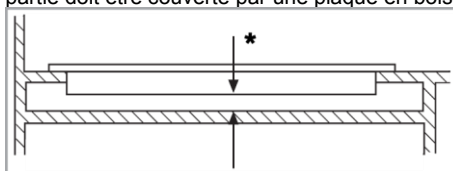


- Table de cuisson
- Mastic
- Colliers de serrage de l'installation
- Plan de travail

L'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 40 mm.

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

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



\* min. 25 mm

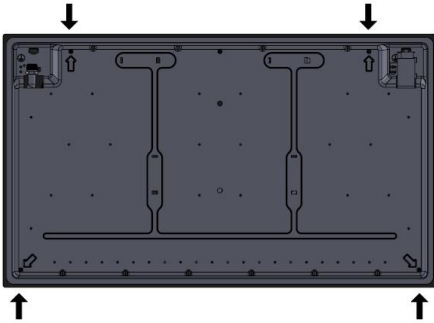
Pour les plans de travail de 40 à 50 mm d'épaisseur, installez les colliers de serrage comme illustré ci-dessous.

Vous devez laisser une ouverture de ventilation sur la partie restante afin de fournir une ventilation dans la partie inférieure de la table de cuisson. En plus d'être nécessaire pour les températures des composants, ce processus est également obligatoire pour que le brûleur TC puisse aspirer l'air du fond. Cela peut être « 100 cm<sup>2</sup> au moins ».

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



Vue de derrière (orifices de raccord)



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



**DANGER :**

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.



**DANGER :**

Les tables de cuisson comportent des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. Par conséquent, seul l'orifice de raccord indiqué dans ce manuel doit être fixé à l'unité comme indiqué dans le manuel en utilisant les fixations et les vis fournies. Au cas contraire, cela présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

**Contrôle final**

1. Ouvrez l'arrivée de gaz.
2. Vérifiez les installations de gaz pour garantir un raccord et une étanchéité sécuritaires.
3. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.

## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser l'énergie :

- Dégivrez les plats gelés avant de les cuisiner.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil



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

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

N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir à métaux for pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut casser le verre.

2. Nettoyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et séchez-les à l'aide d'un tissu.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.

## 5 Utilisation des tables de cuisson

### Généralités sur la cuisson



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

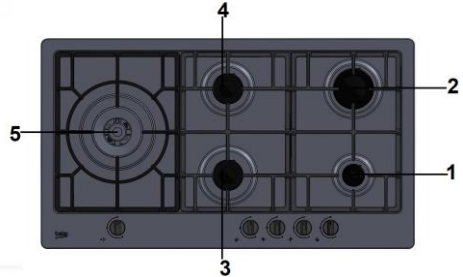
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière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

serole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Cuisson au gaz

- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas du fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.

### Utilisation des tables de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire 12 à 16 cm
- 2 Brûleur rapide 18 à 24 cm
- 3 Brûleur normal 16 à 18 cm
- 4 Brûleur normal 16 à 18 cm
- 5 Le brûleur Wok 22-26 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés pour être utilisés sur les brûleurs correspondants.

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

### Allumage des brûleurs à gaz

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

### Extinction des brûleurs à gaz

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

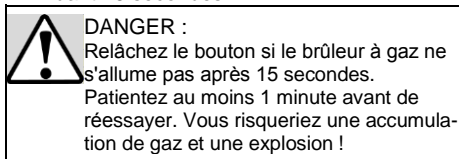
## Système de coupure de sécurité du gaz (sur les modèles dotés d'un composant thermique)



1. Sécurité de coupure du gaz

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

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire pour allumer le gaz.
- Maintenez ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes.



### Brûleur à wok



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

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

Vous pouvez également utiliser le brûleur à wok pour vos casseroles normales.

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

## 6 Entretien et nettoyage

### Généralités

Le nettoyage de l'appareil à intervalles réguliers prolonge sa durée de vie et réduit les risques d'occurrence de problèmes éventuels.



**DANGER :**  
Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de commencer le nettoyage et l'entretien.  
Cela présente des risques de choc électrique !



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

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



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

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

N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir à métaux pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut casser le verre.



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

### Nettoyage de la table de cuisson

#### Nettoyage du brûleur

1. Retirez les porte-plateaux, les têtes de brûleur et les couvercles des brûleurs et nettoyez-les avec un chiffon doux et humide.
2. Nettoyez la saleté dans la chambre du brûleur et sur l'injecteur avec un chiffon doux et humide et essuyez-les avec un chiffon sec.
3. Utilisez le stéarate de potassium (savon doux) disponible sur le marché pour le nettoyage des poussières et de la saleté tenaces sur les têtes des brûleurs.
4. Nettoyez la plaque du brûleur de la table de cuisson.
5. Assurez-vous que les têtes des brûleurs sont placées sur l'endroit adéquat et qu'elles sont bien fixées. Une installation incorrecte entraînera une fuite de gaz, un raté d'allumage ou une combustion irrégulière.
6. Lorsque vous installez les porte-plateaux, veillez à bien les positionner afin de centrer les brûleurs.

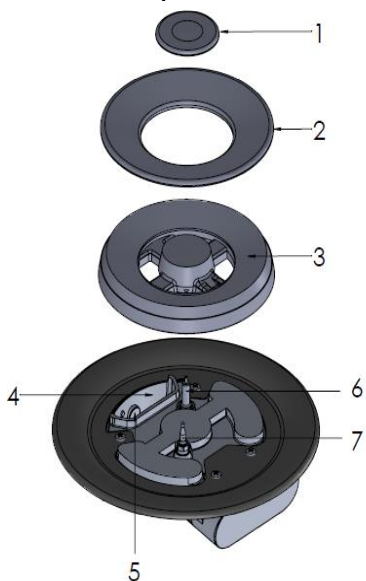


X



En cas de débordement, éteignez le brûleur immédiatement. Enlevez les casseroles et les porte-plateaux dessus. Nettoyez la substance débordante avec un chiffon sec et absorbant. Faites attention à ne pas laisser les liquides entrer dans les brûleurs. Nettoyez également l'intérieur des brûleurs si du liquide a pénétré. Ne réutilisez la table de cuisson qu'après l'avoir nettoyée.

## Assemblez les pièces du brûleur à wok

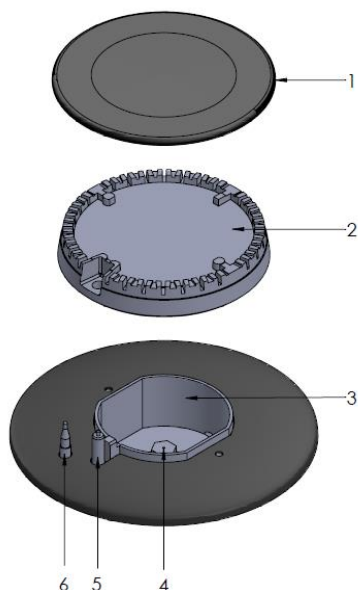


- 1 Couvercle intérieur du brûleur
- 2 Couvercle extérieur du brûleur
- 3 Tête du brûleur
- 4 Chambre du brûleur
- 5 Injecteur
- 6 Fiche (produits internes avec allumeur)
- 7 Élément thermique (produits internes avec élément thermique)

Montez toutes les pièces en ordre après le nettoyage du brûleur.

3. Placez la tête du brûleur sur la chambre du brûleur de telle sorte qu'elle passe à travers le trou de la fiche (6).
4. Placez les couvercles du brûleur sur les têtes du brûleur.

## Assemblez les pièces du brûleur



- 1 Couvercle du brûleur
- 2 Tête du brûleur
- 3 Chambre du brûleur
- 4 Injecteur
- 5 Fiche (produits internes avec allumeur)
- 6 Élément thermique (produits internes avec élément thermique)

Montez toutes les pièces en ordre après le nettoyage du brûleur.

5. Placez la tête du brûleur sur la chambre du brûleur de telle sorte qu'elle passe à travers le trou de la fiche (5).
6. Placez le couvercle du brûleur sur la tête du brûleur.

## Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

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

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

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



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

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

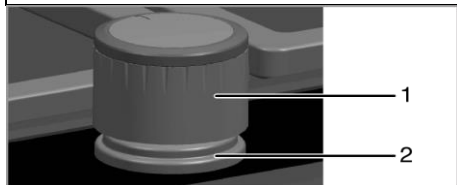
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

### **Nettoyage du panneau de commande**

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



Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !



- 1 Manette
- 2 Éléments d'étanchéité



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

## 7 Dépannage

**Un bruit métallique se fait entendre pendant les phases de chauffage et de refroidissement de l'appareil.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Ceci n'est pas une panne.*

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

- L'alimentation est coupée.>>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*

**L'appareil produit continuellement des étincelles.**

- Les fluides effluents peuvent avoir pénétré dans le mécanisme d'allumage sous les boutons de commande. >>> *Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.*

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

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

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

- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants des brûleurs*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les pièces des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas placé correctement. >>> *Placez le couvercle du brûleur correctement.*
- Le robinet de gaz principal est fermé.>>> *Ouvrez le robinet de gaz.*
- La bouteille de gaz est vide (si vous utilisez du GPL).>>> *Remplacez la bouteille de gaz.*
- La molette/bouton du brûleur n'a pas été maintenu appuyé assez longtemps pendant l'allumage. >>> *Allumez le brûleur en appuyant sur le bouton et en le maintenant enfoncé pendant au moins 3-5 secondes.*



Consultez le centre d'appel si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Marque	BEKO			
Type de table de cuisson	Table de cuisson à gaz encastrée			
Modèle	Symbole	Inox	Inox	Unité
		HIML 95225 SXE	HIML 95225 SXE NL	
		Valeur	Valeur	
<b>Nombre de brûleurs à gaz</b>		5	5	
<b>Efficacité énergétique du brûleur arrière droit</b>	Efficacité énergétique du brûleur à gaz	55,2	55,2	%
<b>Efficacité énergétique du brûleur avant droit</b>	Efficacité énergétique du brûleur à gaz	-	-	%
<b>Efficacité énergétique du brûleur avant gauche</b>	Efficacité énergétique du brûleur à gaz	56,2	56,2	%
<b>Efficacité énergétique du brûleur arrière gauche</b>	Efficacité énergétique du brûleur à gaz	56,2	56,2	%
<b>Efficacité énergétique du brûleur gauche</b>	Efficacité énergétique du brûleur à gaz	53,0	53,0	%
<b>Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz</b>	Efficacité énergétique du brûleur à gaz	55,15	55,15	%

Sur la base de la directive 2009/125/CE relative aux exigences d'écoconception pour les produits liés à l'énergie, les informations sur les produits ci-dessous sont données en parallèle avec le règlement No 66/2014 (UE) de la Commission européenne relatif à l'écoconception Exigences pour les plaques de cuisson domestiques.

Dans le but de spécifier les caractéristiques du produit, les mesures et les calculs sont spécifiés avec la norme indiquée ci-dessous conformément aux exigences d'écoconception.

En 30-2

## Lees eerst deze gebruikershandleiding!

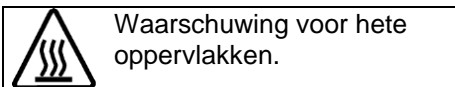
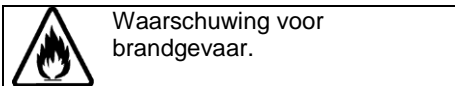
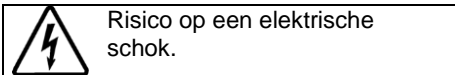
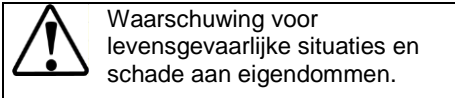
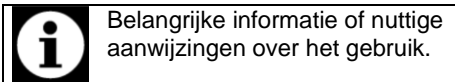
Beste klant,

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

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

### Verklaring van de symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



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

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

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

### **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade

die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.

- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Verzeker u ervan dat de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.
- Als het glas van de kookplaat kapot is: Schakel alle branders en elektrische verwarmingselementen onmiddellijk uit en trek de stekker van het product uit het stopcontact. Raak het oppervlak van het apparaat niet aan. Gebruik het apparaat niet.

### **Veiligheid bij het werken met gas**

- Werk aan gasapparatuur of gassystemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkende en gecertificeerde gasmonteurs.

- Indien u uw product later wilt gebruiken met een ander type gas moet u de bevoegde dienst raadplegen voor de overeenkomstige conversieprocedure.
- Voor installatie dient u te controleren of de omstandigheden van de plaatselijke distributie (gastype en gasdruk) en de afstelling van het toestel compatibel zijn.
- Dit apparaat wordt niet verbonden aan een toestel voor verbrandingsproducten of evacuatie. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Er moet in het bijzonder worden gelet op de vereisten betreffende ventilatie; Zie *Vóór installatie, pagina 15*
- Het gebruik van een gaskookplaat brengt warmte en vocht in de ruimte waarin het toestel is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische afzuigkap). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het vergroten van de mechanische ventilatie waar deze aanwezig is.
- Bij intensief gebruik van het product voor langere perioden (1 uur of langer) kan extra ventilatie nodig zijn (bijv. verhogen van de afzuigsnelheid indien van toepassing of door het openen van ramen).
- Gastoestellen en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op correct functioneren. Regelaar, slang en zijn klem dienen regelmatig gecontroleerd te worden en door de fabrikant binnen aanbevolen termijn of indien nodig vervangen te worden.
- Reinig de gasbranders regelmatig. De vlammen

horen blauw te zijn en gelijkmatig te branden.

- Bij gastoestellen is goede verbranding is vereist. In geval van onvolledige verbranding kan zich koolmonoxide (CO) ontwikkelen. Koolmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas, dat dodelijk is in zelfs zeer kleine hoeveelheden.
- Vraag bij uw lokale gasleverancier informatie over telefoonnummers bij een gasnoodgeval en veiligheidsvoorschriften in geval van gasgeur.

Wat u moet doen wanneer u gas ruikt

- Gebruik geen open vuur en rook niet. Gebruik geen elektrische knoppen (bijv. lamschakelaar, deurbel en enz.) Gebruik geen vaste of mobiele telefoons. Explosie- en vergiftigingsgevaar!
- Open deuren en ramen.
- Schakel alle kleppen op gastoestellen uit evenals de gasmeter bij de hoofdregeklep tenzij deze

in een krappe ruimte of kelder staat.

- Controleer of alle buizen en verbindingen vast aangesloten zijn. Indien u nog steeds gas ruikt, verlaat dan het gebouw..
- Waarschuw de bureu.
- Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buitenshuis.
- Ga de eigendom niet opnieuw binnen tot men u zegt dat het veilig is dit te doen.

### **Elektrische veiligheid**

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruikt worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er bestaat een kans op elektrische schok!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator

gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er bestaat een kans op elektrische schok!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als de stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door de servicedienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door

het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.

- Onderhoud aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Trek hiervoor thuis de zekering uit.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

### **Productveiligheid**

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of

- coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
  - Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
  - Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
  - Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
  - Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
  - Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
  - Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
  - In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het oppervlak van het apparaat niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Voorkoming van mogelijk brandgevaar!
- Zorg dat alle elektrische aansluitingen goed vastzitten om vonkvorming te voorkomen.
  - Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel.
  - Zorg dat er geen vloeistof of vocht op de elektrische aansluiting kan komen.
  - Zorg er om gaslekage te voorkomen voor dat de gasaansluiting correct is.

## Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik laat de garantie komen te vervallen.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld om te koken. Het mag niet voor andere doeleinden, zoals bijvoorbeeld verwarming van de ruimte, worden gebruikt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door foutief gebruik of gebruiksfouten.

## Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische en/of gastoestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en laat ze er niet mee te spelen.

- Plaats geen items boven het apparaat waar kinderen naar kunnen grijpen.

## Afvoeren van het oude product

### Naleving van de WEEE-richtlijn en Afvoeren van het afvalproduct:



Het product voldoet aan de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt het symbool voor elektrisch en elektronisch afval (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit kwalitatieve onderdelen en materialen die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het afvalproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisafval of ander afval. Breng het naar een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke gemeente over deze verzamelpunten.

### Naleving van de RoHS-richtlijn:

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

## Verpakkingsinformatie

- Verpakkingsmaterialen van het product zijn gemaakt van recycleerbare materialen in overeenkomst met onze nationale milieuvorschriften. Voer de verpakkingsmaterialen niet samen met uw huisvuil of ander afval af. Breng ze naar de verzamelpunten voor verpakkingsmateriaal die aangewezen zijn door de lokale autoriteiten.

## Toekomstig vervoer

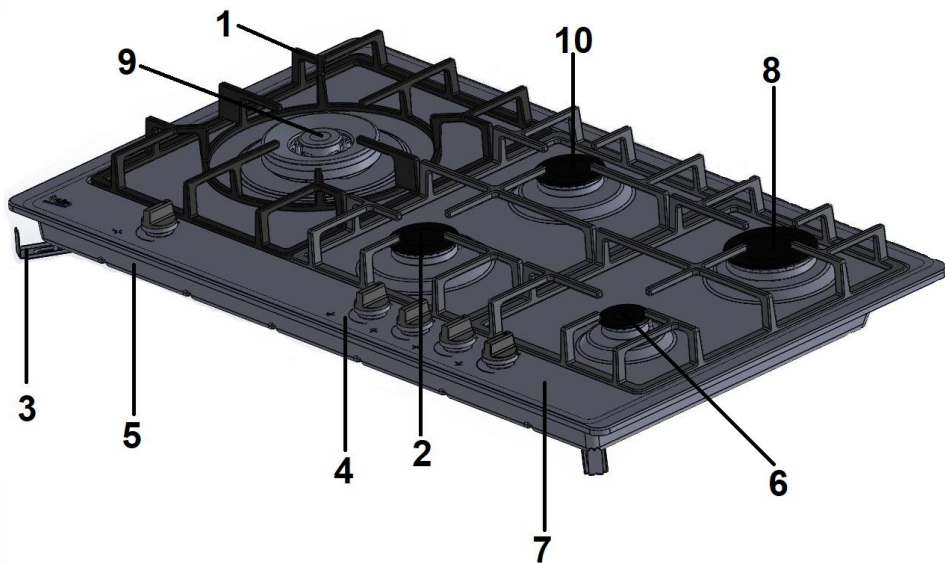
- Als u de originele verpakking van het product heeft bewaard, vervoer dan het product daarin. Volg de aanwijzingen op de verpakking. Als u de originele verpakking niet hebt, verpak het product dan in bubbelfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Bevestig de branders, branderkoppen en pannendragers goed vast met tape.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport zou kunnen zijn veroorzaakt.

## 2 Uw product

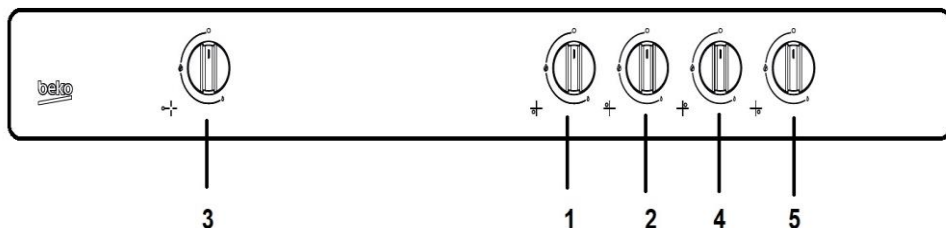
### Overzicht



- 1 Pannendrager
- 2 Normale brander
- 3 Montageklem
- 4 Bedieningspaneel
- 5 Basisafdekking
- 6 Hulpbrander

- 7 Branderplaat
- 8 Snelbrander
- 9 Wokbrander
- 10 Normale brander

### Bedieningspaneel



- 1 Normale brander linksvoor
- 2 Normale brander linksachter
- 3 Wokbrander midden

- 4 Snelbrander rechtsachter
- 5 Hulpbrander rechtsvoor

## Inhoud pakket



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

10. **Gebruikershandleiding**

11. **Koffiepotadapter**

Wordt gebruikt voor koffiepoten.



12. **Wokadapter**

Wordt gebruikt voor een wok met een bolvormige bodem.



## Technische specificaties

	Inox	Inox
	HIML 95225 SXE	HIML 95225 SXE NL
<b>Branders</b>	5 gasbranders	5 gasbranders
<b>Voltage / frequentie</b>	220 - 240 V ~ 50 - 60Hz	220 - 240 V ~ 50 - 60Hz
<b>Kabeltype / kabelfunctionaliteit</b>	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
<b>Kabellengte</b>	max. 1,5 m	max. 1,5 m
<b>Categorie van gasproduct</b>	Cat II 2E+3+ Cat I 2E	Cat II 2E(43.46 -45.3 MJ/m <sup>3</sup> (0°C))3B/P Cat II 2L3B/P
<b>Gastype / druk</b>	NG	NG
	G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar	G25,3 – 25 mbar G25 – 25 mbar
<b>Optioneel omzetten van gastype / -druk</b>	G30 - 28...30 mbar / G31 37 mbar	G30 - 30 mbar G20-20 mbar
<b>Linksachter / Normale brander</b>	1,75 kW	1,75 kW
<b>Linksvoor / Normale brander</b>	1,75 kW	1,75 kW
<b>Midden / Wokbranders</b>	4,17 Kw(NG), 4,0 kw(LPG)	4,17 Kw(NG), 4,0 kw(LPG)
<b>Rechtsvoor / Hulpbranders</b>	1 kW	1 kW
<b>Rechtsachter / Snelbranders</b>	3 kW	3 kW
<b>Totaal gasverbruik</b>	11,67 Kw(NG), 11,50 kw(LPG)	11,67 Kw(NG), 11,50 kw(LPG)
<b>Gasverbruik NG G25,3 - 25 mbar / NG G25 - 25 mbar</b>	-	-
<b>Gasverbruik NG G20 - 20 mbar / G30 – 30 mbar</b>	- 836 g/u	- 836 g/u
<b>Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)</b>	97 x 910 x 510 mm	97 x 910 x 510 mm
<b>Toestelafmetingen (breedte/diepte)</b>	860 mm/490 mm	860 mm/490 mm



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



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



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

## Injectortabel

<b>Kookplaatzone</b>	<b>Hulpbranders 1 kW</b>	<b>Normale branders 1,75 kW</b>	<b>Snelbranders 3 kW</b>	<b>Wokbranders (4,17 kW)</b>	<b>Wokbranders (4 kW)</b>
NG G25,3 - 25 mbar NG G25 - 25 mbar	0,80 mm	1,02 mm	1,30 mm	1,51 mm	-
NG G20 - 20 mbar G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar	0,72 mm	0,97 mm	1,15 mm	1,50 mm	-
LPG G30 - 28...30 mbar / G31- 37 mbar LPG G30 - 30 mbar	0,50 mm	0,65 mm	0,87 mm	-	1,01 mm

**Dit apparaat werd geconfigureerd voor het apparaat van categorie K (I2K) en is geschikt voor het gebruik met gedistribueerde gassen G en G+ in overeenstemming met de specificaties zoals opgenomen in de NTA 8837:2012 Bijlage D met een Wobbe-index van 43,46 – 45,3 MJ/m<sup>3</sup> (droog, 0 °C, bovenste waarde) of 41,23 – 42,98 (droog, 15 °C, bovenste waarde). Dit apparaat kan ook worden omgezet**

**voor apparaatcategorie E (I2E).** Dit houdt in dat het apparaat: **“aantoonbaar geschikt is for G+-gas en aantoonbaar geschikt kan worden gemaakt voor H-gas”** binnen de betekening van de 'Nederlandse verordening van 10 mei 2016 met betrekking tot rectificatie van de Nederlandse verordening voor gasapparaten ....”

### 3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken.



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



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



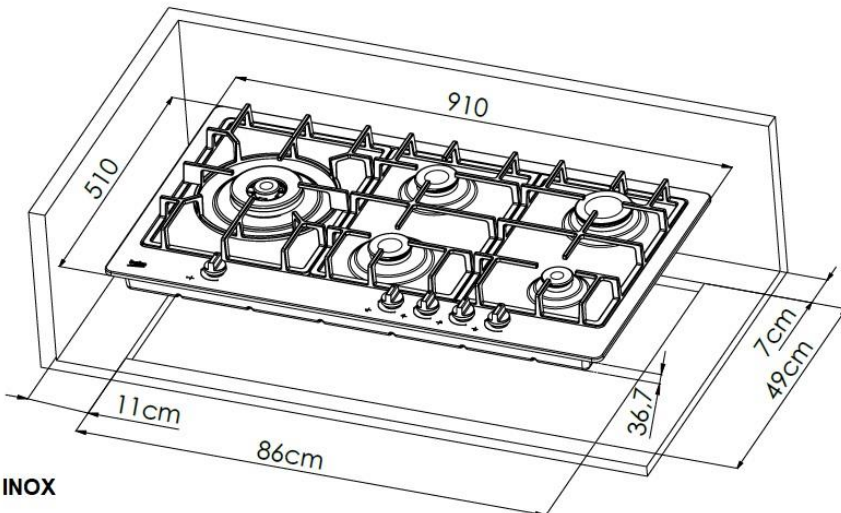
**GEVAAR:**  
Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft. Zo ja, laat het dan niet installeren.  
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

#### Vóór de installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in aanrechtbladen die op de markt verkrijgbaar zijn. Er moet een

veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (\*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm)
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn (minimaal 100 °C).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.



INOX

## Kamerventilatie

Elke kamer moet worden voorzien van een te openen venster of iets gelijkaardigs.

Sommige kamers zullen moeten worden voorzien van een permanente ventilatie.

De lucht voor verbranding wordt opgenomen vanuit de lucht in de kamer en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de kamer uitgestoten.

Goede kamerventilatie is essentieel voor het veilige bediening van uw toestel. Als de kamer waar het toestel wordt geïnstalleerd niet is voorzien van een raam dat of deur die rechtstreeks naar buiten opent, is een vaste ventilatieopening onmisbaar. Deze vaste ventilatieopening mag niet aanpasbaar zijn en mag niet kunnen sluiten. De deuren en ramen die rechtstreeks naar buiten openen dienen voorzien te zijn van een ventilatieopening met de afmetingen die worden bepaald door het totale gasvermogen van het toestel (zoals hieronder aangegeven). U kunt in de onderstaande tabel de opening die voor uw situatie nodig is vinden.

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

Als de deuren en ramen die rechtstreeks naar buiten openen geen openingen hebben die overeenkomen met de ventilatieopening zoals aangegeven en overeenstemmend met het totale gasvermogen van het toestel, is een vaste ventilatieopening onmisbaar. De vaste

ventilatieopening dient de waarden in de tabel voor gasvermogen versus ventilatieopening na te leven. Er dient een minimale ruimte van 10 mm te zitten tussen de onderrand van de deur (die naar binnen opent) en de vloer

in de ruimte waar het product wordt geïnstalleerd. U dient er zeker van te zijn dat deze ruimte bij een gesloten deur vrij blijft en niet wordt afgedekt door bijv. vloerbedekking of kleden.

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

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

## Installatie en aansluiting

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

## Elektrische aansluiting

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

**GEVAAR:**

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de stroom aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

**GEVAAR:**

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

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

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

**GEVAAR:**

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

Er bestaat een kans op elektrische schok!



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

Steek de stekker van de stroomkabel in het stopcontact.

**Gasaansluiting****GEVAAR:**

Dit product mag slechts door een bevoegd en gekwalificeerd persoon op het gastoevoersysteem worden aangesloten.

Explosie- of vergiftigingsgevaar door onprofessionele reparaties!

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

**GEVAAR:**

Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.

Er bestaat explosiegevaar!

- Gasafstelcondities en -waarden zijn aangegeven op labels (of op modellabel).



Het gastype van uw product staat vermeld op het etiket dat zich op de onderkant van de kookplaat bevindt.

**De gaslang voor aardgas (NG) aansluiten**

- De aardgasinstallatie dient voor de installering van het product voorbereid te zijn.
- Aan de uitlaat van de installatie dient zich een flexibele leiding (u wordt geadviseerd deze bij een erkende installateur te kopen) te bevinden voor de aardgasaansluiting van uw product en het uiteinde van deze leiding moet worden afgesloten met een dopvormige bout.  
Servicevertegenwoordigers zullen tijdens de aansluiting de dopvormige bout verwijderen en uw product aansluiten door middel van een recht aansluitapparaat (koppeling).
- Zorg ervoor dat de aardgasklep gemakkelijk toegankelijk is.
- Indien u uw product later wil gebruiken met een ander type gas moet u de bevoegde dienst voor de overeenkomstige conversieprocedure raadplegen.

## De gaslang voor lpg aansluiten

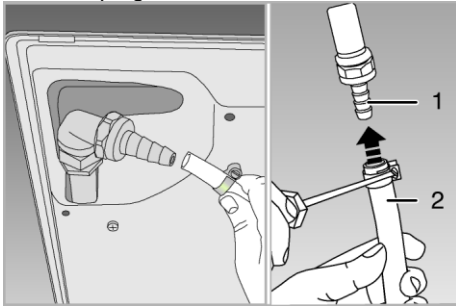
- Sluit uw product dusdanig aan dat het zich dichtbij de gasaansluiting bevindt en vermijd gaslekage.
- Te gebruiken plastic slang mag niet langer zijn dan 125 cm.
- Monteer de klem aan de slang. Week één uiteinde van de slang (15 mm binnendiameter) in kokend water gedurende één minuut om deze zachter te maken.
- Schuif dan het zacht geworden uiteinde van de slang volledig over het scherpe slanguiteinde van uw product. Trek uiteindelijk de klem volledig strak met een schroevendraaier.
- Herhaal dezelfde procedure voor het andere uiteinde van de slang en voer de gascylinderaansluiting uit.
- Vergeet nooit de gaslekcontrole te doen.



### GEVAAR:

Risico op explosie en verstikking!  
Houd geen lpg-flessen in huis.

- Indien u uw product later wil gebruiken met een ander type gas moet u de bevoegde dienst voor de overeenkomstige conversieprocedure raadplegen.



- 1 Lpg-slanguiteinde
- 2 Kunststof slang

## Lekkagecontrole bij het aansluitpunt

- Zorg ervoor dat alle knoppen op het product uitgeschakeld zijn. Verzekert u ervan dat de gastoevoer open is. Maak zeepachtig schuim en breng het aan op het aansluitpunt van de slang voor controle op gaslekage.

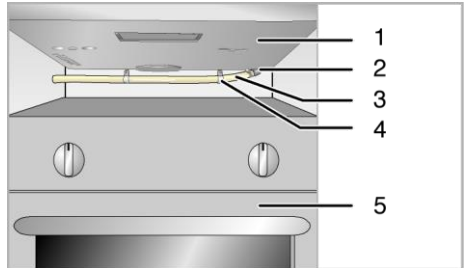
- Bij een gaslekage gaat het ingezepte deel schuimen. Controleer in dit geval de gasaansluiting nog eens.



Gebruik nooit een lucifer of aansteker om de controle op gaslekage te doen.

## Indien er een ingebouwde oven geïnstalleerd is onder de kookplaat;

- De gaslang moet dusdanig worden geleid dat de scherpe randen en hoeken onder de kookplaat niet worden geraakt en dat deze niet worden geknakt of gedraaid. Indien u de gasverbinding maakt van linkerhandzijde, gezien vanuit uw positie, maakt u de slang vast met klemmen.



- 1 Onderaanzicht
- 2 Slanguiteinde
- 3 Slang
- 4 Klem
- 5 Oven

## Het product installeren

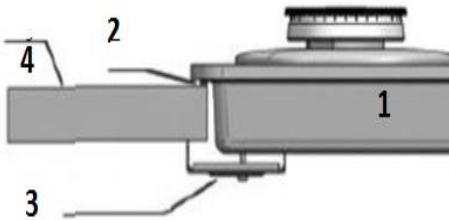
1. Verwijder de branders, de branderdeksele en de roosters van de kookplaat van het product.
2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.
3. Om te voorkomen dat vloeistoffen en vreemde voorwerpen tussen de kookplaat en het werkblad schuiven, brengt u het rubber, dat in de verpakking zit, rond de onderrand van de kookplaat. Zorg er echter voor dat het rubber niet overlapt.
4. Vul de hoeken door vouwen te vormen bij de hoeken zoals in de afbeelding aangegeven. Vorm een dusdanig

noodzakelijke vouw om het gat in de hoeken op te vullen.



**i** Zorg dat de randgedeelten van de lagere behuizing van de kookplaat zijn gevuld met stopverf.

5. Draai de kookplaat weer om en plaats deze op het aanrecht.
6. U kunt de kookplaat aan het aanrechtblad bevestigen door middel van de bijgeleverde klem en schroeven.

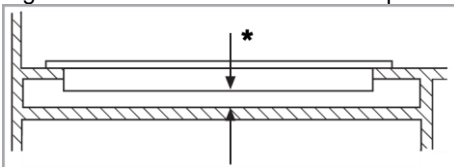


- 1 Kookplaat
- 2 Stopmiddel
- 3 Installatieklem
- 4 Aanrechtblad

De dikte van het aanrechtblad dient minstens 40 mm te zijn.

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

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



\* min. 25 mm

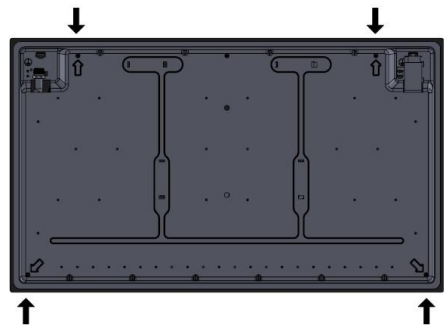
Installeer voor aanrechten met een dikte van 40-50 mm de klemmen zoals hieronder aangegeven.

U dient op het resterende deel een ventilatieopening open te laten om de onderkant van de kookplaat van ventilatie te voorzien. Naast dat dit nodig is voor de temperatuur van onderdelen is dit proces ook verplicht voor de TC-brander om lucht van onderen te kunnen nemen. Dit kan "minstens 100 cm<sup>2</sup>" zijn.

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



### Achteraanzicht (aansluitgaten)



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

**GEVAAR:**

Aansluitingen maken op verschillende gaten is niet veilig, aangezien dit het gas -en elektriciteitssysteem kan beschadigen.

**GEVAAR:**

Kookplaten zijn voorzien van gas- en elektrische onderdelen. Daarom dient het aansluitgat zoals aangegeven in deze handleiding uitsluitend aan de eenheid te worden bevestigd zoals u ziet in de handleiding en met gebruik van de meegeleverde bevestigingen en schroeven. Anders ontstaat er een gevaarlijke situatie voor leven en eigendom.

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

**Laatste controle**

1. Open de gastoevoer.

## 4 Voorbereiding

### Tips om energie te besparen

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

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik tijdens het koken potten/pannen met deksels. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik tot 4 keer meer zijn.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de pan die u gaat gebruiken. Kies altijd de juiste maat pan voor uw gerechten. Grotere pannen verbruiken meer energie.

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

### Het eerste gebruik

#### Eerste reiniging van het apparaat



Het oppervlak kan beschadigd raken door sommige detergents of reinigingsmaterialen.

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

Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven deur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.

## 5 Gebruik van de kookplaat

### Algemene informatie over koken



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

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpan niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handgrepen niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpannen op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpannen en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigen.
- Een kookzone bedienen zonder kookpan of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpannen op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpannen met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in (steel)pannen. Zo voorkomt u overkoken en de daarbij behorende reiniging.

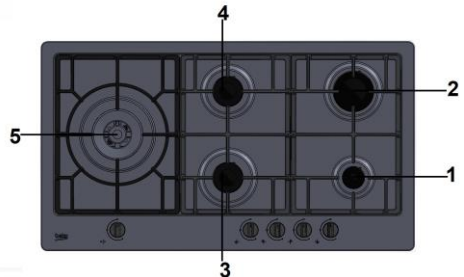
Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.

Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

### Koken met gas

- De vlam moet overeenkomen met de grootte van de kookpan. Pas de gasvlam aan zodat deze niet aan de onderkant van de kookpot komt en centreer de kookpot op het opzetstuk.

### Gebruik van de kookplaten



- 1 Hulpbrander 12 - 16 cm
- 2 Snelbrander 18 - 24 cm
- 3 Normale brander 16 - 18 cm
- 4 Normale brander 16 - 18 cm
- 5 Wokbrander 22 - 26 cm is een lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.

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

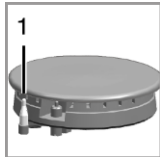
### Ontsteking van de gasbranders

1. Houd de branderknop ingedrukt.
2. Draai het tegen de klok in naar het grote vlamssymbool.
  - » Het gas wordt aangestoken met de ontstane vonk.
3. Pas de gewenste kookstand aan.

### De gasbranders uitschakelen

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

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



1. Veiligheidsonderbreking van de gastoevoer

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

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



### GEVAAR:

Laat de knop los als de brander niet binnen 15 seconden vlam vat.

Wacht minstens 1 minuut voor het nogmaals te proberen. Er is gasopeenhopings- en explosiegevaar!

## Wokbrander



Wokbranders helpen u om sneller te koken. Een wok is een diep soort braadpan gemaakt uit bladmetaal die vooral in de Aziatische keuken wordt gebruikt. De wok wordt gebruikt om fijngehakte groenten en vlees voor een korte tijd op een heet vuur te bakken.

Omdat het eten maar voor een korte tijd op een heet vuur wordt gebakken in zulke braadpannen, die warmte snel en gelijkmatig kunnen verdelen, blijft de voedingswaarde van het eten behouden en blijven de groenten knapperig.

U kunt de wokbrander ook voor normale pannen gebruiken.

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

## 6 Onderhoud en verzorging

### Algemene informatie

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



**GEVAAR:**

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk.  
Er bestaat een kans op elektrische schok!



**GEVAAR:**

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

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



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen.

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

Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.

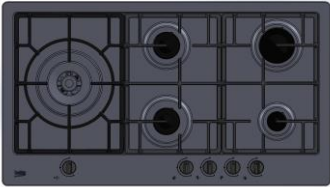


Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

## Het reinigen van het fornuis

### Het reinigen van de brander

1. Verwijder de pannensteunen, branderkoppen en branders en maak ze schoon met een zachte en vochtige doek.
2. Reinig het vuil in de branderkamer en op de injector met een zachte en vochtige doek en droog ze af met een droge doek.
3. Gebruik in de winkel verkrijgbare zachte zeep voor hardnekkig stof en vuil op de branderkoppen.
4. Reinig de branderplaat van de kookplaat.
5. Zorg dat de branderkoppen goed op hun plaats worden gezet en erop vastzitten. Onjuiste installatie leidt tot gaslekkage, brandweigering of onregelmatig branden.
6. Let er bij het plaatsen van de pannendragers op dat deze gecentreerd staan boven de branders.



X

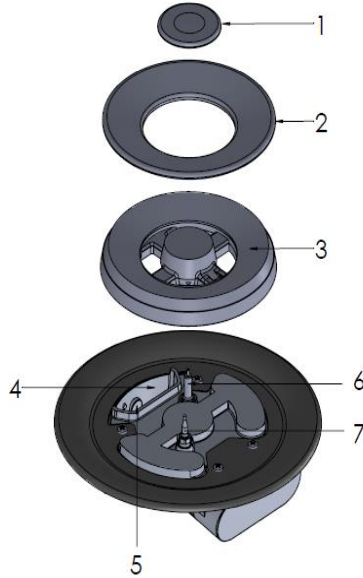


✓



Draai de brander bij overkoken meteen uit. Verwijder de pannen en pannendragers die erop staan. Reinig de overgekookte vloeistof met een droge en absorberende doek. Let erop dat er geen vloeistof in de branders terecht komt. Indien er vloeistof in terecht is gekomen, reinig dan ook de binnenkant van de branders. Laat de kookplaat niet werken voordat deze schoongemaakt is.

### Montage van de onderdelen van de wokbrander

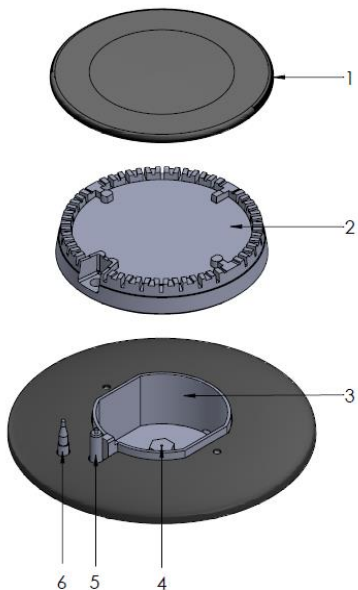


- 1 Binnenste branderdeksel
- 2 Buitenste branderdeksel
- 3 Branderkop
- 4 Branderkamer
- 5 Injector
- 6 Plug (op producten met ontsteking)
- 7 Thermisch element (op producten met thermisch element)

Monteer alle onderdelen op volgorde na het reinigen van de brander.

7. Plaats de branderkop dusdanig op de branderkamer dat deze aansluit op het gat van de plug (6).
8. Plaats de branderdeksels op de branderkoppen.

## Montage van de onderdelen van de brander



- 1 Branderdeksel
- 2 Branderkop
- 3 Branderkamer
- 4 Injector
- 5 Plug (op producten met ontsteking)
- 6 Thermisch element (op producten met thermisch element)

Monteer alle onderdelen op volgorde na het reinigen van de brander.

9. Plaats de branderkop dusdanig op de branderkamer dat deze aansluit op het gat van de plug (5).
10. Plaats de branderdeksel op de branderkop.

## Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koude vochtige doek om te voorkomen dat er reinigingsmiddel achterblijft. Droog af met een zachte en droge doek. Resten kunnen het keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gedroogde restjes mogen nooit van het glazen keramische oppervlak worden

gekrast met getande messen, staalwol of soortgelijke gereedschappen.

Verwijder calciumvlekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid ontkalker zoals azijn of citroensap. U kunt ook op de markt beschikbare geschikte producten gebruiken. Breng als het oppervlak zwaar bevuild is een schoonmaakmiddel aan op een spons en wacht tot het goed is ingetrokken. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.



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

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

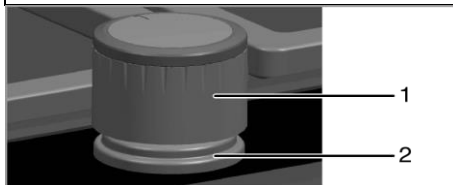
Vervaging van de kleur en vlekken op het keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

## Het bedieningspaneel reinigen

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



Verwijder om het bedieningspaneel te reinigen niet de bedieningsknoppen. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!



- 1 Knop
- 2 Afdichtelement



Verwijder de afdichtelementen onder de knoppen niet tijdens reiniging.

## 7 Problemen oplossen

### **Er klinken metaalachtige geluiden als het product opwarmt of afkoelt.**

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

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

- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast.*

### **Het product vonkt voortdurend.**

- De uitstromende vloeistoffen kunnen in het ontstekingsmechanisme onder de bedieningsknoppen zijn doorgedrongen. >>> *Trek de stekker van het product uit het stopcontact en laat het afkoelen.*

### **Er stroomt geen gas.**

- Hoofdgaskraan is dicht. >>> *Open de gaskraan.*
- De leiding is gebogen. >>> *Installeer de leiding correct.*

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

- Branders zijn vuil. >>> *Reinig de branderonderdelen.*
- Branders zijn nat. >>> *Droog de branderonderdelen.*
- De branderdeksel is niet stevig geplaatst. >>> *Zet de branderdeksel juist op zijn plaats.*
- Hoofdgaskraan is dicht. >>> *Open de gaskraan.*
- Gasfles is leeg (bij gebruik van lpg). >>> *Vervang gasfles.*
- De branderknop werd tijdens de ontsteking niet lang genoeg ingedrukt. >>> *Ontsteek de brander door de knop minstens 3 - 5 seconden in te drukken.*



Raadpleeg het callcenter als u na de instructies in deze sectie te hebben toegepast de storing niet kunt verhelpen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

Merk	BEKO			
Type kookplaat	Ingebouwde gaskookplaat			
Model	Symbool	Inox	Inox	Eenheid
		HIML 95225 SXE	HIML 95225 SXE NL	
Aantal gasbranders		5	5	
Energie-efficiëntie van de brander rechtsachter	EE gasbrander	55,2	55,2	%
Energie-efficiëntie van de brander rechtsvoor	EE gasbrander	-	-	%
Energie-efficiëntie van de brander linksvoor	EE gasbrander	56,2	56,2	%
Energie-efficiëntie van de brander linksachter	EE gasbrander	56,2	56,2	%
Energie-efficiëntie van de brander linksvoor	EE gasbrander	53,0	53,0	%
Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat	EE gasbrander	55,15	55,15	%

Gebaseerd op de eco-ontwerpvereisten voor richtlijn 2009/125/EC van energiegerelateerde producten, komt de hieronder gegeven productinformatie overeen met voorschrift (EU) 66/2014 van de Europese Commissie met betrekking tot de eco-ontwerpvereisten voor huishoudelijke kookplaten.

Met als doel de kenmerken van het product, afmetingen en berekeningen te specificeren met de hieronder gegeven standaard overeenkomstig de eco-ontwerpvereisten.

En 30-2

# Leggere per prima cosa questo manuale utente!

Gentile Cliente,

Grazie per aver scelto un prodotto Beko. Speriamo che Lei riesca ad ottenere i risultati migliori da questo prodotto, realizzato con tecnologia di alta qualità e all'avanguardia. Pertanto, legga questo intero manuale utente e tutti gli altri documenti allegati con attenzione prima di utilizzare il prodotto e lo conservi come riferimento per usi futuri. Se passa il prodotto ad altre persone, dia loro anche questo manuale utente. Segua tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordi che questo manuale utente può anche essere applicato a molti altri modelli. Le differenze tra i modelli saranno identificate nel manuale.

## Spiegazione dei simboli

Per tutto questo manuale utente si utilizzano i seguenti simboli:

	Informazioni importanti o suggerimenti utili sull'utilizzo.
	Avvertenze per situazioni pericolose per vita e proprietà.
	Avvertenza per shock elettrico.
	Avvertenze per superfici calde.
	Avvertenze per rischio di incendio.



Questo prodotto è realizzato utilizzando la tecnologia più aggiornata in condizioni rispettose dell'ambiente.

Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che consentono di prevenire il pericolo di lesioni personali o di danni materiali. L'inosservanza di queste istruzioni invalida la garanzia accordata.

## 1.1 Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie solo sotto supervisione o con l'ausilio delle istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e con la comprensione dei rischi che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini in assenza di supervisione.
- Le procedure di installazione e riparazione devono sempre essere eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

Ciò renderà inoltre nulla la garanzia. Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione.

- Non mettere in funzione il prodotto se risulta essere difettoso o presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.
- Se la piastra in vetro del piano cottura è rotta: spegnere immediatamente tutti i bruciatori e gli elementi riscaldanti elettrici e scollegare il prodotto dalla fonte di alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.

## 1.2 Fare attenzione durante l'utilizzo del gas

- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi a gas possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato registrato Gas Safe.
- Se è necessario usare il prodotto con un tipo diverso di gas, bisogna consultare l'agente autorizzato per l'assistenza per la relativa procedura di conversione.

## Istruzioni importanti per sicurezza e ambiente

- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni della distribuzione locale (tipo di gas e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili.
- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione per prodotti a combustione. Deve essere installato e collegato secondo i regolamenti correnti per l'installazione. Bisogna prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti relativi alla ventilazione; Vedere Prima dell'installazione, pagina.
- **ATTENZIONE:** L'uso di cucine a gas provoca produzione di calore e umidità nell'ambiente in cui sono installate. Assicurare che la cucina sia ben ventilata: mantenere le naturali aperture di ventilazione aperte o installare un dispositivo meccanico di ventilazione (cappa aspirante meccanica). L'uso intenso prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, per esempio aumentare il livello di ventilazione meccanica dove è presente.
- Utilizzare il prodotto in maniera intensa per periodi prolungati (1 ora e più) può richiedere una ventilazione aggiuntiva (per esempio aumentare il livello della velocità di aspirazione, se presente, o aprire le finestre).
- Gli apparecchi e i sistemi a gas devono essere controllati regolarmente per un funzionamento corretto. Regolatore, flessibile e relativo morsetto devono essere controllati regolarmente e sostituiti secondo i periodi consigliati dal produttore o quando necessario.
- Pulire regolarmente i bruciatori a gas. Le fiamme devono essere blu e bruciare in modo uniforme.
- Una buona combustione è necessaria negli apparecchi a gas. In caso di combustione non completa, può svilupparsi monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio non ha colore, odore ed è un gas molto tossico che ha effetti letali anche a piccole dosi.

- Richiedere informazioni sui numeri di telefono di emergenza per il gas e sulle misure di sicurezza in caso di odore di gas al proprio fornitore locale di gas.

Cosa fare quando si sente odore di gas

- Non usare fiamme libere o non fumare. Non azionare i tasti elettrici (per es. luci, campanello di ingresso, ecc.). Non usare un telefono o un cellulare. Rischio di esplosione e intossicazione!
- Aprire porte e finestre.
- Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi e sui contatori del gas in corrispondenza della valvola di controllo principale, salvo in caso sia posizionata in uno spazio confinato o in cantina.
- Controllare tutti i tubi e i collegamenti per verificarne la tenuta. Se si sente ancora odore di gas, lasciare l'abitazione.
- Avvisare i vicini.
- Chiamare i pompieri. Usare un telefono fuori dall'abitazione.
- Non entrare di nuovo finché non si riceve comunicazione sulla sicurezza.

## 1.3 Sicurezza elettrica

- In caso di guasti al prodotto, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare il prodotto solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso del prodotto senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Mai toccare la spina con le mani bagnate! Mai scollegare l'apparecchio tirando il cavo, ma sempre afferrando e tirando la spina.
- Scollegare il prodotto dalla rete durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.

- Se il cavo di alimentazione del prodotto risulta danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente per l'assistenza o da una persona con qualifica simile, in modo da evitare l'insorgere di pericoli.
  - L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
  - Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
  - In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
  - Assicurarci che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.
- ## 1.4 Sicurezza del prodotto
- La macchina e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
  - Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
  - Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
  - Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
  - Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
  - Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

## Istruzioni importanti per sicurezza e ambiente

- La cottura senza supervisione di oli o grassi sul piano cottura può essere pericolosa e causare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- **ATTENZIONE:** In caso di rottura del vetro della piastra: spegnere immediatamente tutti i bruciatori e tutti gli elementi riscaldanti elettrici e staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.
- Per evitare perdite di gas, assicurarsi che il collegamento sia saldo

### 1.5 Uso previsto

- L'apparecchio è destinato solo ad un uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente.
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.
- Questo è un prodotto integrato, Classe 3. Non è adatto a essere utilizzato come piano cottura da appoggio.

Evitare possibili rischi di incendio!

- Assicurarsi che tutti i collegamenti elettrici siano fissi e serrati per evitare il rischio di archi elettrici.
- Non utilizzare cavi danneggiati o prolunghe.

## 1.6 Sicurezza dei bambini

- Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontani dalla portata dei bambini. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici e/o a gas sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con il prodotto.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.

## 1.7 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).



Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

## 1.8 Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

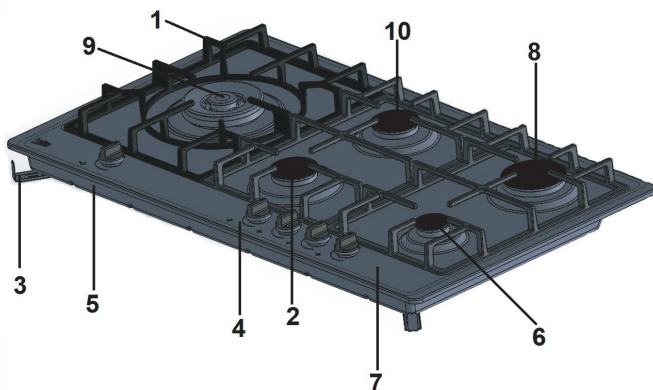
## 1.9 Informazioni di imballaggio



L'imballaggio del prodotto è fatto di materiali riciclabili in conformità con la normativa nazionale. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta per materiali di imballaggio previsti dalle autorità locali.

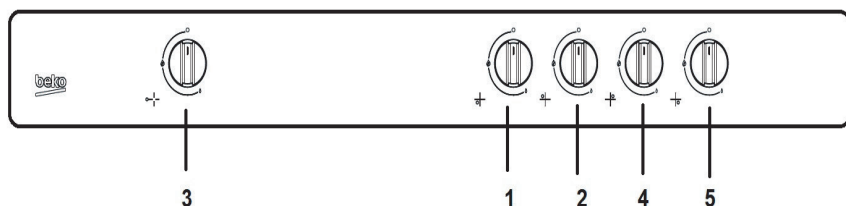
## 2 Il prodotto

### 2.1 Panoramica



- |                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| 1. Poggiapentola             | 6. Bruciatore ausiliario |
| 2. Bruciatore normale        | 7. Piastra bruciatore    |
| 3. Morsetto per il montaggio | 8. Bruciatore rapido     |
| 4. Pannello di controllo     | 9. Bruciatore wok        |
| 5. Coperchio base            | 10. Bruciatore normale   |

### 2.2 Pannello di controllo



- |   |   |
|---|---|
| 1. Bruciatore normale Sinistra anteriore  | 4. Bruciatore rapido Destra posteriore    |
| 2. Bruciatore normale Sinistra posteriore | 5. Bruciatore ausiliario Destra anteriore |
| 3. Bruciatore wok Centrale                |   |

## 2 Il prodotto

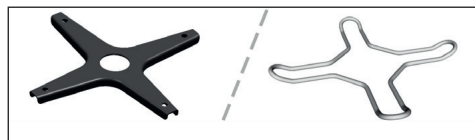
### 2.3 Contenuto della confezione



Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

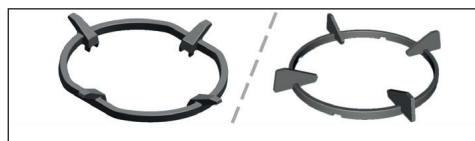
#### 2.3.1 Adattatore caffettiera

Usato per caffettiere.



#### 2.3.2 Adattatore wok

Usato come alloggiamento del wok con fondo rotondo.



## 2 Il prodotto

### 2.4 Specifiche tecniche

	Inox
	HIML 95225 SXE
<b>Bruciatori</b>	5 bruciatori a gas
<b>Tensione / frequenza</b>	220-240 V ~ 50-60Hz
<b>Tipo / sezione cavo</b>	H05V2V2-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
<b>Lunghezza cavo</b>	max. 1,5 m
<b>Categoria di prodotto a gas</b>	Cat II 2H3+
<b>Tipo di gas / pressione</b>	Gas metano G20-20 mbar
<b>Conversione del tipo di gas / pressione opzionale</b>	G30- 28...30mbar / G31- 37mbar
<b>Sinistra posteriore / Bruciatore normale</b>	1,75 kW
<b>Sinistra anteriore / Bruciatore normale</b>	1,75 kW
<b>Sinistra / Bruciatore wok</b>	4,2 kW(Gas metano), 4,0kW(GPL)
<b>Destra anteriore / Bruciatore ausiliario</b>	1 kW
<b>Destra posteriore / Bruciatore rapido</b>	3 kW
<b>Consumo totale gas</b>	11,70 kW (Gas metano), 11,50 kW (GPL)
<b>Consumo di gas Gas metano G20 - 20 mbar GPL G30-28....30 mbar / G31-37mbar</b>	- 836 g/h
<b>Dimensioni esterne (altezza / larghezza / profondità)</b>	97x910x510 mm
<b>Dimensioni installazione (larghezza / profondità)</b>	860 mm/490 mm



Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto.

## 2 Il prodotto

### 2.4.1 Tabella iniettori

Zona di cottura	Bruciatore ausiliario 1 kW	Bruciatore normale 1,75 kW	Bruciatore rapido 3 kW	Bruciatore wok (4,2 kW)	Bruciatore wok (4 kW)
Tipo di gas / Pressione del gas					
Gas metano G20-20 mbar	0,72 mm	0,97 mm	1,15 mm	1,53 mm	-
GPL G30-28....30 mbar/G31-37 mbar	0,50 mm	0,65 mm	0,87 mm	-	1,01 mm

## 3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da personale qualificato secondo i regolamenti correnti. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate. Ciò renderà inoltre nulla la garanzia.



La preparazione della posizione e l'installazione elettrica e del gas per il prodotto sono responsabilità del cliente.



**PERICOLO:** Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.



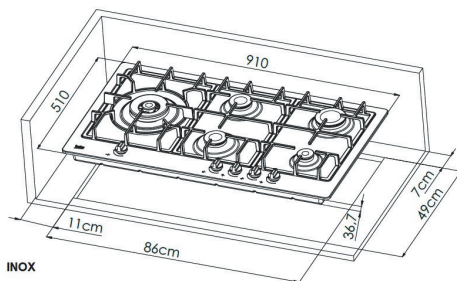
**PERICOLO:** Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo. Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

### 3.1 Prima dell'installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio. Lasciare una distanza di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- (\*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione (min 650 mm).
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.

- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni dell'installazione.



### 3.2 Ventilazione ambiente

Tutti gli ambienti richiedono una finestra apribile o equivalente, e alcune stanze richiedono anche un'apertura fissa.

L'aria per la combustione viene presa dall'aria dell'ambiente e i gas di scarico sono emessi direttamente nell'ambiente.

Una buona ventilazione dell'ambiente è essenziale per il funzionamento sicuro dell'apparecchio. Se nella stanza dove viene installato l'apparecchio non c'è una finestra o una porta per la ventilazione esterna, bisogna installare un'apertura di ventilazione fissa nella stanza. La ventilazione fissa non deve essere regolabile né chiudibile.

Porte e finestre che si affacciano direttamente all'esterno devono essere dotate di un'apertura di ventilazione delle dimensioni specificate in base alla portata di gas totale dell'apparecchio (come mostrato di seguito). I rispettivi valori di portata di gas e apertura di ventilazione sono riportati nella tabella seguente.

## 3 Installazione

Consumo totale gas (kW)	Apertura di ventilazione min. (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

Se porte e finestre che si affacciano direttamente all'esterno non sono dotate di aperture corrispondenti all'apertura di ventilazione specificata secondo la portata totale di gas del prodotto, è necessario installare un'apertura di ventilazione fissa nella stanza. L'apertura di ventilazione fissa deve anche rispettare i valori nella tabella portata di gas/apertura di ventilazione. Deve esserci un vuoto minimo di 10 mm sul margine inferiore della porta che si apre all'interno nella stanza quando il prodotto è installato. Assicurarsi che elementi quali tappeti, pavimentazione, ecc. non coprano tale vuoto quando la porta è chiusa.

L'apparecchio può essere collocato in una cucina, in una cucina/sala da pranzo o in un ambiente unico, ma non in una camera che contenga una vasca o una doccia. Il piano cottura non deve essere installato in un ambiente unico più piccolo di 20m<sup>3</sup>. Non installare questo apparecchio in un ambiente sottoterra a meno che non sia aperto all'aria da almeno un lato.

### 3.2.1 Installazione e collegamento

Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

### 3.3 Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un fusibile della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.



**PERICOLO:** Il prodotto deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione.

Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.



**PERICOLO:** Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

## 3 Installazione

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo del prodotto. L'etichetta con il tipo è sull'allongamento posteriore del prodotto.
- Il cavo di alimentazione del prodotto deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".



**PERICOLO:** Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete.  
C'è il rischio di shock elettrico!



Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

### 3.4 Collegamento del gas



**PERICOLO:** Il prodotto può essere collegato al sistema di alimentazione del gas solo da una persona autorizzata e qualificata o da un tecnico in possesso di una licenza.  
Rischio di esplosioni o intossicazione a causa di riparazioni non professionali!  
Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate o non fornite di licenza.



**PERICOLO:** Prima di cominciare un lavoro sull'installazione del gas, scollegare l'alimentazione del gas.  
C'è il rischio di esplosione!

Condizioni di regolazione e valori del gas sono presenti sulle etichette (o nell'etichetta del tipo).



Il tipo di gas del prodotto acquistato è riportato sull'etichetta del tipo di apparecchio posta sul fondo del piano cottura.

Il tubo flessibile deve essere montato in modo tale da non poter entrare in contatto con una parte mobile dell'unità abitativa (ad esempio un cassetto) e non attraversare qualsiasi spazio che può essere congestionato.

#### 3.4.1 Collegare il tubo flessibile del gas per Gas metano

- L'installazione con gas naturale deve essere predisposta prima di installare il prodotto.
- Deve essere presente un tubo (si raccomanda di acquistarlo da un installatore con licenza e che sia conforme agli standard sul gas locali) all'uscita dell'installazione per il collegamento del gas naturale del prodotto e la punta di questo tubo deve essere chiusa con un tappo. Il rappresentante dell'assistenza rimuove il tappo durante il collegamento e collega il prodotto mediante un dispositivo di collegamento diretto (accoppiamento).
- Assicurarsi che la valvola di gas naturale sia subito accessibile.
- Se è necessario usare il prodotto con un tipo diverso di gas, bisogna consultare l'agente autorizzato per l'assistenza per la relativa procedura di conversione.

## 3 Installazione

### 3.4.2 Collegare il tubo flessibile del gas per GPL

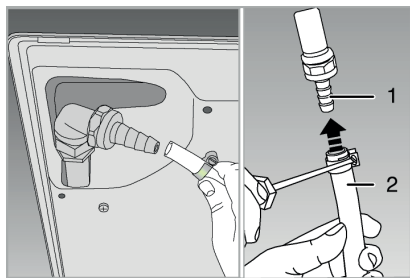
- Posizionare il prodotto in modo tale che sia vicino all'allacciamento del gas e non presenti perdite.
- Il tubo flessibile di plastica utilizzato non deve avere una lunghezza superiore a 125 cm.
- Installare il morsetto sul tubo. Immergere un'estremità del tubo flessibile (15 mm diametro interno) in acqua bollente per un minuto per ammorbidirla.
- Quindi far scivolare tale estremità del tubo flessibile sulla punta del tubo del prodotto. Infine serrare il morsetto con un cacciavite.
- Ripetere tale procedura per l'altra estremità del tubo flessibile e completare il collegamento del cilindro del gas.
- Controllare sempre che non vi siano perdite di gas.



**PERICOLO:** Rischio di esplosione e soffocamento!

Non tenere cilindri di GPL in casa.

- Se è necessario usare il prodotto con un tipo diverso di gas, bisogna consultare l'agente autorizzato per l'assistenza per la relativa procedura di conversione.



1. Punta del tubo flessibile di GPL
2. Tubo di plastica

### 3.5 Controllo perdite nel punto di collegamento

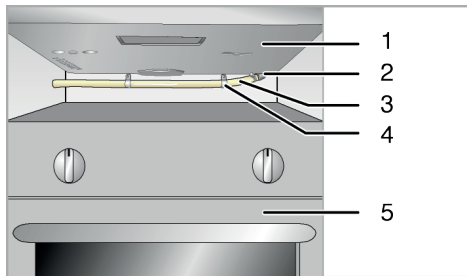
- Assicurarsi che tutte le manopole del prodotto siano spente. Assicurarsi che l'alimentazione di gas sia aperta. Preparare una soluzione saponata e applicarla sul punto di collegamento del tubo flessibile per controllare che non vi siano perdite di gas.
- La parte insaponata schiumerà se è presente una perdita di gas. In tal caso, verificare nuovamente il collegamento del gas.



Mai usare un accendino o un fiammifero per verificare che non vi siano perdite di gas.

### 3.5.1 Se sotto il piano cottura è presente un forno incassato;

- Il tubo flessibile del gas deve essere posizionato in modo che non tocchi il forno, gli angoli o i bordi non smussati sotto l'apparecchio e in modo che non si pieghi o si ritorca.
- Fissare il tubo flessibile con morsetti se si realizza il collegamento del gas dal lato sinistro.



1. Vista dal basso
2. Punta del tubo flessibile
3. Tubo flessibile
4. Morsetto
5. Forno

## 3 Installazione

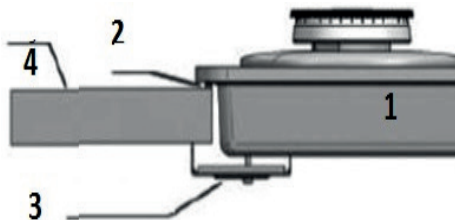
### 3.6 Installazione del prodotto

1. Rimuovere bruciatori, coperture dei bruciatori e grill del piano cottura dall'apparecchio.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piatta.
3. Per evitare che sostanze estranee e liquidi entrino tra il piano cottura e il ripiano, applicare il mastice in dotazione nella confezione sul contorno dell'alloggiamento inferiore del piano cottura ma assicurarsi che il mastice non si sovrapponga.
4. Riempire gli angoli formando pieghe agli angoli stessi, come illustrato nella figura. Formare la piegatura secondo necessità per riempire il vuoto negli angoli.



Assicurarsi che le sezioni marginali sull'alloggiamento inferiore del piano cottura siano riempite di mastice.

5. Girando di nuovo il piano cottura, allinearlo e metterlo sul ripiano.
6. Si può assicurare il piano cottura al ripiano usando il morsetto e le viti in dotazione.



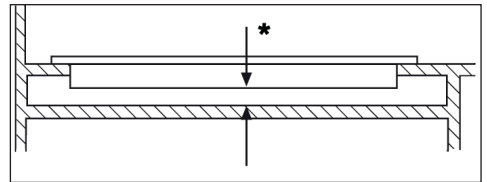
1. Piano cottura
2. Mastice
3. Morsetto per l'installazione
4. Ripiano

Lo spessore del ripiano non deve essere inferiore a 40 mm..



Quando si installa il piano cottura su un alloggiamento, bisogna installare una mensola per separare l'alloggiamento dal piano cottura, come illustrato nella figura sopra. Questo non è necessario quando si installa su un forno incassato.

Per esempio, se è possibile toccare il fondo del prodotto che è installato su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.



min. 25 mm

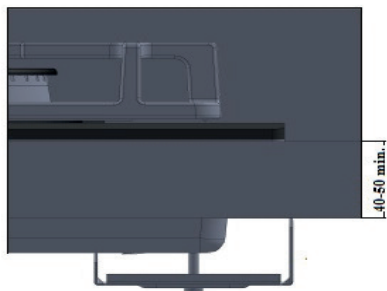
Per ripiani con uno spessore di 40-50 mm, installare i morsetti come mostrato di seguito.

Lasciare un'apertura di ventilazione sulla parte restante per consentire la ventilazione della parte inferiore del piano cottura. Oltre a essere necessario per la temperatura dei componenti, questo passaggio è inoltre obbligatorio affinché il bruciatore TC assorba aria dal fondo. Può essere "100 cm<sup>2</sup> almeno".

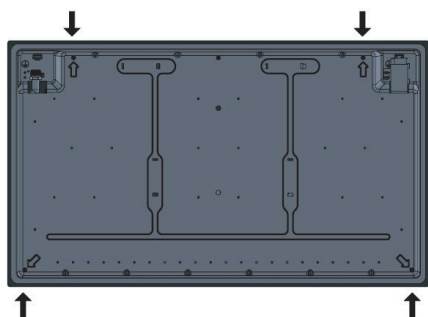


La fiamma deve essere blu e avere una orma regolare. Se la fiamma tende al giallo, controllare se il coperchio del bruciatore è posizionato in modo sicuro o pulire il bruciatore.

## 3 Installazione



### 3.6.1 Vista posteriore (fori di collegamento)



Posizionare le piastre dei bruciatori, le coperture relative e i grilli nella loro sede dopo l'installazione.



**PERICOLO:** Eseguire i collegamenti a fori diversi non è una buona pratica in termini di sicurezza poiché si può danneggiare il sistema a gas ed elettrico.



**PERICOLO:** Vi sono componenti elettrici e a gas sul piano cottura. Pertanto, solo il foro di collegamento mostrato in questo manuale deve essere fissato all'unità come mostrato nel manuale utilizzando i dispositivi di fissaggio e le viti in dotazione. In caso contrario, si incorre in pericolo per la vita e l'abitazione stessa.

### 3.7 Controllo finale

1. Aprire la fornitura del gas.
2. Controllare le installazioni del gas per montaggio e tenuta sicuri.
3. Accendere i bruciatori e controllare l'aspetto della fiamma.



La fiamma deve essere blu e avere forma regolare. Se la fiamma tende al giallo, controllare se il coperchio del bruciatore è posizionato in modo sicuro o pulire il bruciatore.

### Conversione gas



**AVVERTENZA:** Prima di qualsiasi lavoro riguardante l'installazione del gas, si prega di interrompere l'alimentazione del gas. C'è il rischio di esplosione!

Per utilizzare il prodotto con un altro tipo di gas, sostituire tutti gli iniettori di gas e regolare la combustione dei rubinetti del gas in modalità inattivo.

### Sostituire l'iniettore del gas del bruciatore

1. Rimuovere la copertura e la testa del bruciatore.
2. Ruotare gli iniettori del gas in senso antiorario per estrarli.
3. Installare i nuovi iniettori del gas.
4. Verificare tutte le connessioni affinché siano salde in posizione.



La posizione dei nuovi iniettori è indicata sulla confezione. Fare riferimento anche alla tabella.

## 4 Preparazione

### 4.1 Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. In assenza di un coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.

### 4.2 Uso iniziale

#### 4.2.1 Prima pulizia dell'apparecchio



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.

Non usare detersivi aggressivi, polveri/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

Non usare detersivi molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici dell'apparecchio con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### 5.1 Informazioni generali sulla cottura



**PERICOLO:** Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta ignifuga o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

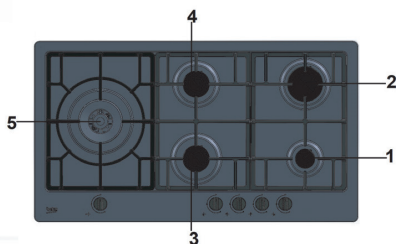
- Prima di friggere gli alimenti, sempre asciugarli bene e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurarsi che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Posizionare pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non posizionare contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non posizionare contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnere le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non collocare contenitori in plastica e alluminio su di essa.
- Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.
- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
- Mettere la quantità appropriata di alimenti in pentole e padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria, evitando traboccamenti.

- Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura.
- Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura, sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

#### 5.1.1 Cottura a gas

- La dimensione del contenitore e la fiamma devono corrispondere. Regolare la fiamma del gas in modo che non superi il fondo del contenitore e centrare il contenitore sul poggiapentola.

### 5.2 Uso del piano cottura



1. Bruciatore ausiliario 12-16 cm
2. Bruciatore rapido 18-24 cm
3. Bruciatore normale 16-18 cm
4. Bruciatore normale 16-18 cm
5. Bruciatore wok 22-26 cm è il diametro consigliato per le pentole da usare sui relativi bruciatori.

Il simbolo della fiamma grande indica la massima potenza di cottura e il simbolo della fiamma piccola indica la cottura più bassa. In posizione off (superiore), il gas non è inviato ai bruciatori.

## 5 Come utilizzare il piano cottura



**AVVERTENZA:** Non utilizzare pentole di cottura più grandi della dimensione sopra indicata. Questo causa il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio, surriscaldamento delle superfici adiacenti e delle manopole di controllo. L'uso di pentole troppo piccole provoca il rischio di essere bruciati dalla fiamma.

L'uso di protezioni del piano cottura inadeguate può causare incidenti.

### 5.2.1 Accensione dei bruciatori a gas

1. Tenere premuta la manopola del bruciatore.
2. Ruotarla in senso antiorario fino al simbolo della fiamma grande.

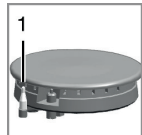
» Il gas è acceso grazie alla scintilla che si crea.

3. Regolare secondo la potenza di cottura desiderata.

### 5.2.2 Spegnimento dei bruciatori a gas

Portare la manopola della zona per tenere in caldo nella posizione off (superiore).

### 5.2.3 Sistema di sicurezza di disattivazione del gas (nei modelli con componente termico)



Come contromisura di eventuali scoppi dovuti al traboccamento di liquidi sui bruciatori, si innesca un meccanismo di sicurezza e il gas viene disattivato.

1. Disattivazione di sicurezza del gas
  - Premere la manopola e ruotare in senso antiorario per accendere.
  - Quando il gas si accende, tenere la manopola premuta per 3-5 secondi ancora per impegnare il sistema di sicurezza.

- Se il gas non si accende dopo aver premuto e rilasciato la manopola, ripetere la stessa procedura tenendo la manopola premuta per 15 secondi.



**PERICOLO:** Rilasciare il tasto se il bruciatore non è acceso entro 15 secondi.

Aspettare almeno 1 minuto prima di riprovare. C'è il rischio di accumulo di gas ed esplosione!

### 5.2.4 Bruciatore wok



I bruciatori wok aiutano a cucinare in modo più veloce. Il wok, particolarmente usato nella cucina asiatica, è un tipo di pentola profonda e con fondo piatto fatta di fogli di

metallo, usata per cucinare verdure e carni tritate con fiamma forte e in poco tempo.

Poiché gli alimenti sono cotti con fiamma forte e in poco tempo in tali pentole che conducono il calore in modo rapido e uniforme, il valore nutrizionale degli alimenti è preservato e le verdure restano croccanti.

Si può usare il bruciatore wok anche per le normali pentole.

Se si desidera usare pentole normali su un bruciatore wok, bisogna estrarre il poggia-pentola per wok dal piano cottura.

## 6 Pulizia e manutenzione

### 6.1 Informazioni generali

La vita utile dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se lo stesso è pulito ad intervalli regolari.



**PERICOLO:** Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.  
C'è il rischio di shock elettrico!



**PERICOLO:** Far raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.  
Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurarsi sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloruro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detersivo liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.

Non usare detersivi aggressivi, polveri/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

Non usare detersivi molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.



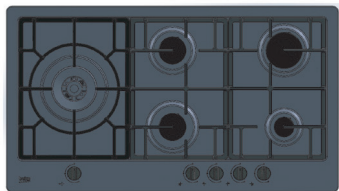
Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

### 6.2 Pulizia del piano cottura

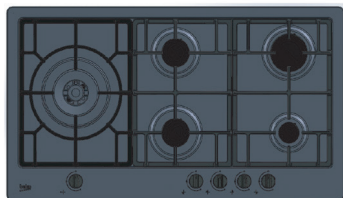
#### 6.2.1 Pulizia dei bruciatori

1. Rimuovere i poggiapentola, le teste dei bruciatori e le coperture dei bruciatori e pulirli con un panno morbido e umido.
2. Pulire lo sporco presente nelle camere dei bruciatori e sugli iniettori con un panno morbido e umido e asciugare con un panno asciutto.
3. Usare stearato di potassio (sapone liquido) disponibile in commercio per lo sporco ostinato sulle teste dei bruciatori.
4. Pulire la piastra dei bruciatori del piano cottura.
5. Assicurarsi che le teste dei bruciatori siano posizionate correttamente e installarle. Un'installazione non corretta porta a perdite di gas, cattiva erogazione e fiamma irregolare.
6. Quando si installano i poggiapentola, prestare attenzione a posizzarli modo che i bruciatori siano al centro.

## 6 Pulizia e manutenzione



X

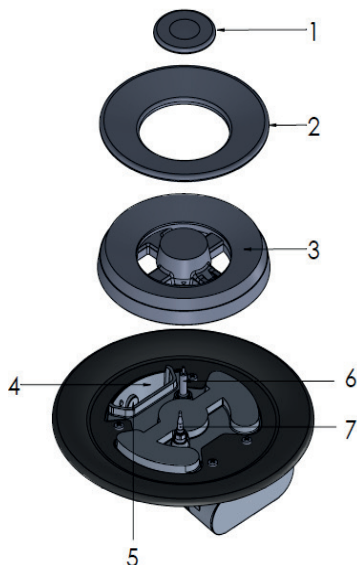


✓



In caso di traboccamento, spegnere immediatamente i bruciatori. Rimuovere le pentole e i poggiapentola. Pulire il materiale traboccato con un panno asciutto e assorbente. Non far entrare liquidi nei bruciatori. Pulire l'interno dei bruciatori in caso di penetrazione di liquidi. Non riaccendere il piano cottura senza prima averlo pulito.

### 6.2.2 Assemblare le parti del bruciatore wok



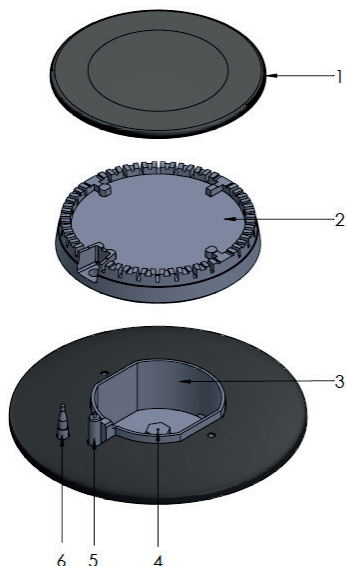
1. Copertura del bruciatore interna
2. Copertura del bruciatore esterna
3. Testa del bruciatore
4. Camera del bruciatore
5. Iniettore
6. Candelella (in prodotti con accenditore)
7. Termocoppia (in prodotti con termocoppia)

Assemblare tutte le parti nell'ordine dopo aver pulito il bruciatore.

1. Posizionare la testa del bruciatore sulla camera del bruciatore in modo che passi attraverso il foro della candelella (6).
2. Posizionare le coperture dei bruciatori sulle teste dei bruciatori.

## 6 Pulizia e manutenzione

### 6.2.3 Assemblare le parti del bruciatore



1. Copertura del bruciatore
2. Testa del bruciatore
3. Camera del bruciatore
4. Iniettore
5. Candeletta (in prodotti con accenditore)
6. Termocoppia (in prodotti con termocoppia)

Assemblare tutte le parti nell'ordine dopo aver pulito il bruciatore.

1. Posizionare la testa del bruciatore sulla camera del bruciatore in modo che passi attraverso il foro della candeletta (5).
1. Posizionare la copertura del bruciatore sulla testa del bruciatore.

### 6.2.4 Superfici in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica usando un panno inumidito con acqua fredda in modo da non lasciare alcun agente di pulizia su di essa. Asciugare con un panno morbido e asciutto. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva.

I residui asciutti sulla superficie in vetroceramica non devono essere grattati via in nessun caso con lame uncinata, lana di acciaio o strumenti simili.

Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare come aceto o succo di limone. È anche possibile usare prodotti adatti disponibili in commercio. Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è assorbito bene. Pulire quindi la superficie del piano cottura con un panno umido.



Alimenti a base di zucchero come creme dense e sciroppi devono essere puliti subito senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento del prodotto.

Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

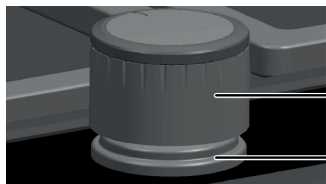
## 6 Pulizia e manutenzione

### 6.3 Pulizia del pannello di controllo

Pulire pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare.



Non rimuovere tasti/manopole per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!



2. Manopola

3. Guarnizione



Non rimuovere le guarnizioni sotto alle manopole per la pulizia.

### 6.4 Trasporto futuro:

- Se il cartone originale del prodotto è stato conservato, trasportarlo in esso. Quindi seguire le istruzioni visualizzate. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e fermarlo con nastro adesivo.
- Assicurare i coperchi e i poggiapentola con nastro adesivo.



Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

**L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.**

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> Non è guasto.

**Non c'è scintilla di accensione.**

- Corrente assente. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili.

**L'apparecchio emette ripetutamente scintille.**

- Fluidi possono essere penetrati nel meccanismo di accensione sotto le manopole di controllo. >>> Scollegare l'apparecchio e aspettare che si raffreddi.

**Non c'è gas.**

- La valvola principale del gas è chiusa. >>> Aprire la valvola del gas.
- Il tubo del gas è piegato. >>> Installare correttamente il tubo del gas.

**I bruciatori non funzionano bene o non funzionano affatto.**

- I bruciatori sono sporchi. >>> Pulire i componenti dei bruciatori.
- I bruciatori sono bagnati. >>> Asciugare i componenti dei bruciatori.
- La copertura del bruciatore non è posizionata in modo sicuro. >>> Posizionare correttamente la copertura del bruciatore.
- La valvola principale del gas è chiusa. >>> Aprire la valvola del gas.
- Il cilindro del gas è vuoto (quando si usa GPL). >>> Sostituire il cilindro del gas.
- La manopola del bruciatore/tasto non è stata premuta abbastanza durante l'accensione. >>> Accendere il bruciatore tenendo premuto per almeno 3-5 secondi.



Consultare l'assistenza se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

## 7 Ricerca e risoluzione dei problemi

Marca	BEKO		
Tipo di piano cottura	Piano cottura a gas incassato		
Modello	Inox		
	Simbolo	Valore	Unità
Numero dei bruciatori a gas		5	%
Efficienza energetica del bruciatore destro posteriore	bruciatore a gas EE	55,3	%
Efficienza energetica del bruciatore destro anteriore	bruciatore a gas EE	-	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro anteriore	bruciatore a gas EE	56,2	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro posteriore	bruciatore a gas EE	56,2	%
Efficienza energetica del bruciatore sinistro	bruciatore a gas EE	52,8	%
Efficienza energetica del piano cottura a gas	bruciatore a gas EE	55,1	%

In conformità ai requisiti della progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia della direttiva n. 2009/125/CE, le informazioni del prodotto a seguire sono distribuite parallelamente al regolamento della Commissione europea n. (EU) 66/2014 in conformità ai requisiti della progettazione ecocompatibile delle cucine domestiche.

Allo scopo di specificare le caratteristiche del prodotto, le misure e i calcoli sono specificati secondo gli standard a seguire ai sensi dei requisiti della progettazione ecocompatibile.

It 30-2

